

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

УТВЕРЖДАЮ

Ректор КемГУ

А. Ю. Просеков

23 апреля 2025 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) программы

«Гостиничная деятельность»

Уровень профессионального образования

Высшее образование – Бакалавриат

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Заочная

Новокузнецк 2025

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №515)

Год начала подготовки: 2022

утверждена Научно-методическим советом КемГУ от 13.04.2022 г. (протокол № 5)

утверждена Научно-методическим советом КемГУ от 12.04.2023 г. (протокол № 5)

утверждена Научно-методическим советом КемГУ от 24.04.2024 г. (протокол № 4)

утверждена Научно-методическим советом КемГУ от 23.04.2025 г. (протокол № 4)



КУЗБАССКИЙ ЦЕНТР КЛАССИФИКАЦИИ

ООО «Кузбасский центр классификации» ОГРН 1174205019416 ИНН 4205358524 КПП 420501001
Российская Федерация, Кемеровская область, город Кемерово, улица 50 лет Октября, дом 11, офис 214
Телефон: 8 904 377 1301, e-mail: irilisin@yandex.ru, <https://kuzclass.ru/>
Аттестат аккредитации № 4214021801, дата выдачи 14.02.2018, срок аккредитации 3 года
Порядковый номер в Федеральном перечне аккредитованных организаций 220000137

РЕЦЕНЗИЯ

**на основную профессиональную образовательную программу
высшего образования по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(уровень подготовки – бакалавриат),
профиля подготовки «Гостиничная деятельность»,
квалификация выпускника «бакалавр»**

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень подготовки – бакалавриат), профилю подготовки «Гостиничная деятельность», представляет собой систему документов, разработанную на основе соответствующего Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 515 от «08» июня 2017г.

При разработке основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее ОПОП ВО) учтены потребности работодателей в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, а также организации деятельности организаций общественного питания.

ОПОП ВО представлена на официальном сайте НФИ КемГУ в виде:

- общей характеристики ОПОП;
- учебного плана;
- календарного учебного графика;
- комплекта рабочих программ дисциплин (модулей) и программ практик, в том числе их краткого содержания (аннотации);
- программы государственной итоговой аттестации, включая требования к выпускным квалификационным работам;
- фонда оценочных средств государственной итоговой аттестации (ФОС ГИА);
- методических материалов для самостоятельной работы студентов.

В общей характеристике ОПОП ВО приведен полный перечень универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы и которые обеспечивают формирование у него навыков системного мышления, командной работы, коммуникации, межкультурного взаимодействия, самоорганизации, умений разработки и реализации проектов, применения

информационно-коммуникационных технологий, а также знаний теоретических и практических основ профессиональной деятельности по формированию и осуществлению процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей. Кроме того, в общей характеристике ОПОП ВО описаны области и объекты профессиональной деятельности, типы задач профессиональной деятельности, которые должен уметь решать выпускник, представлена информация о квалификации, форме и сроках обучения.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

ОПОП ВО регламентирует ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

ОПОП включает также перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки; перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника, а также формируемые в результате освоения ОПОП профессиональные компетенции, установленные вузом самостоятельно.

В общей характеристике ОПОП представлено кадровое и материально-техническое обеспечение учебного процесса, которые соответствуют требованиям ФГОС ВО. К ведению занятий, проведению текущего и промежуточного контроля, рецензированию и оценке выпускных квалификационных работ привлекаются представители работодателей.

Общее руководство содержанием теоретической и практической подготовки по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень подготовки – бакалавриат), профилю подготовки «Гостиничная деятельность», осуществляется штатным научно-педагогическим работником вуза, имеющим ученую степень кандидата экономических наук.

Структура учебного плана ОПОП ВО включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений и представлена следующими блоками:

Блок 1 «Дисциплины (модули)» формируется из:

– обязательных дисциплин (Философия, История (история России, всеобщая история), Иностранный язык, Безопасность жизнедеятельности, Русский язык и деловое общение, Физическая культура и спорт, Самоменеджмент, Основы системного анализа и математической обработки информации, Основы проектной деятельности, Введение в индустрию гостеприимства, История гостеприимства, Организация предпринимательской деятельности, Экономика, Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства, Информационные технологии, Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства, Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, География туризма, Технологии и организация гостиничной деятельности, Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса, Принятие управленческих решений, Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Психология делового общения, Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Управление человеческими ресурсами, Гостиничный менеджмент, Инновации в гостиничной деятельности, Обслуживание особых категорий клиентов в

гостиничном комплексе, Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Проектирование гостиничной деятельности, Иностранный язык делового общения в профессиональной сфере, Деловой английский язык в гостиничном бизнесе, Иностранный язык в профессиональной деятельности (китайский язык));

– общих дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений (Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства, Бизнес-статистика в гостиничной деятельности, Управление персоналом гостиничного комплекса, Финансовый менеджмент в гостиничном бизнесе, Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности, Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства, Реинжиниринг бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства, Элективные дисциплины по физической культуре и спорту);

– дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений (Организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе, Организация санаторно-курортной деятельности, Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства, Технологии обслуживания в гостиничном комплексе, Оценка эффективности деятельности гостиничного комплекса, Экономический анализ в гостиничном бизнесе).

Для достижения высокого качества обучения по программе в ходе ее освоения предусмотрено использование инновационных технологий обучения. Наряду с технологиями развития критического мышления, технологиями проблемного анализа при подготовке студентов широко используются информационные технологии и средства обучения. В учебном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, в рамках которой обучающиеся привлекаются к научно-исследовательской и проектной деятельности.

Блок 2 «Практики» включает в себя Учебную – ознакомительную практику и Производственную практику – организационно-управленческую практику в рамках обязательной части, а также Производственную практику – профильную практику, формируемую участниками образовательных отношений. Практики проводятся как в структурных подразделениях вуза, так и в организациях, с которыми заключены договоры о сотрудничестве

Государственная итоговая аттестация согласно учебному плану ОПОП ВО и требованиям ФГОС ВО предусматривает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Структура ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень подготовки – бакалавриат), профилю подготовки «Гостиничная деятельность», соответствует требованиям стандарта.

При реализации программы используются разнообразные формы и процедуры текущего и итогового контроля успеваемости: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты, а также иные формы контроля, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций обучающихся.

Рецензируемая ОПОП ВО имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, учебными и методическими материалами. Обучающимся предоставлен доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным системам, электронно-библиотечным системам.

Все представленные на рецензирование материалы подтверждают:

– объем и содержание учебного материала, практических работ определены дидактически целесообразно и соответствуют требованиям к знаниям, умениям и навыкам выпускников по данному направлению подготовки;

– содержание практик соответствует требованиям к практическому опыту и умениям по выбранным видам деятельности;

– тематика выпускных квалификационных работ соответствует целям и задачам освоения дисциплин профиля «Гостиничная деятельность» и ориентирована на потребности рынка труда;

– фонды оценочных средств, формы, методы контроля и оценки, основные показатели оценки результата позволяют диагностировать уровень сформированности компетенций;

– материально-техническое база обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, в том числе лекционных, практических занятий и практик;

– кадровые условия реализации образовательной программы позволяют обеспечить должный уровень подготовки выпускников.

В целом ОПОП ВО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело (уровень подготовки – бакалавриат), профилю подготовки «Гостиничная деятельность», обеспечивает качественную фундаментальную и специальную профессиональную подготовку выпускников, конкурентоспособных на рынке труда, успешно решающих профессиональные задачи по организационно-управленческой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Содержание основной профессиональной образовательной программы высшего образования, ее ресурсное обеспечение соответствуют требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Рецензент

Генеральный директор

ООО «Кузбасский центр классификации»

подпись

И.А. Лисина



печать, ФИО и подпись нач. ОК предприятия

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	8
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	11
3.1.1 Области профессиональной деятельности выпускников.....	11
3.1.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников.....	11
3.1.3 Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания	11
3.2.1 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.....	12
3.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы.....	12
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	13
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.1.4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, установленные КемГУ самостоятельно	18
Раздел 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН.....	113
Раздел 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	113
Раздел 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОГРАММЫ ПРАКТИК	113
Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	114
Раздел 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	114
Раздел 10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	114
Раздел 11. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП	130
Раздел 12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ	131
Раздел 13. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	131
Приложение 1 - Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП	132
Приложение 2 - Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС) по дисциплинам (модулям) ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело, направленности (профиля) «Гостиничная деятельность»	133

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Миссия

Кемеровский государственный университет – опорный вуз Кемеровской области – на основе эффективного сочетания современного образования, исследований и инноваций, соответствующих вызовам XXI века, готовит кадры, способные инициировать и реализовывать новые виды экономической деятельности, способы организации производства, бизнесы и формы занятости на территории региона и обеспечить тем самым диверсификацию экономики Кузбасса, его интеграцию в глобальные (несырьевые) производственные цепочки, решение экологических и социально-экономических проблем региона в интересах долгосрочного опережающего и устойчивого развития.

Язык образования

Образовательная деятельность по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке (ст. 14 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»; ст. 68 Конституции Российской Федерации).

Перечень сокращений, используемых в тексте

ВО – высшее образование;

КемГУ – Кемеровский государственный университет;

Минобрнауки России – Министерство науки и высшего образования Российской Федерации;

НФИ КемГУ – Новокузнецкий институт (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет»;

ОП – образовательная программа;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПК – профессиональные компетенции;

ПК УВ – профессиональные компетенции, установленные вузом;

ПКО – профессиональные компетенции обязательные;

ПКР – профессиональные компетенции рекомендуемые;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ПП – практическая подготовка;

ПС – профессиональный стандарт;

ТД – трудовое действие;

ТФ – трудовая функция;

УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;

УК – универсальные компетенции;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ФЗ – Федеральный закон;

ФУМО – Федеральное учебно-методическое объединение.

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (далее – ОПОП), реализуемая в Новокузнецком институте (филиале) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет» (далее – НФИ КемГУ), устанавливает требования к результатам освоения компонентов программы в части индикаторов достижения выпускником универсальных, общепрофессиональных компетенций выпускника, а также обязательных профессиональных компетенций и индикаторов их достижения.

ОПОП включает в себя следующие компоненты:

- характеристика профессиональной деятельности выпускников, в том числе, требования к результатам освоения образовательной программы;
- учебный план (для очной, заочной форм обучения) – <https://skado.dissw.ru/table/>
- календарный учебный график – <https://skado.dissw.ru/table/>
- рабочие программы дисциплин – <https://skado.dissw.ru/table/>
- программы практик – <https://skado.dissw.ru/table/>
- фонд оценочных материалов контроля освоения компетенций дисциплин и практик;
- фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- методические материалы – <https://skado.dissw.ru/table/>.

Каждый компонент ОПОП разработан в форме единого документа или комплекта документов в соответствии с Порядком разработки, обновления и утверждения основных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры, программ специалитета (КемГУ).

1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» июня 2017 г. № 515;

- Приказ Минтруда России от 07 мая 2015г. №282н «Об утверждении профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав Кемеровского государственного университета;
- Локальные документы КемГУ, регулирующие образовательную деятельность;
- Программа развития Кемеровского государственного университета на период 2017 – 2021 гг.

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы

- «Гостиничная деятельность».

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам основной профессиональной образовательной программы

Лицам, успешно прошедшим итоговую (государственную итоговую) аттестацию, выдаются в установленном порядке документы об образовании и о квалификации.

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

2.3 Формы обучения

- Обучение по программе бакалавриата осуществляется в следующих формах:
- заочная.

2.4 Срок получения высшего образования по основной профессиональной образовательной программе

Срок получения высшего образования по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата составляет:

- при заочной форме обучения 4 года 10 месяцев.

2.5 Объем основной профессиональной образовательной программы

Объем основной профессиональной образовательной программы бакалавриата вне зависимости от формы обучения, от применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, составляет 240 зачетных единиц (з.е.).

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

3.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников

3.1.1 Области профессиональной деятельности выпускников

Областью профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, является сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

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 деятельности организаций общественного питания.

3.1.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа:

- организационно-управленческий.

3.1.3 Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников:

- гостиницы и иные средства размещения,
- предприятия общественного питания;
- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;
- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;
- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

3.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

3.2.1 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

№ п/п	Код профессионального стандарта	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 и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный №37395)

3.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы

Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП представлен в Приложении 1.

3.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знаний)
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> – организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания – ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> – гостиницы и иные средства размещения, – предприятия общественного питания, – услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, – технологии обслуживания потребителей услуг сфе-

			ры гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы, – первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
--	--	--	--

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

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.	УК 1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода. УК 1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями задачи. УК 1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками. УК 1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации. УК 1.5 Имеет практический опыт представления информации с помощью различных математических моделей.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК 2.1 Инициализация проекта. Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК 2.2. Разработка проектного задания Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК 2.3 Планирование Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК 2.4 Реализация, оценка и контроль Выполняет задачи в зоне своей ответ-

		<p>ственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК 2.5. Завершение и внедрение</p> <p>Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	<p>УК 3.1 Организует взаимодействие группы для решения проблемной ситуации и достижения поставленной индивидуальной и групповой цели, определяет свою роль в команде с использованием приемов диагностики.</p> <p>УК 3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий.</p>
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах).	<p>УК 4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках.</p> <p>УК 4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК 4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК 4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	<p>УК 5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами.</p> <p>УК 5.2 Выделяет социально-исторические факторы, определяющие межкультурное разнообразие общества.</p> <p>УК 5.3 Выявляет социально-исторические особенности развития России.</p> <p>УК 5.4 Выявляет, анализирует и интерпретирует информацию исторических текстов.</p> <p>УК 5.5. Интерпретирует философские тексты в соответствии с имеющейся традицией их понимания.</p> <p>УК 5.6. Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.</p> <p>УК 5.7. Выявляет связи этических, религиозных и ценностных систем в социальном</p>

		<p>пространстве.</p> <p>УК 5.8. Строит философски обоснованные суждения и ведёт диалог в логике философской проблематизации.</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>УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК 6.2 Планирует, реализует свои цели и оценивает эффективность затрат ресурсов на их достижение в социально значимой жизнедеятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития себя в профессии с учетом требований рынка труда.</p>
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	<p>УК 7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности.</p> <p>УК 7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности.</p> <p>УК 7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; имеет практический опыт занятий физической культурой.</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>УК 8.1 Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (угрозы социального характера, политические, коммунально-бытовые, природные, техногенные, экологические, информационные, террористические и военные).</p> <p>УК 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-9.1- Использует базовые экономические знания при обосновании экономических решений в различных областях жизнедеятельности;</p> <p>УК-9.2. Управляет личными финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.</p>

Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Использует знание норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения. УК-10.2. Выявляет и дает оценку коррупционному поведению. УК-10.3. Знает и понимает профилактику преступлений террористической и экстремистской направленности; действующие правовые нормы, обеспечивающие противодействие идеологии терроризма и экстремизма в различных сферах.
---------------------	---	---

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.	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности.	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.

	гостеприимства и общественного питания.	ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Примерная ООП по направлению подготовки на 23 сентября 2020 г. в реестре не зарегистрирована, обязательные профессиональные компетенции выпускников ФУМО не установлены.

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ОТФ / ТФ ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
Тип задач профессиональной деятельности: _____					

4.1.4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, установленные КемГУ самостоятельно

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы достижения рекомендуемых профессиональных компетенций ФУМО не установлены.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, установленные КемГУ самостоятельно:

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ОТФ / ТФ ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности <u>Организационно-управленческий</u>					
– организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; – ресурсное обеспечение деятельности	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и	Управление	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных	33.007 директор/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

<p>ности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	общественного питания			<p>ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.</p>	
				<p>ПК-2 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства для принятия эффективных управленческих решений</p> <p>ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства.</p> <p>ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.</p>	

4.2. Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
Комплексный модуль К.М.01 Социально-гуманитарный модуль			
К.М.01.04 История (история России, всеобщая история)			
УК-5	<p>УК 5.1 Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.</p> <p>УК 5.3 Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий.</p> <p>УК 5.5 Интерпретирует философские тексты на основе анализа исторических фактов, категорий философии, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; имеет опыт понимания иной культуры не как чужой, но как другой.</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные исторические понятия и термины истории России и Всеобщей истории; – основные этапы истории России и Всеобщей истории; – основные факторы социально-исторического развития, определяющие межкультурное разнообразие общества; – типы и виды исторических источников, подходы к анализу и интерпретации исторических источников; – требования и подходы сравнительно-исторического анализа. <p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять основные исторические понятия и термины для описания социально-исторических процессов и явлений истории России и мира; – выделять основные этапы истории России и Всеобщей истории; – выделять особенности развития России и мира, определяющие межкультурное разнообразие общества на различных этапах исторического развития; – выделять основные факторы, определяющие социально-историческое развитие России; – анализировать и интерпретировать исторические источники; – проводить сравнительно-исторический анализ исторических явлений. <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сравнительно-исторического ана- 	<p>История как наука. Закономерности и этапы исторического развития. Взаимосвязь исторической науки с другими гуманитарными дисциплинами. Методы работы с историческими текстами, их интерпретации и анализа. Методика и методология исторического исследования. Основные этапы и закономерности исторического развития общества. Методологические подходы к изучению прошлого. Формационный и цивилизационный подходы. Типы цивилизаций.</p> <p>Особенности межкультурного взаимодействия на территории Восточной Европы и Северной Азии в эпоху Средневековья. Создание и развитие древнерусского государства. Историческое наследие и социокультурные традиции Древней Руси. Русские земли в XII – XIII вв.: проблемы межкультурного, этнического и конфессионального взаимодействия. Объединение русских земель в централизованное государство в XIV – XVI вв. Исторические условия формирования религиозной и ценностной систем Русского государства. Особенности и закономерности исторического развития России в XVII в.</p> <p>Новое время: взаимодействие социокультурных традиций и новых ценностных систем в процессе модернизации. Россия и мир в первой половине XVIII в.: проблемы взаимодействия социокультурных традиций, религиозных и ценностных систем в процессе модернизации. Россия и мир во второй половине XVIII в.: особенности взаимодействия российской и европейской социокультурных традиций в процессе дальнейшего развития модернизации. Особенности исторического развития России в первой половине XIX в. в контексте межкультурного взаимодействия Востока и Запада. Проблемы российской модернизации второй половины XIX века: основные факты и явления. Общественное движение и общественная мысль России в XIX в. Историческое наследие российского либерализма и революционного движения.</p> <p>Новейшая история: закономерности, основные факты и явления. Россия и мир в начале XX в.: противоречия и проблемы взаимодей-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>лиза социально-исторических явлений;</p> <p>– приемами описания межкультурного разнообразия общества, обусловленного социально-историческими причинами и факторами.</p>	<p>ствия социальных групп, этносов и конфессий</p> <p>Русская революция 1917 г.: закономерности, основные факты и этапы развития. Становление и развитие Советского государства в 1917 – 1920-е гг. как процесс взаимодействия революционной теории и социокультурных традиций Российской империи. Закономерности и особенности советской модернизации конца 1920-х – 1930-х гг. Оценка ее исторического наследия. Вторая мировая война как исторически обусловленный конфликт этических и ценностных систем: основные факты и этапы. Закономерности, основные факты и явления в развитии Советского Союза в 1950-е – первой половине 1960-х гг. Особенности исторического развития Советского Союза и эволюция социокультурных традиций советского общества во второй половине 1960-х – 1980-е гг.</p> <p>Проблемы и особенности развития современной России: взаимодействие исторического наследия советской эпохи и новых ценностных установок.</p>
К.М.01.02 Философия			
УК-5	<p>УК 5.5. Интерпретирует философские тексты в соответствии с имеющейся традицией их понимания.</p> <p>УК 5.6. Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.</p> <p>УК 5.7. Выявляет связи этических, религиозных и ценностных систем в социальном пространстве.</p> <p>УК 5.8. Строит философски обоснованные суждения и ведёт диалог в логике философской проблематизации.</p>	<p><i>Знает</i></p> <p>– базовые философские категории;</p> <p>– философские основания различения мыслящего и немслящих;</p> <p>– генезис типологической модели Запад – Восток и место новоевропейских ценностей в социально-историческом устройстве глобализирующегося мира.</p> <p><i>Умеет</i></p> <p>– различать философскую проблематизацию и философскую аргументацию;</p> <p>– объяснить влияние философских контекстов на этические модели и на культуру в целом;</p> <p>– проблематизировать категорию общество и прояснять релевантность понятия социальные миры современному знанию.</p> <p><i>Владеет</i></p> <p>– базовыми процедурами медленного</p>	<p>Традиция постановки вопроса «Что такое философия?». Вопрос о сущности мышления. Генеалогия и содержание социально-исторического, этического и философского горизонтов европейской культуры. Различие философской работы и практик формирования убеждений, ценностных ориентаций и мировоззрения.</p> <p>Основания философского мышления. Рефлексия. Неевропейские традиции мышления и «культурно маркированные» философские модели мира. Роль новоевропейских ценностей (гуманизма) в устройстве современной западной цивилизации.</p> <p>Проблема соотношения бытия и сущего. Вопрос о неинструментальном (нетехническом) отношении к миру (понимании сущего)</p> <p>Проблема познания в философии. Философская проблематика соотношения теории и практики. Техника постановки философских вопросов (философская проблематизация).</p> <p>Философские основания и генезис гуманизма как базиса новоевропейской эпистемологии и ценностных систем западно-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		чтения; – навыками философской проблематизации (постановки философских вопросов); – приёмами аргументации.	го мира. Философские интерпретации общества. Понятийный аппарат философии в постановке профессиональных задач педагога. Изобретение субъекта в новoeвропейской философии. Эпистемологические основания современного Университета. Философские основания социальной дифференциации человеческих групп. «Лингвистический поворот» в современной философии. Философские концепции текста и интерпретации. Чтение философии как герменевтическая процедура «вертикального» («медленного») чтения.
К.М.01.03 Финансовая грамотность			
УК-9	УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски.	Знать: – закономерности функционирования рыночной экономики и особенности поведения экономических агентов; – основы управления личным и семейным бюджетом Уметь: – определять направления воздействия экономических факторов на благосостояние индивида, домохозяйства. – оценивать возможности использования финансовых инструментов. Владеть: – алгоритмами решения типовых задач в сфере личных финансов на разных этапах жизненного цикла.	Личные финансы. Источники доходов и структура расходов. Личный бюджет: понятие и правила составления. Оптимизация расходов, доходов, финансовых целей, активов и пассивов. Личные инвестиции, инвестиционный портфель. Финансовая система и финансовые институты. Виды финансовых институтов, принципы взаимодействия с ними. Способы оценки и снижения рисков для личных финансов.
К.М.01.04 Основы права и противодействия коррупции			
УК-10	УК-10.1 Использует знание норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения	Знать: – основной понятийно-категориальный аппарат и ключевые положения правоведения; – основы конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина;	Общая характеристика государства. Понятие и признаки государства. Государственная власть. Механизм государства. Гражданское общество и правовое государство. Общая характеристика права. Право в системе социальных норм. Система права. Нормы права, отрасли права, правовые институты.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	<p>УК-10.2 Понимает причины коррупции, принципы, цели и формы борьбы с проявлениями коррупционного поведения</p> <p>УК-10.3 Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, демонстрирует способность противодействовать коррупционному поведению</p>	<p>– общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы.</p> <p>Уметь:</p> <p>– использовать базовые правовые знания и применять нормы разных отраслей законодательства в социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>– выявлять и давать оценку коррупционному поведению.</p> <p>Владеть:</p> <p>– начальными практическими навыками работы с законами и иными нормативными правовыми актами;</p> <p>– навыками осуществления профессиональной и иной деятельности в соответствии с требованиями действующего законодательства; навыками использования знания норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения;</p> <p>– навыками планирования, организации и проведения мероприятий по профилактике коррупционного поведения.</p>	<p>Предмет и метод правового регулирования. Источники (формы) права. Нормативные правовые акты. Законы, подзаконные акты. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц.</p> <p>Конституция РФ. Конституционные характеристики Российского государства. Основы правового положения граждан. Конституционный статус человека и гражданина в Российской Федерации. Конституционные права, свободы и обязанности российских граждан, их реализация и защита.</p> <p>Понятие, принципы, источники гражданского права. Право собственности и иные вещные права. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. Наследственное право. Сделки: понятие и значение. Виды сделок. Условия действительности сделок. Форма сделок. Простая письменная форма сделок. Сделки, требующие нотариального удостоверения. Понятие и виды недействительных сделок. Правовые последствия недействительности.</p> <p>Общая характеристика семейного права. Понятие и правовая природа брака в семейном праве. Условия вступления в брак. Недействительность брака. Прекращение брака. Понятие, структура и виды семейных правоотношений.</p> <p>Имущественные правоотношения между супругами. Понятие и виды родительских правоотношений. Права несовершеннолетних детей и их защита. Алиментные обязательства родителей и детей. Ответственность по алиментным обязательствам.</p> <p>Общая характеристика отрасли трудового права. Трудовой договор. Понятие и значение трудового договора. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Виды трудовых договоров. Общая характеристика оснований прекращения трудового договора, их классификация. Дисциплина труда. Дисциплинарная и материальная ответственность.</p> <p>Защита трудовых прав. Трудовые споры.</p> <p>Общая характеристика административного права, как отрасли права. Понятие, признаки, состав административного правонарушения. Понятие административной ответственности. Отличие административной ответственности от других видов юридической ответственности. Административные наказания: понятие, цели, виды. Правовое положение и статус государственных и муниципальных слу-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			жащих, ограничения и запреты, связанные с прохождением государственной (муниципальной) службы. Понятие, принципы, источники уголовного права. Понятие уголовной ответственности. Отличие уголовной ответственности от иных видов правовой ответственности. Амнистия. Помилование. Судимость. Природа коррупции как социального явления. Правовые основы противодействия коррупции, антикоррупционная экспертиза. Юридическая ответственность за коррупционные правонарушения.
К.М.01.06 Планирование профессиональной деятельности и карьеры			
УК-6	<p>УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2 Планирует, реализует свои цели и оценивает эффективность затрат ресурсов на их достижение в социально значимой жизнедеятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития себя в профессии с учетом требований рынка труда.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и функции, техники и приемы самопознания и саморазвития, управления временем; - понятие и виды профессиональной карьеры, правила личной организованности и самодисциплины; - способы диагностики состояния, оценки способностей, компетенций, методики диагностики факторов личного успеха и имеющихся личностных ресурсов; - способы и приемы целеполагания, планирования профессиональной деятельности, работы с приоритетами, построения траектории саморазвития, планирования карьеры. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать техники и приемы диагностики и оценки своего состояния, способностей и компетенций, техники оценки ресурсов, техники и приемы управления временем; - использовать техники целеполагания; планирования в своей профессиональной дея- 	<p>Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, в соответствии с предметами и целями деятельности, предложенная Е. А. Климовым. Основные типы профессий, их характеристика.</p> <p>Понятие социально-психологического климата. Принципы функционирования профессионального коллектива. Роль корпоративных норм и стандартов;</p> <p>Понятие «стратегия сотрудничества», нравственно-профессиональные и социально - психологические принципы организации деятельности членов коллектива; особенности взаимодействия в коллективе.</p> <p>Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека.</p> <p>Теории и концепции профессионального самоопределения и саморазвития; специфика управления карьерой на уровне гендерной этики; Типология карьеры. Этапы карьеры. Мотивация карьерного роста. Гендерные особенности карьеры. Принципы и правила карьерной стратегии. Основные направления успешного планирования карьеры.</p> <p>Факторы и предпосылки, обеспечивающие успешность профессиональной карьеры; основные функциональные компоненты процесса самоорганизации (целеполагание, анализ ситуации, планирова-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>тельности и карьеры;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, реализовывать свои цели и оценивать эффективность затрат своих ресурсов на их достижение в профессиональной деятельности; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техниками и приемами самообразования, планирования, реализации и критической оценки своей профессиональной деятельности и карьеры, правила личной организованности и самодисциплины; - навыками составления плана саморазвития. 	<p>ние, самоконтроль и коррекция). Планирование и развитие карьеры работника предпринимательской организации и путей, ведущих к их достижению. Способы достижения успешной карьеры, разнообразие подходов к ее типологии.</p>
К.М.01.09.01 Организация проектной и волонтерской деятельности			
УК-2	<p>УК-2.1 Инициализация задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3 Планирование</p> <p>Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм</p> <p>УК-2.4 Реализация, оценка и контроль</p> <p>Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Завершение и внедрение</p> <p>Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования способы решения задач.</p> <p>УК 3.1 Демонстрирует способность работать в команде, Проявляет лидерские ка-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические, методологические и правовые основы разработки программ и проектов; – понятие и процедуры программно-целевого планирования и реализации программы, проекта; – компоненты и условия ресурсного обеспечения реализации программы, проекта; – инструменты управления программой, проектом в профессиональной деятельности; – риски реализации программы, проекта. – методы анализа и оценки результативности программы, проекта и работы исполнителей; – условия организации проектной работы; – цели, задачи, формы и виды добровольческой деятельности; – особенности волонтерских проектов; – механизмы и технологии волонтерской деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – преобразовать проектную идею в цель, задачи проекта, программы деятельности и в поэтапное планирование достижения цели; 	<p>Проектная деятельность: общее представление. Понятие проекта, виды проектов. Этапы проектной деятельности. Программа и проект как инструмент управления профессиональной деятельностью.</p> <p>Области проектирования. Социальные объединения: группы, организации, общности, сообщества как объекты проектирования.</p> <p>Правовое регулирование проектной деятельности. Методологические подходы, методы управления проектами.</p> <p>Системный подход к управлению проектами. Процессы планирования и определения целей проекта. Окружение проекта. Участники проекта. Работа с заинтересованными лицами. Требование к проекту и конечному результату. Понятия и структура жизненного цикла проекта. Методы генерации идей проекта.</p> <p>Формирование команды проекта. Проектные роли. Заказчик проекта. Другие проектные роли.</p> <p>Лидерство в проекте: концепции, виды, инструменты лидерства. Организация взаимодействия членов команды. Распределение ответственности в проекте, виды и степень делегируемой ответственности. Стадии развития проектной команды. Управление групповыми конфликтами и проблемами групповых взаимодействий.</p> <p>Особенности управления различными типами проектов. Причины неудач и критические факторы успеха проекта. Процессы, функции, иерархия работ при реализации проектов.</p> <p>Планирование проекта, управление сроками проекта. Методология и процедура программно-целевого планирования. Календарный</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
УК-3	<p>чества и умения.</p> <p>УК3.2 Демонстрирует способность эффективного речевого и социального взаимодействия, в том числе с различными организациями.</p>	<p>– выполнять задачи в зоне своей ответственности и корректировать способы решения задач при необходимости;</p> <p>– использовать результаты проектной работы в совершенствовании деятельности;</p> <p>– организовывать работу по реализации волонтерской деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>– методами разработки и реализации программ, проектов;</p> <p>– технологиями реализации волонтерских проектов;</p> <p>методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы.</p> <p>Знать:</p> <p>– основные понятия социально значимой жизнедеятельности человека;</p> <p>– теоретические основания и понятия функционального построения жизненной среды и социально значимой жизнедеятельности человека;</p> <p>– основы теории коммуникации (понятие коммуникации, коммуникативного действия и взаимодействия, межличностного, внутригруппового и межгруппового взаимодействия и условия их форматирования);</p> <p>– способы управления группой;</p> <p>– социально-коммуникативные технологии, сущность, структуру, функции и типологии СКТ (Гавра).</p> <p>Уметь:</p> <p>– использовать ситуативный подход к анализу, диагностике и решению проблемных ситуаций в социальной организации;</p> <p>– организовать взаимодействие членов коман-</p>	<p>план проекта.</p> <p>Управление стоимостью проекта. Методы и условия финансирования проектов. Источники финансирования. Определение, назначение, способы представления бюджета проекта. Разработка бюджета проекта.</p> <p>Управление рисками проекта. Понятие неопределенности и рисков проекта, классификация рисков. Причины и последствия возникновения рисков. Оценка рисков. Планирование мероприятий по предотвращению рисков.</p> <p>Управление коммуникациями в проекте. Роль коммуникаций в проекте. Вербальные и невербальные коммуникации. Совещания на проекте. Коммуникационные технологии. Управление ожиданиями стейкхолдеров проекта.</p> <p>Мониторинг и контроль реализации проекта. Ответственность по проекту. Изменения в проекте. Закрытие проекта - процедуры. Представление результатов проекта.</p> <p>Эффекты и индикаторы успешности реализации проекта. Эффективность реализации проекта и ее виды.</p> <p>Формы представления проектов. Аудитория представления. Публичное представление проекта. Презентации, технологии проведения переговоров по проектам.</p> <p>Цели, задачи, формы и виды добровольческой деятельности. Развитие волонтерства в различных сферах деятельности. Механизмы и технологии добровольческой деятельности. Программы саморазвития личности в аспекте добровольчества. Организация работы с волонтерами – рекрутинг, работа со СМИ, волонтерские проекты, обучение. Оценка эффективности волонтерской деятельности. Психологическая подготовка волонтеров, границы их ответственности и мотивация. Самооценка волонтерами своей деятельности.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>ды для решения задачи, проблемы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – диагностировать и прогнозировать рутинные и проблемные ситуации; – выполнять функции менеджера и лидера для решения групповых задач и проблем. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать устройство и динамику ситуаций коммуникативных взаимодействий; – выделять представителей различных категорий социальных групп и формировать внутригрупповое и межгрупповое взаимодействие с учетом их особенностей; – приемами конструктивного решения ситуативных задач и проблем социальной группы; – приемами эффективной целевой работы в команде; – навыками побуждения активности людей при взаимодействии; <p>навыком презентации и самопрезентации в социальной среде.</p>	
К.М.01.07 История гостеприимства			
УК-5	<p>УК-5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем;</p> <p>УК-5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии</p> <p>УК-5.3. Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий</p> <p>УК-5.4 Организует коммуникацию с</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; – особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; – основные этапы становления гостеприимства, принципы периодизации, специфику распространения практики гостеприимства в разных странах и регионах; – главные события в истории гостеприимства, которые означали развитие и совершенствование этой сферы деятельности; <p>- имена людей, которые своей инновационной</p>	<p>Предмет и задачи курса. Базовые экономические понятия. Периодизация становления и развития гостиничного хозяйства. Этапы развития системы гостеприимства. Факторы развития сервиса гостеприимства. Значение учета межкультурного разнообразия общества: этнокультурных, исторических и религиозных традиций народов мира.</p> <p>Древние мифы и сказания как источник знаний о путешествиях и путешественниках. Причины и мотивы путешествий и экспедиций на Древнем Востоке. Торговые маршруты, морские походы, военные походы. Традиции гостеприимства в странах Древнего Востока.</p> <p>Развитие туризма в Древней Греции. Мифические герои-путешественники, маршруты их путешествий. Зарождение массовой индустрии туризма в Древнем Риме. Выдающиеся путешествия эпохи Древнего Рима. Традиции гостеприимства, их эволюция в эпоху античности.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	<p>представителями иных этносов и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм.</p> <p>УК-5.5 Интерпретирует философские тексты на основе анализа исторических фактов, категорий философии, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; имеет опыт понимания иной культуры не как чужой, но как другой.</p>	<p>деятельностью способствовали развитию сервиса гостеприимства, а также важнейшие даты в истории достижений в данной сфере;</p> <ul style="list-style-type: none"> – социокультурную специфику деятельности в сфере гостиничного сервиса в различных странах в разные исторические эпохи; -основные инновационные концепции гостеприимства прошлого и современности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять потребности потребителя с учетом межкультурного разнообразия общества, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; – формировать гостиничный продукт и развивать клиентурные отношения, учитывая межкультурное разнообразие общества; – определять сущностные характеристики сервиса гостеприимства в разные эпохи; – сопоставлять содержание и мотивацию видов туризма и сервиса гостеприимства в социально-историческом контексте. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа данных для характеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте, и выявления факторов и тенденций их изменения. 	<p>Виды странствий монашества. Рыцарские ордена, их заботу о пилигримах. Подготовка и осуществление паломничества в Святую землю. Причины массовых миграций европейцев в XI —XIII вв. Крестовые походы, их особенности. Экономическое, социально-политическое и научно-культурное значение крестовых походов для европейцев и для народов Востока.</p> <p>Новые мотивации путешествий в Средневековье. Великие путешественники Средневековья. Паломничество как вид средневекового путешествия. Образовательный и «событийный» туризм. Гостиницы и таверны как туристский сервис средневековой Европы.</p> <p>Великие географические открытия Запада и Востока XV —XVII в. Выдающиеся открытия голландских моряков в первой половине Начала исследования «черного континента». Влияние торговли на становление и развитие туризма в Новое время. Лечебный туризм в XVIII в.</p> <p>Продвижение новых видов продуктов и сервиса в Европе Нового времени. Появление ресторана как вида сервиса питания в Европе. Гостиничное дело в США: рождение сервисных стандартов. Сервис индустрии развлечений.</p> <p>Развлечение и отдых на природе. Франция – центр просвещения. Европейские курорты с минеральными и термальными источниками. Начало развития массового международного туризма. Томас Кук и его первое путешествие. Строительство высококлассных гостиниц. Развитие ресторанного бизнеса.</p> <p>Железные дороги как средство передвижения в эпоху массового туризма. Т. Кук – отец туристского бизнеса. Феномен Восточного экспресса: сервис железнодорожных путешествий. Создание условий для деятельности туристских фирм в Европе.</p> <p>Пролетарский туризм: организация движения и сервис путешественника. Сервис гостеприимства первой половины XX в. Ведомственный и самостоятельный туризм второй половины XX в. Стандарты и принципы советского сервиса.</p> <p>Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ. Проблемы и перспективы ее развития. Развитие гостиничного сервиса в регионе и городе.</p> <p>Инновации туристских перевозок. Инновации гостиничного сервиса в XX веке. Новые заведения питания в к. XIX- XX вв. Инновации туристского продукта. Информационные и рекламные инновации. Организационные структуры и правовые основания международно-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			го туризма. Концептуальные подходы к развитию туризма и гостеприимства в конце XX в. – в начале XXI в.
Комплексный модуль К.М.02 Коммуникативно-цифровой модуль			
К.М.02.03 Основы системного анализа и математической обработки информации			
УК-1	<p>УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода.</p> <p>УК-1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями задачи.</p> <p>УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками.</p> <p>УК-1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации.</p> <p>УК-1.5 Имеет практический опыт представления информации с помощью различных математических моделей.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовые понятия и определения системного анализа как основы системного подхода; – классификацию систем; – общие закономерности и универсальные законы систем; – основы применения специальных и смешанных методов системного анализа для решения поставленных задач; – цели, задачи и принципы системного анализа; – содержание этапов системного анализа; – классификацию методов системного анализа; – особенности моделирования и его особую роль в системном анализе; – процедуру проведения системного анализа; – основные способы математической обработки данных; – основы современных технологий сбора, обработки и представления информации; – способы применения математических знаний в общественной и профессиональной деятельности. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы; – выделять и структурировать этапы систем- 	<p>Предмет системного анализа, системные ресурсы общества, предметная область системного анализа, системные процедуры и методы, системное мышление.</p> <p>Основные понятия системного анализа, признаки системы, типы топологии систем, различные формы описания систем, этапы системного анализа. Сущность и принципы системного подхода. Основные типы и классы систем, понятия большой и сложной системы, типы сложности систем, примеры способов определения (оценки) сложности. Различные аспекты понятия "информация", типы и классы информации, методы и процедуры актуализации информации. Различные способы введения меры измерения количества информации, их положительные и отрицательные стороны, связь с изменением информации в системе, примеры. Проблемы управления системой (в системе), схема, цели, функции и задачи управления системой, понятие и типы устойчивости системы, элементы когнитивного анализа. Информация и самоорганизация систем. Понятие модели системы. Способы моделирования систем. Анализ и синтез. Декомпозиция и агрегирование. Математические средства представления информации: таблицы, схемы, диаграммы, графики. Визуальные средства представления информации. Систематизация информации и построение таблиц. Чтение графиков и диаграмм. Построение графиков и диаграмм на основе анализа информации. Основные понятия теории множеств. Множество. Способы задания множеств. Операции над множествами и их свойства. Логические операции и таблицы истинности. Порядок выполнения логических операций в сложном логическом выражении. Анализ умозаключений. Решение простейших логических задач. Методы решения комбинаторных задач как средство обработки и интерпретации информации. Решение типовых вероятностных задач. Элементы и средства математической статистики при обработке и исследовании</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>ного анализа при реализации конкретной задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять категории того или иного системного метода; – использовать метод синтеза в системном подходе; – применять на практике методы системного анализа для решения поставленных задач; – выявлять диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности; – ориентироваться в системе математических знаний как целостных представлений для формирования научного мировоззрения; – применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы математических наук в социальной и профессиональной деятельности; – применять методы математической обработки информации для решения общественных и профессиональных задач. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – инструментарием системного анализа для решения поставленных задач; – навыками выбора информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; – навыками систематизации обнаруженной информации, полученной из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи; – навыками формулировки и аргументирования выводов и суждений; – навыками использования математических знаний в контексте общественной и профессиональной деятельности; – методами математической обработки ин- 	данных.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		формации. проектной	
К.М.02.01 Иностранный язык			
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках;</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме; – особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в письменной и устной форме в сферах делового и профессионального общения; – создавать устные и письменные высказывания, характерные для профессиональной и деловой коммуникации на иностранном языке. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на иностранном языке; – навыками монологической и диалогической речи в ситуациях делового и профессионального общения на иностранном языке; – алгоритмами обработки текстовой информации на иностранном языке в устной и письменной форме. 	<p>Повседневная сфера коммуникации. Семейные традиции, уклад жизни. Взаимоотношения в семье. Семейные обязанности. Досуг в будние и выходные дни, в отпуске. Сезоны года. Климатические особенности Великобритании. Предпочтения в еде. Виды продуктов. Здоровое питание. Особенности национальной кухни. Покупка продуктов, одежды, бытовой электротехники. Коммерческий бизнес. Профессиональные качества личности. Устройство на работу. Виды транспорта. Гостиничный бизнес. Достопримечательности. Учебно-познавательная и деловая сферы коммуникации. Роль высшего образования для развития личности. Уровни высшего образования. Квалификации и сертификаты. История и традиции моего вуза. Известные ученые и выпускники моего вуза. Научная, культурная и спортивная жизнь студентов.</p> <p>Социально-культурная сфера коммуникации. Роль иностранного языка в современном мире. Современные языки международного общения. Облик города/деревни в различных странах мира. Типы жилищ, досуг и работа людей в городе и деревне. Национальные традиции и обычаи России/ стран изучаемого языка/ других стран мира. Родной край. Достопримечательности разных стран.</p>
К.М.02.02 Русский язык и культура речи			
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках;</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – аспекты культуры речи и основные нормы русского литературного языка, а также требования к официально-деловой речи; – особенности делового общения, его виды, 	<p>Основные функции языка. Критерии культуры речи. Из истории становления языка деловой сферы. Сфера деловых отношений. Речевая культура и культура речи. Понятие языковой нормы. Основные литературные нормы русского языка. Стилистическая дифференциация русского литературного языка. Официально-деловой</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	<p>и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>формы, жанровые разновидности и критерии эффективности;</p> <p>– правила речевого этикета делового человека;</p> <p>Уметь:</p> <p>– организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей;</p> <p>– создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации;</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками монологической и диалогической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия;</p> <p>– навыками прогнозирования, оценки и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации;</p> <p>– навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке.</p>	<p>стиль в системе книжных стилей: общая характеристика и лексико-грамматические особенности. Новые явления в официально-деловом стиле. Внутрителивая и жанровая дифференциация официально-делового стиля.</p> <p>Деловое общение: виды, формы, языковая специфика. Понятие коммуникативной компетентности и коммуникативного барьера. Структура коммуникативной компетентности. Техника эффективного делового общения. Коммуникативные качества эффективной деловой речи. Невербальные средства в деловом общении. Социальное и личное пространство.</p> <p>Типология жанров письменной деловой коммуникации. Канцелярский подстиль: деловая документация. Речевой этикет в деловой переписке. Устная речь и ее особенности. Устная форма речи и ее отличие от формы письменной. Слушание как вид речевой деятельности. Приемы эффективного слушания. Устная публичная речь: определение, сфера функционирования, лингвистические особенности. Принципы и правила подготовки публичного выступления. Инвенция. Разработка темы выступления. Диспозиция. Работа над композицией речи. Элокуция. Работа над языковой формой речи.</p> <p>Понятие коммуникативной личности делового человека. Образ и стереотипы делового человека. Коммуникативно-речевое пространство делового человека. Типы речевой культуры делового человека. Причины возникновения конфликтов в деловом общении.</p>
К.М.02.04 Информационные системы и цифровые сервисы в профессиональной деятельности			
ОПК-1	<p>ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-8.1. Описывает принципы работы и требования к современным информационным технологиям, информационным си-</p>	<p>Знать</p> <p>– направления и задачи национальной программы «Искусственный интеллект», в том числе в профессиональной сфере;</p> <p>– основные понятия, термины и требования ГОСТ и нормативных актов к современным СИИ;</p> <p>– принципы, методы работы, возможности, типовые технологические операции и процессы в современных СИИ;</p> <p>– СИИ, используемые в профессиональной</p>	<p>Информация как связующее звено гостиничной индустрии. Определение информационной системы и информационной технологии. Роль информационных технологий в развитии экономики и общества. Современные информационные технологии и основные тенденции их развития. Структура и состав информационной системы. Классификация информационных систем. Особенности информационных систем автоматизации предприятий гостиничного бизнеса. Формирование единого информационного пространства на предприятиях гостиничного бизнеса. Информационные технологии как фактор создания конкурентного преимущества предприятий размещения.</p> <p>Общий обзор современных технических средств. Классификация</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-8	<p>стемам, системам искусственного интеллекта, используемым в профессиональной деятельности (по профилю программы) в условиях цифровой экономики в РФ</p> <p>ОПК-8.2. Использует возможности современных информационных технологий, информационных систем для решения типовых задач профессиональной деятельности (по профилю программы)</p> <p>ОПК-8.3. Демонстрирует владение способами работы с информационными технологиями, информационными системами при решении типовых задач профессиональной деятельности (по профилю программы)</p>	<p>деятельности для решения типовых профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы и алгоритмы решения типовых профессиональных задач в профессиональной деятельности с использованием современных СИИ. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять СИИ в профессиональной деятельности (по профилю программы) для решения типовых профессиональных задач; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами и алгоритмами решения типовых профессиональных задач в профессиональной деятельности с использованием современных СИИ; – навыками работы с СИИ для решения типовых профессиональных задач 	<p>программного обеспечения. Критерии эффективности применения информационных технологий на предприятии гостиничного бизнеса. Особенности рынка информационных технологий сферы индустрии гостеприимства.</p> <p>Коммуникации. Распределенные системы обработки данных, технологии "клиент-сервер", информационные хранилища, системы электронного документооборота, геоинформационные системы, глобальные системы, видеоконференции и системы групповой работы, корпоративные информационные системы.</p> <p>Информационные системы менеджмента туризма и социально-культурного сервиса. Системы обеспечения корпоративной безопасности информации. Комплексный подход к проблеме защиты информации.</p> <p>Отечественные и зарубежные системы бронирования. Системы бронирования Amadeus, Galileo, Worldspan, Sabre. Электронные каталоги: Hotel Guide, Flight Guide, Cruise Ferry Guide, HRS, Business Travel Planner, Air Travel Planner.</p> <p>Использование информационных систем различными службами гостиниц: управления номерным фондом; административная служба; коммерческая служба; служба питания; инженерно-технические службы; вспомогательные службы. Информационные системы в гостиницах Информационные системы в гостиницах Hotel-2000, «Русский отель», «Отель-Симпл», «Меридиан-1», Lodging Touch, KEI-Hotel, Эдельвейс, Fidelio, Cenium, «Дип-Пансион», Nimeta.</p> <p>Общая характеристика гостиничного комплекса. Системы автоматизации гостиниц. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом.</p> <p>Классификация информационных систем менеджмента. Пакеты управления гостиничными комплексами. Модель электронного бизнеса. Взаимодействие клиента с предприятием размещения. Автоматизация предприятий социально-культурного сервиса. Оргтехника. Автоматизация: понятие, уровни. Комплексные системы обслуживания гостиничных заказов.</p> <p>Формирование автоматизированного рабочего места менеджера в сфере гостиничного бизнеса. Программное обеспечение автоматизированного рабочего места менеджера. Стандартные офисные пакеты прикладных программ и возможность создания на их основе индивидуального комплекса технических и программных средств, предназначенного для автоматизации профессионального труда</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>специалиста. Специализированные пакеты прикладных программ. Понятие электронного офиса. Электронный документооборот. Стандартное и специальное программное обеспечение гостиницы. Информационный процесс представления данных и знаний. Проектирование баз и банков данных. Экспертные системы. Информационные технологии экспертных систем. Интеллектуальные информационные технологии и системы в гостиничном бизнесе. Модели процессов передачи, обработки, накопления данных в информационных системах; виды обработки данных; режимы обработки данных; технология защиты данных; системный подход к решению функциональных задач и к организации информационных процессов.</p> <p>Проектирование баз данных (БД). Модель данных. Реляционные БД. Проектирование БД на основе нормальных форм. Поиск информации в БД. Разработка пользовательского интерфейса. Формирование печатных отчетов. Разработка клиентской базы гостиницы. Основы создания Web-документов. Виды сайтов. Основы построения сайтов с использованием современных программных средств. Электронная коммерция в Internet. Схемы электронной коммерции: бизнес-бизнес (B2B) и бизнес-потребитель (B2C). Системы электронных платежей. Тематический поиск в сети Internet. Маркетинговый потенциал Интернет.</p> <p>Графические системы. Подготовка рекламных материалов. WEB-представительства. Разработка WEB-сайта предприятия социально-культурного и гостиничного бизнеса.</p> <p>Основные компоненты и функции информационных систем туроперейтинга. Функциональные возможности программных продуктов для туристического бизнеса: программы фирмы «Мегатек», системы TurWin, CAMO-Тур и др.</p>
К.М.02.05 Системы искусственного интеллекта в профессиональной деятельности			
ОПК-8	ОПК-8.1. Описывает принципы работы и требования к современным информационным технологиям, информационным системам, системам искусственного интеллекта, используемым в профессиональной деятельности (по профилю программы) в условиях цифровой экономики в РФ	Знать – направления и задачи национальной программы «Искусственный интеллект», в том числе в профессиональной сфере; – основные понятия, термины и требования ГОСТ и нормативных актов к современным СИИ;	История возникновения и развития теории искусственного интеллекта. Задачи и проблемы теории искусственного интеллекта. Архитектура систем искусственного интеллекта. Направления разработки СИИ. Направления и задачи национальной программы «Искусственный интеллект», в том числе в профессиональной сфере. Знания и их свойства. Основные модели представления знаний: логические, продукционные, семантические сети, фреймы, вероят-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	ОПК-8.2. Использует возможности современных информационных технологий, информационных систем для решения типовых задач профессиональной деятельности (по профилю программы) ОПК-8.3. Демонстрирует владение способами работы с информационными технологиями, информационными системами при решении типовых задач профессиональной деятельности (по профилю программы)	– принципы, методы работы, возможности, типовые технологические операции и процессы в современных СИИ; – СИИ, используемые в профессиональной деятельности для решения типовых профессиональных задач; – способы и алгоритмы решения типовых профессиональных задач в профессиональной деятельности с использованием современных СИИ. Уметь: – применять СИИ в профессиональной деятельности (по профилю программы) для решения типовых профессиональных задач; Владеть – способами и алгоритмами решения типовых профессиональных задач в профессиональной деятельности с использованием современных СИИ; навыками работы с СИИ для решения типовых профессиональных задач	ностные, критериальные. Биологический прототип искусственных нейронных сетей. Основные идеи и области применения. Основные компоненты. Архитектура. Обучение. Теория эволюции. Классификация эволюционных алгоритмов. Схемы работы. Теоретические и практические вопросы создания и эксплуатации экспертных систем. Структура и принципы функционирования экспертных систем. Классификация экспертных систем. Область применения. Технологии инженерии знаний. Использование экспертных систем в профессиональной деятельности для решения типовых профессиональных задач. Анализ задачи. Выделение сущностей и отношений. Запись задачи в виде уравнений математической логики. Преобразование уравнений к удобному для решения виду. Вероятностные рассуждения. Нечеткая логика. Байесовские сети. Основные синтаксические конструкции языка. Разработка базы знаний на основе продукционной модели в «Prolog». Составление запросов к базе знаний. Факты и правила в семантической сети. Построение простейших семантических сетей. Методы выводов на сетях. Работа с информационной системой на базе семантической сети. Построение, обучение и прогнозирование с помощью нейронной сети. Разработка базы знаний в оболочке экспертной системы. на основе байесовской модели. Накопление обучающей выборки. Обучение системы. Различные архитектуры нейронных сетей. Проведение экспериментов по распознаванию образов на контрольной выборке.
К.М.02.06 Цифровая экономика			
ОПК-8	ОПК-8.1. Описывает принципы работы и требования к современным информационным технологиям, информационным системам, системам искусственного интеллекта, используемым в профессиональной деятельности (по профилю программы) в	Знать: - современные технические средства и информационные технологии для обработки экономической информации. Уметь: - посредством информационных технологий	Основные понятия информации, ее виды, свойства. Понятия «цифровая экономика», «электронный бизнес» и «электронная коммерция». Роль инновационных технологий в формировании цифровой экономики. Интернет вещей. Сущность экономического содержания цифровизации общественного развития. Проблемы и перспективы развития Интернета вещей.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	условиях цифровой экономики в РФ	<p>подготавливать исходные данные, необходимые для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;</p> <p>- подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет о деятельности хозяйствующих субъектов в условиях цифровой экономики.</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками электронной обработки данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.</p>	<p>Характеристики техники и технологий в цифровой экономике. Технологии будущего. Последствия цифровизации. Большие данные и аналитика. Цифровая трансформация предприятий. Цифровизация и промышленный Интернет. Стратегии цифровой компании. Основы информационной безопасности хозяйствующих субъектов. Защита информации и личных данных. Защита интеллектуальной собственности. Пути решения проблемы мошенничества в сети Интернет</p> <p>Цифровые платформы управления в хозяйственной деятельности. Сетевые платформы в экономическом управлении. Цифровые особенности корпоративных управленческих отношений. Платформы и бизнес-экосистемы.</p> <p>Общие сведения. Глобализация рынков Теория поколений. Потребности поколения Next. Трансформация традиционных бизнес-моделей под воздействием эволюции информационных технологий. Организационные структуры управления электронным бизнесом и электронной коммерцией. Влияние каналов Buy-side и Sell-side e-коммерции на инфраструктуру электронного бизнеса. Функционально-целевая модель управления организацией.</p> <p>Классификация компаний, ведущих бизнес в сети Интернет. Успешные модели электронного бизнеса. Примеры компаний, ведущих бизнес в сети Интернет.</p> <p>Ценовые стратегии и модели ценообразования в электронном бизнесе. Ключевые показатели эффективности (KPI) электронного бизнеса .</p> <p>Модели организации e-коммерции. Рыночные сегменты B2B, B2C, C2C и др. Бизнес-модели интернет-магазинов. Факторы успеха электронной коммерции. Риски электронной коммерции. Бизнес-модели Freemium, Free-to-Play, Full-Crowdsourcing, Donation, Print-on-Demand и др. Основы монетизации сетевых сообществ. Экономика и управление инфраструктурой электронной коммерции.</p> <p>Основы электронного маркетинга. Концепция 4P. Подсистема управления маркетингом. Сегментация рынка и интернет. Каналы распределения в интернете. Трансформация рынка электронной рекламы. Виды и особенности электронной рекламы.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
К.М.02.07 Психология делового общения			
УК-3	<p>УК- 3.1 Организует взаимодействие группы для решения проблемной ситуации и достижения поставленной индивидуальной и групповой цели, определяет свою роль в команде с использованием приемов диагностики.</p> <p>УК -3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – специфику общения в команде; – принципы толерантности и нормы взаимодействия в команде; – принципы взаимодействия в команде, обеспечивающие эффективность работы. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – учитывать индивидуально-психологические особенности, социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при решении широкого круга задач; – диагностировать социальные, этнические, конфессиональные и культурные проблемы работы в группе; – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами команды; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками толерантного поведения; – навыками регуляции поведения в социальной группе; – навыками взаимодействия в команде в ходе творческого решения профессиональных задач. 	<p>Предмет и задачи психологии общения как отрасли психологической науки. Основные подходы к определению понятия «общение» в социальной психологии. Функции общения. Виды и типы общения. Структура общения.</p> <p>Соотношение понятий профессионально и деловое общение. Структура профессионального и делового общения. Функциональная характеристика профессионального и делового общения.</p> <p>Понятие «субъект» и «объект» профессионального общения. Функциональная готовность специалиста к эффективному профессиональному и деловому общению.</p> <p>Понятие социальной перцепции в современной психологии. Характеристика процессов восприятия и познания людьми друг друга. Проблема адекватности межличностного познания. Важнейшие детерминанты межличностного восприятия.</p> <p>Понятие коммуникации. Структура коммуникативного процесса. Проблема эффективности речевого воздействия. Определение, критерии и детерминанты эффективного речевого воздействия. Коммуникативные «барьеры». Фасцинация.</p> <p>Невербальные средства общения: определение, классификация, функции. Обратная связь как компонент коммуникативного процесса.</p> <p>Понятие об интеракции. Этапы межличностного взаимодействия. Виды взаимодействия в общении. Способы воздействия в общении. Место и роль профессионального общения в функциональной системе управленческой деятельности. Понятие управленческого общения, его структура, функции и виды. Средства управленческого общения. Техника управленческого общения.</p> <p>Социальная перцепция в общении руководителя и подчиненного. Взаимодействие партнеров и психологическое воздействие в управленческом общении.</p> <p>Деловые переговоры: определение, виды. Подготовка к переговорам. Порядок и этапы проведения деловых переговоров. Технология ведения переговоров. Приемы и тактики ведения переговоров.</p> <p>Аргументация и контраргументация. Психологические методы воздействия на партнера. Манипуляция в деловом общении. Способы манипуляции и противодействия. Национальные стили ведения</p>
УК-4	<p>УК -4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК -4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК- 4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности делового общения, его виды, формы, критерии эффективности; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке. 	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>переговоров.</p> <p>Психологические детерминанты осознанного поведения клиентов в ходе делового общения. Неосознанные регуляторы поведения клиентов в ходе делового общения.</p> <p>Социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности как детерминанты профессионального и делового общения.</p> <p>Теоретические основы коммуникационной компетентности службы приема и размещения в гостинице. Социально-психологические тренинги с персоналом фирмы (предприятия) по мотивации к безконфликтному взаимодействию с потребителем, внутри рабочей группы, с деловыми партнерами.</p> <p>Барьеры общения: понятие и содержание (понимания, отношения, социально-культурный, эмоциональные). Способы преодоления барьеров взаимопонимания.</p> <p>Классификация психических состояний человека. Психологическое воздействие и манипулирование. Представление о манипуляционных технологиях.</p> <p>Понятие конфликта. Технология конструктивного разрешения конфликтов. Медиация.</p> <p>Этапы делового общения. Типы собеседников. Социально-психологические показатели успешности беседы. Тактика проведения деловых переговоров. Этика и этикет делового общения.</p>
К.М.02.08 Инновации в гостиничной деятельности			
ОПК-1	<p>ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность понятий «новация» и «инновация», этапы их жизненного цикла; – классификацию, функции инноваций; – принципы управления инновационными процессами в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять потребность в инновациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – осуществлять поиск и применять новации в организациях сферы гостеприимства и обще- 	<p>Понятие «новация» и «инновация». Виды инноваций. Инновационные процессы. Жизненный цикл и функции инноваций. Инновации в индустрии гостеприимства, типология. Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Инновационная инфраструктура Кемеровской области.</p> <p>Государственная поддержка инновационной деятельности сферы гостеприимства и общественного питания. Содержание и характеристика различных типов инновационных стратегий. Управление технологическими разрывами. Планирование инноваций и инновационные проекты. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах. Организация инновационной деятельности. Управление инновациями. Человеческий фактор.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>ственного питания.</p> <p>Владеть</p> <p>– навыками поиска и внедрения новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Управление знаниями. Создание нововведений и их внедрение.</p> <p>Классификация предприятий по типу инновационного поведения.</p> <p>Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности гостиничных предприятий. Основные направления внедрения организационно-управленческих инноваций для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Ведущие инновации: аутсорсинг, франчайзинг, бенчмаркинг, ребрендинг. Глобальные распределительные системы. Электронная коммерция. Инновации в обеспечении комфорта и безопасности клиентов. Интерактивная еда: мир ресторана. Новая идеология взаимоотношений с клиентами. «Зеленые» технологии в гостиничном бизнесе. Сертификация в экологичном бизнесе.</p> <p>Инновационные технологии. Охрана и защита интеллектуальной собственности.</p> <p>Значение интеллектуальной собственности в развитии индустрии гостеприимства.</p>
К.М.02.09.01 Деловой английский язык в гостиничном бизнесе			
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках;</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Знать</p> <p>– правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме;</p> <p>– особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке.</p> <p>Уметь</p> <p>– использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в письменной и устной форме в сферах делового и профессионального общения;</p> <p>– создавать устные и письменные высказывания, характерные для профессиональной и деловой коммуникации на иностранном языке.</p> <p>Владеть</p> <p>– навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на иностранном языке;</p>	<p>Основные лексические, грамматические, синтаксические средства специфичные для официально-делового, профессионального и разговорного стилей общения.</p> <p>Словарный запас (лексический и грамматический минимум) необходимый для чтения и перевода (со словарем) английского профессионально-ориентированного текста. Составление глоссария.</p> <p>Разговорные формулы этикета профессионального общения: этикет общения по телефону; обмен информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения.</p> <p>Монологические и диалогические высказывания в ситуациях общения по телефону; обмена информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения.</p> <p>Основные стратегии извлечения и интерпретация информации: чтение оригинальной научной литературы по специальности, опираясь на изученный языковой материал, применяя различные виды чтения (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое).</p> <p>Интернет как источник профессиональной иноязычной информации.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<ul style="list-style-type: none"> – навыками монологической и диалогической речи в ситуациях делового и профессионального общения на иностранном языке; – алгоритмами обработки текстовой информации на иностранном языке в устной и письменной форме. 	<p>Правила составления деловых писем, мотивированного письма, резюме. Основные части резюме: личная информация; цель; образование; профессиональный опыт; специальные навыки; рекомендации.</p> <p>Оформление извлеченной из источников на английском языке информации в виде перевода, доклада, резюме, реферата и аннотации. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов. Работа со словарем. Онлайн программы-переводчики. Перевод профессионально-ориентированных текстов</p>
К.М.02.09.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (китайский язык)			
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках;</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме; – особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в письменной и устной форме в сферах делового и профессионального общения; – создавать устные и письменные высказывания, характерные для профессиональной и деловой коммуникации на иностранном языке. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на иностранном языке; – навыками монологической и диалогической речи в ситуациях делового и профессионального общения на иностранном языке; – алгоритмами обработки текстовой информации на иностранном языке в устной и письменной форме. 	<p>Основные лексические, грамматические, синтаксические средства, специфичные для официально-делового, профессионального и разговорного стилей общения на китайском языке.</p> <p>Словарный запас (лексический и грамматический минимум) необходимый для чтения и перевода (со словарем) китайского профессионально-ориентированного текста.</p> <p>Разговорные формулы этикета профессионального общения на китайском языке: этикет общения по телефону; обмен информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения.</p> <p>Монологические и диалогические высказывания в ситуациях общения по телефону; обмена информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения.</p> <p>Основные стратегии извлечения и интерпретация информации: чтение оригинальной научной литературы по специальности, опираясь на изученный языковой материал, применяя различные виды чтения (изучающее, ознакомительное, поисковое и просмотровое). Интернет как источник профессиональной иноязычной информации.</p> <p>Правила составления деловых писем, мотивированного письма, резюме на китайском языке. Основные части резюме: личная информация; цель; образование; профессиональный опыт; специальные навыки; рекомендации.</p> <p>Оформление извлеченной из источников на китайском языке информации в виде перевода, доклада, резюме, реферата и аннотации.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			Аннотирование профессионально-ориентированных текстов. Работа со словарем. Онлайн программы-переводчики. Перевод профессионально-ориентированных текстов.
Комплексный модуль К.М.03 Здоровьесберегающий модуль			
К.М.03.01 Физическая культура и спорт			
УК-7	<p>УК-7.1 Выбирает здоровье-сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности.</p> <p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности</p> <p>УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; имеет практический опыт занятий физической культурой.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль физической культуры в формировании основ здорового образа жизни и обеспечении здоровья; – особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, укрепления здоровья и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; – особенности форм и содержания физического воспитания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать нормы здорового образа жизни; – использовать средства физической культуры для оптимизации работоспособности, укрепления здоровья и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; – использовать основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом возрастных особенностей и условий реализации конкретной профессиональной деятельности. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами сохранения и укрепления здоровья, повышения адаптационных резервов организма и обеспечения полноценной деятельности средствами физической культуры; – способностью поддерживать необходимый уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессио- 	<p>Основные направления физической культуры. Физическая культура в социальном развитии человека. Задачи физического воспитания в вузе. Особенности форм и содержания физического воспитания. Физическое развитие. Физическая и функциональная подготовленность. Физическое совершенство. Психофизическая подготовленность. Способы оптимизации физической работоспособности человека в процессе занятий физической культурой и спортом.</p> <p>Необходимость психофизической подготовки человека к полноценной профессиональной деятельности. Профессионально-прикладная физическая подготовка. Прикладные физические качества. Факторы, определяющие содержание ППФП студентов. Средства ППФП студентов.</p> <p>Компоненты здоровья. Факторы, определяющие здоровье. Здоровый образ жизни и его составляющие. Способы сохранения и укрепления здоровья. Повышение адаптационных резервов организма. Оздоровительный эффект занятий физической культурой. Физическое самовоспитание и самосовершенствование.</p> <p>Сохранение и укрепление здоровья средствами физической культуры. Изменение состояния организма под влиянием различных режимов и условий обучения. Общие закономерности изменения работоспособности в процессе обучения. Гипокинезия и гиподинамия, особенности их проявления. Средства физической культуры в оптимизации и регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния.</p> <p>Роль физической подготовки в обеспечении полноценной социальной и профессиональной деятельности. Методические принципы физического воспитания. Методы физического воспитания. Двигательное умение. Двигательный навык. Физические качества. Спортивная подготовка (тренировка). Зоны и интенсивность физических нагрузок.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		нальной деятельности; основами методики самостоятельных занятий и занятий физической культурой с различными группами населения с учетом условий жизнедеятельности.	Значение физической подготовки в профессиональной деятельности. Прикладные психофизические качества. Факторы, определяющие конкретное содержание профессионально-прикладной физической подготовки. Формы (виды) труда. Условия труда. Характер труда. Классификация профессий. Динамика работоспособности. Подбор физических упражнений для различных профессий. Планирование самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями различной направленности. Гигиена самостоятельных занятий. Самоконтроль за эффективностью самостоятельных занятий. Профилактика травматизма. Объективные показатели самоконтроля. Субъективные показатели самоконтроля. Утомление. Внешние признаки утомления. Функциональная проба. Метод индексов. Метод стандартов. Оценка функционального состояния. Массовый спорт. Спорт высших достижений. Единая спортивная классификация. Студенческий спорт и его организационные особенности. Олимпийские игры. Современные популярные системы физических упражнений. Мотивация и обоснование индивидуального выбора вида спорта или систем физических упражнений. Физическая, техническая и тактическая подготовленность в избранном виде спорта. Годичное планирование. Текущее и оперативное планирование. Морфологические портреты «идеальных» спортсменов.
К.М.03.02 Безопасность жизнедеятельности			
УК-8	УК -8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (угрозы социального характера, политические, коммунально-бытовые, природные, техногенные, экологические, информационные, террористические и военные) УК -8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности УК -8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия	Знать – законодательную базу безопасности жизнедеятельности Российской Федерации; – анатомо-физиолого-гигиенические основы труда и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности; – основы безопасности населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. Уметь – снижать воздействие вредных и опасных факторов на рабочем месте в своей области, в том числе с применением индивидуальных и	Введение в курс «Безопасность жизнедеятельности» (далее БЖД). Причины возникновения БЖД. Предмет, задачи БЖД. Аксиома о потенциальной опасности, концепция приемлемого риска. Вопросы безопасности жизнедеятельности в законах и подзаконных актах. Охрана окружающей среды. Системы стандартов «Охрана природы». Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС) Классификация основных форм деятельности человека. Классификация условий трудовой деятельности. Оценка тяжести и напряженности трудовой деятельности. Классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени на объектах экономики. ЧС естественного (природного), последствия,

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	по предотвращению чрезвычайных ситуаций УК -8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.	<p>коллективных средств защиты;</p> <ul style="list-style-type: none"> – поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; – предпринимать действия при возникновении угрозы возникновения чрезвычайной ситуации; – оказывать первую помощь. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте; – методами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; – способами предотвращения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; <p>навыками оказания первой помощи.</p>	<p>прогнозирование катастроф. Экологические угрозы. Опасности социального характера. ЧС военного времени, поражающие факторы.</p> <p>Социальная безопасность. Безопасность жилища. Защита автомобилей от угонов, хищений и грабежей. Безопасность в общественных местах. Общественная безопасность. Обеспечение правопорядка при проведении общественных мероприятий. Терроризм, его истоки, характерные черты и особенности, виды. Основные принципы борьбы с терроризмом.</p> <p>Чрезвычайные ситуации природного характера. Правила безопасного поведения при землетрясении. Правила безопасного поведения при наводнениях. Правила безопасного поведения. Правила безопасного поведения при оползнях, селях, обвалах, сходе снежных лавин. Правила безопасного поведения при лесных и торфяных пожарах. Правила безопасного поведения при пожаре.</p> <p>Основы оказания первой медицинской помощи. Раны. Кровотечения. Опасность кровотечений. Способы остановки кровотечений. Закрытые повреждения. Переломы. Травмирующий шок. Реанимация при шоковых состояниях. Непрямой массаж сердца и легочная реанимация. Принципы оказания первой помощи при укусе ядовитыми насекомыми и животными. Оказание первой медицинской помощи при ожогах и отморожении. Неотложная медицинская помощь при отравлениях. Помощь при электротравмах. Особенности оказания медицинской помощи при радиационных и химических поражениях. Особенности оказания помощи при ЧС с большим количеством пораженных.</p> <p>Применение здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе.</p> <p>Особенности развития терминальных состояний у детей. Помощь при соматических и хирургических заболеваниях в детском возрасте. Особенности проведения реанимации у детей.</p>
К.М.03.03 Основы военной подготовки			
УК-8.1	УК-8.1 Оценивает факторы риска, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности. УК–8.2. Знает и может применять	<p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; 	<p>Введение в БЖД. Причины возникновения БЖД. Предмет, задачи БЖД. Аксиома о потенциальной опасности, концепция приемлемого риска. Вопросы безопасности жизнедеятельности в законах и подзаконных актах. Охрана окружающей среды. Системы стандартов «Охрана природы». Единая государственная система</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	<p>методы защиты в чрезвычайных ситуациях и в условиях военных конфликтов, формирует культуру безопасного и ответственного поведения. УК 8.3. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</p>	<p>– основы безопасности населения и территорий в чрезвычайных ситуациях; – порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - снижать воздействие вредных и опасных факторов на рабочем месте в своей области, в том числе с применением индивидуальных и коллективных средств защиты; – поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; – предпринимать действия при возникновении угрозы возникновения чрезвычайной ситуации. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - системой знаний о безопасной жизнедеятельности в повседневной и профессиональной сферах жизни в техногенном, природном и социальном аспектах; – самостоятельной оценкой степени действующих угроз в повседневной и профессиональной сферах жизни в техногенном, природном и социально-биологическом аспектах и принятию мер по их минимизации. 	<p>предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура, требования и основное содержание общевойсковых уставов. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнения приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактикотехнические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии. Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него. Классификация чрезвычайных ситуаций (ЧС) мирного времени на объектах экономики. ЧС естественного (природного происхождения), последствия, прогнозирование катастроф. Экологические угрозы. Опасности социального характера. ЧС военного времени, поражающие факторы. Социальная безопасность. Терроризм, его истоки, черты и особенности. Меры борьбы с терроризмом. Безопасность жилища. Безопасность в общественных местах. Местность как элемент боевой обстановки. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам. Медицинское обеспечение – как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятия доврачебной помощи. Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету.
Модуль К.М.03.ДВ.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту (секции) по выбору: Общая физическая подготовка, Легкая атлетика; Спортивные технологии; Плавание)			
УК-7	УК-7.1. Определяет личный уровень сформированности показателей физического развития и физической подготовленности. УК-7.2. Владеет технологиями здорового образа жизни и здоровьесбережения, отбирает комплекс физических упражнений с учетом их воздействия на функциональные и двигательные возможности, адаптационные ресурсы организма и на укрепление здоровья.	Умеет: – использовать средства физической культуры для оптимизации работоспособности, укрепления здоровья и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; – составлять комплексы физических упражнений – проводить отбор здоровьесберегающих технологий для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Владеет: – способами сохранения и укрепления здоровья, повышения адаптационных резервов организма и обеспечения полноценной деятельности средствами физической культуры; основными методиками определения личного уровня физической подготовленности, а также основами методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Секция «Общая физическая подготовка». Общая физическая подготовка как средство поддержания уровня физической подготовленности. Структура и содержание общей физической подготовки. Организация тренировочного процесса по общей физической подготовке. Разновидности средств общей физической подготовки. Комплексы упражнений на развитие физических качеств. Обучение и совершенствование техники выполнения общеразвивающих упражнений. Секция «Легкая атлетика». Бег как средство сохранения и укрепления здоровья. Основы техники бега на короткие дистанции. Стартовый разбег. Основы техники бега на длинные дистанции. Высокий старт. Обучение технике стартового разгона, бега при входе в поворот и финиширования. Эстафетный бег. Обучение передаче эстафетной палочки. Обучение технике прыжка в длину. Обучение технике спортивной ходьбы. Секция «Спортивные игры». Баскетбол. Техника владения мячом. Передачи мяча. Броски. Игровая практика. Баскетбол. Техника нападения и защиты. Игровая практика. Баскетбол. Тактика нападения и защиты. Игровая практика.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			Волейбол. Техника передач и приема мяча. Техника подачи. Игровая практика. Волейбол. Техника нападающего удара. Игровая практика. Волейбол. Игровое взаимодействие в волейболе. Игровая практика. Секция «Плавание». Техника спортивных способов плавания: кроль на груди: положение тела и головы, движение рук и ног, дыхание. Техника спортивных способов плавания: кроль на спине: положение тела и головы, движение рук и ног, дыхание. Техника стартовых прыжков с тумбочки и старта из воды. Техника поворотов в спортивном плавании, их классификация и специфика выполнения.
Комплексный модуль К.М.04 Экономико-управленческие основы профессиональной деятельности			
К.М.04.01 Введение в индустрию гостеприимства			
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать - основные понятия индустрии гостеприимства, сферы услуг; - роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом; - основные этапы становления и развития индустрии гостеприимства в России, Европе, США; - типы средств размещения и их характеристики; типы классификаций гостиничных предприятий; - цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организационную структуру управления в индустрии гостеприимства; современные тенденции управления; - законодательную базу деятельности гостиничных предприятий; - структуру гостиничного предприятия и функции основных служб; - функции и типы предприятий общественно-	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины индустрия гостеприимства, связь с другими учебными дисциплинами. Основные и базовые понятия индустрии гостеприимства. Гость как центральная категория в индустрии гостеприимства. Роль и место индустрии гостеприимства в современной рыночной экономике. Понятие гостиничной услуги. Отличительные черты услуги как особого экономического продукта. Гостеприимство как часть сферы услуг. Роль гостиничных услуг в индустрии туризма. Развитие индустрии гостеприимства Европы. Эволюция американской индустрии гостеприимства. История гостеприимства России. Современные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Интеграционные процессы в гостиничной индустрии. Внутренние и внешние факторы развития индустрии гостеприимства. Основные виды средств размещения. Коллективные и индивидуальные средства размещения. Параметры классификации коллективных средств размещения. Типы гостиниц и их классификация. Классификация средств размещения по назначению, по вместимости номерного фонда, по виду собственности, месторасположению, по целевому рынку и т.д. Бизнес-отели. Конгресс-центры. Апартаменты. Казино-отели. Гостиницы длительного проживания. Таймшер-отели. Мотели. Пансионаты.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>го питания, их роль в индустрии гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - квалификационные требования к персоналу в индустрии гостеприимства; - основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России и за рубежом; - отличать типы средств размещения друг от друга, типы предприятий общественного питания друг от друга, презентовать основные услуги этих предприятий; - определять классификацию гостиниц и номеров, типы и виды гостиничных предприятий; - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания; - организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретическими основами гостеприимства; - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения; - навыками применения стандартов обслуживания в индустрии; - методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах 	<p>оны. Курортные отели. Ротели, ботели, флотели, флайтели. Старинные замки, шале, бунгало.</p> <p>Виды гостиниц по месторасположению. Городские: центральные, периферийные. Загородные, придорожные, курортные.</p> <p>Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.</p> <p>Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели. Гостиничные цепи мира.</p> <p>Международные системы классификации средств размещения. Звездная система. Система букв, классов, категорий. Классификация средств размещения в странах Европы (на примере Греции, Франции, Испании). Классификация средств размещения в странах АТР (на примере Японии, Австралии, Таиланда). Классификация средств размещения в США и Канаде. Подходы к применению систем категоризации средств размещения в разных странах. Основные критерии классификации отелей в разных странах. Сравнительная характеристика принципов образования систем классификации в разных регионах.</p> <p>Система обязательной классификации гостиниц и других средств размещения в РФ. Отличия новой системы классификации от прежних. Порядок прохождения. Экспертная оценка соответствия требованиям категории, критерии балльной оценки гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Влияние государственных органов на национальную политику регулирования систем классификации.</p> <p>Формы управления в индустрии гостеприимства. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Модель Ритца. Модель Кемонса Уильсона. Добровольные гостиничные цепи. Гостиничные консорциумы. Семейства и ассоциации.</p> <p>Современные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление.</p> <p>Управление гостиничными сетями. Преимущества гостиничных</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.	<p>цепей. Самые крупные гостиничные цепи.</p> <p>Независимые гостиницы. Проблемы, сложности независимых гостиниц. Преимущества перед гостиничными сетями. Примеры уникальных отелей мира.</p> <p>Франчайзинг как современный и эффективный способ ведения гостиничного и ресторанного бизнеса. Определения: «франчайзинг», «франшиза», «франчайзер», «франчайзи», «брэнд», «логотип». Условия заключения договора «франшизы». Права и обязанности сторон. Их риски. Преимущества и недостатки франшизы.</p> <p>Контракт на управление средствами размещения. Выбор управляющей компании. Основные положения контракта на управления. Права и обязанности собственника средства размещения и управляющей компании.</p> <p>Таймшер как современная тенденция развития индустрии гостеприимства. Достоинства и недостатки таймшера. Сегмент потребителей таймшера. Условия оплаты. Система таймшера в России.</p> <p>Виды организационных структур гостиничного предприятия. Определение организационной структуры. Типы организационных структур управления в индустрии гостеприимства. Линейная, функциональная, линейно-функциональная структуры управления. Основные отличия. Преимущества и недостатки.</p> <p>Виды функциональных подразделений гостиничного предприятия. Типология подразделений по функциональным и экономическим параметрам. Служба приема и размещения. Служба обслуживания номерного фонда. Служба питания. Инженерно-техническая служба. Служба безопасности. Служба бухгалтерского учета, или финансовая служба.</p> <p>Типы предприятий общественного питания. Классификация предприятий питания. Ресторан, бар, кафе, закусочная, столовая. Классификация ресторанов. Философия ресторанного бизнеса. Ресторан гастрономический. Ресторан повседневный. Бар. Ресторан быстрого обслуживания.</p> <p>Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах. Виды меню.</p>
К.М.04.02 Экономика			

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-5	<p>ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные этапы становления и развития экономики как науки; – предмет экономической теории и анализировать фундаментальное противоречие между ограниченностью ресурсов и неограниченностью потребностей как источник экономических проблем; – базовые экономические понятия: экономические ресурсы, экономические блага, спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, рынок, экономические агенты; – объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов: законы спроса и предложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтернативных издержек, принцип изменения ценности денег во времени; – сущность и составные части издержек производства, источники и способы оптимизации издержек, прибыли организаций различных форм собственности; – условия функционирования национальной экономики, понятие и факторы экономического роста; – состав, структуру и способы расчета основных показателей результатов национального производства (валовой внутренний продукт, валовой национальный продукт, национальный доход, личный доход); – значение государственной экономической политики в повышении эффективности экономики и роста благосостояния граждан, формы ее осуществления (денежно-кредитная, бюджетно-налоговая, социальная), основные методы и инструменты ее осуществления; 	<p>Становление и развитие экономики как науки. Экономическая мысль в древней Греции. Меркантилизм. Физиократия. Классическая экономическая школа. Марксизм. Маржинализм. Современные направления экономической теории: неоклассическое направление; кейнсианское направление; институциональное направление.</p> <p>Понятие и предмет экономической теории. Структура экономической теории. Методы и измерение в экономической теории. Экономическая политика и ее цели. Человеческие потребности. Закон возрастания человеческих потребностей. Свободные и экономические блага. Факторы производства. Проблема выбора в условиях ограниченности ресурсов. Альтернативная стоимость. Кривая производственных возможностей. Закон возрастания вмененных издержек. Экономический рост. Типы экономического роста. Фундаментальные вопросы экономики. Понятие собственности и основные формы собственности. Социально-экономические системы. Традиционная экономика. Рыночная экономика. Административно-командная (централизованная) система. Смешанная экономика. Сущность и условия возникновения рынка. Трансакционные издержки. Функции рынка (на примере свободного рынка). Виды рынков по степени развития. Классификация структуры рынка. Преимущества и недостатки свободного рынка.</p> <p>Цена. Функции цен. Факторы, влияющие на изменение цен. Сущность спроса. Неценовые детерминанты спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Сущность предложения. Неценовые детерминанты предложения. Точка равновесия. Последствия директивно устанавливаемых цен.</p> <p>Реакция рынка на изменение спроса и предложения. Эластичность спроса по цене (точечная и дуговая). Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения по цене.</p> <p>Суверенитет потребителя и свобода потребительского выбора. Гипотеза о рациональности потребителя. Кардиналистская теория потребления: предпосылки, первый и второй законы Госсена, недостатки данной теории.</p> <p>Ординалистская теория потребления: предпосылки; кривые безразличия и их свойства; предельная норма замещения; бюджетная линия; оптимум потребителя. Кривые «цена-потребление» и «доход-потребление». Кривые Энгеля.</p> <p>Предпринимательская деятельность. Интересы участников пред-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>– основные виды финансовых институтов и принципы взаимодействия с ними, способы оценки и снижения рисков.</p> <p>Уметь:</p> <p>– уметь анализировать поведение фирм в условиях близких к совершенной конкуренции, монополистической конкуренции, олигополии, чистой монополии;</p> <p>– анализировать основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;</p> <p>– анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей;</p> <p>– использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических процессов и явлений;</p> <p>– выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий;</p> <p>– оценивать риски для личных финансов, решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием.</p> <p>Владеть:</p> <p>– методологией экономического исследования, методами и приемами анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро- и макроэкономическом уровне;</p> <p>– навыками составления личного бюджета и способами его оптимизации.</p>	<p>принимательской деятельности. Фирма. Цели фирмы (предприятия). Классификация фирм. Организационные формы капитала. Организационно-правовые формы предприятий в РФ. Роль малого бизнеса в экономике. Современные формы бизнеса. Основные фонды предприятия. Оборотные средства. Издержки фирмы. Виды издержек. Сущность издержек. Производственная функция. Изокоста. Производство в коротком периоде. Убывающая отдача переменного ресурса. Производство в долгосрочном периоде. Отдача от масштаба. Оптимум производителя. X-фактор. Прибыль. Рентабельность.</p> <p>Классификационные признаки типов рыночных структур. Конкуренция: сущность, виды, последствия. Особенности чистой конкуренции. Общий (валовой), средний и предельный доходы в условиях чистой конкуренции. Максимизация прибыли (два подхода) и минимизация убытков фирмы в условиях краткосрочного периода. Предельные издержки и кривая предложения в краткосрочном периоде. Равновесие фирмы и отрасли в краткосрочном и долгосрочном периодах. Преимущества и недостатки чистой конкуренции. Характерные черты чистой монополии. Барьеры вступления в отрасль. Определение цены и объемов производства. Ценовая дискриминация. Экономические и социальные последствия монополий и монополизации. Антимонопольное законодательство и регулирование экономики.</p> <p>Сущность олигополии. Модели олигополистического поведения. Сговор о 1) ценах, 2) объемах производства и 3) разделении локальных рынков. Открытый (явный) сговор. Картели (экономическая власть и неуместность в современных условиях). Международная практика картелей. Скрытый (молчаливый) сговор. Формы скрытого сговора: 1) модель лидерства в ценах; 2) модель «издержки плюс». Отсутствие сговора. Модель ломаной кривой спроса. Модель Курно.</p> <p>Сущность монополистической конкуренции. Определение цены и объемов производства в условиях монополистической конкуренции. Экономические последствия монополистической конкуренции.</p> <p>Эволюция концепций факторов производства. Спрос и предложение на конкурентном рынке факторов производства. Распределение и дифференциация факторных доходов. Труд и заработная плата. Особенности формирования цены на рынке труда в условиях со-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>вершенной конкуренции. Ценообразование на рынке труда в условиях несовершенной конкуренции. Рынок труда и занятость. Капитал как экономическая категория. Особенности ценообразования на рынке капитала.</p> <p>Труд и заработная плата. Особенности формирования цены на рынке труда в условиях совершенной конкуренции. Кривая Ценообразование на рынке труда в условиях несовершенной конкуренции. Рынок труда и занятость.</p> <p>Капитал как экономическая категория. Особенности ценообразования на рынке капитала. Рынок капитала (как такового). Инвестиционный проект будет принят, если предельные издержки по его осуществлению не превысят предельного дохода от полученного в результате продукта. Особенность спроса на инвестиционные ресурсы в том, что капитал существует во времени. Методы оценки эффективности инвестирования: 1) дисконтирование стоимости будущих денежных потоков, 2) метод определения уровня отдачи (окупаемости) от капитальных вложений. Дисконтированная стоимость проекта. Предельная эффективность инвестиций. Равновесие на рынке заемных средств.</p> <p>Земля и земельная рента. Понятие «земля» как фактор производства. Дифференциальная и абсолютная земельная рента. Воспроизводство (возобновление) природных ресурсов. Экономический механизм природосбережения. Особенности ценообразования на рынке земли. Цена земли как капитализированная земельная рента.</p> <p>Особенности предложения земли. Спрос на землю. Равновесие на рынке земли. Ставка и размер земельной ренты. Зависимость ренты от предельной производительности земли и спроса на землю.</p> <p>Понятие макроэкономики, ее цели и инструменты анализа. Структура национальной экономики. Система национальных счетов и ее показатели. Валовой внутренний продукт: понятие, способы измерения. Соотношение показателей в Системе национальных счетов. Номинальный и реальный ВВП. Индексы цен. Дефлирование (инфлирование) ВВП.</p> <p>Экономический цикл и его фазы. Причины экономических колебаний. Нециклические колебания. Воздействие экономических циклов на деловую активность. Теории циклов Дж. М. Кейнса, К. Маркса, И. Шумпетера. Теория длинных волн (больших циклов) Н. Д. Кондратьева. Современная периодизация длинных волн. Безработица и ее виды. Измерение безработицы. Естественный уровень</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>безработицы (занятости). Экономические и социальные издержки безработицы. Закон Оукена. Государственное регулирование рынка рабочей силы. Сущность инфляции. Инфляция как стимул и тормоз экономического развития. Причины (источники) инфляции. Типы инфляции: подавленная и открытая. Формы инфляции: инфляция спроса и инфляция издержек. Методы измерения инфляции. Гиперинфляция и ее последствия. Взаимосвязь инфляции и безработицы. Кривая Филлипса. Антиинфляционная политика государства.</p> <p>Совокупный спрос и его факторы. Совокупное предложение в классической и кейнсианской моделях. Совокупное предложение в долгосрочном и краткосрочном периодах и его факторы. Равновесие в модели AD – AS. Шоки спроса и предложения. Последствия изменений совокупного спроса и совокупного предложения.</p> <p>Общая характеристика потребления. Средняя и предельная склонности к потреблению. Функция потребительского спроса. Общая характеристика сбережений. Средняя и предельная склонности к сбережению. Функция сбережений. Общая характеристика инвестиций. Субъективные и объективные факторы инвестиционного спроса. Равенство сбережений и инвестиций как основа сбалансированного роста: классический и кейнсианский подход. Парадокс бережливости. Инвестиции автономные и индуцированные. Теория мультипликатора-акселератора.</p> <p>Сущность и функции финансов. Финансовая система и ее звенья. Цели и задачи финансовой политики. Государственный бюджет и его роль в распределении и перераспределении национального дохода. Доходы и расходы государственного бюджета, их состав и структура. Государственный бюджет современной России. Дефицит государственного бюджета как проблема экономической политики: виды, способы покрытия. Государственный долг: понятие и причины. Управление государственным долгом. Проблемы обслуживания государственного долга России в современных условиях.</p> <p>Сущность фискальной политики, ее цели, инструменты и виды. Воздействие фискальной политики на ВВП, инвестиции, занятость, совокупный спрос. Мультипликатор государственных расходов. Налоговый мультипликатор. Мультипликатор сбалансированного бюджета. Дискреционная фискальная политика и ее эффективность. Недискреционная (автоматическая) фискальная политика. Встроенные стабилизаторы. Налоги и их функции. Налоговая си-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>стема: основные элементы и принципы построения. Виды налогов. Ставки налогов. Кривая Лаффера.</p> <p>Банковская система как стабилизатор экономики. Основные принципы ее функционирования. Центральный банк и коммерческие банки, их функции в рыночной экономике. Основные операции коммерческих банков (активные и пассивные). Банковская прибыль. Процесс мультипликационного расширения денежной массы банковской системой. Денежный мультипликатор. Кредит и его роль в рыночной экономике. Функции и источники кредита. Формы кредита. Лизинг и факторинг в современной кредитной системе. Денежно-кредитная политика: необходимость, цели, виды. Роль Центрального банка. Общие инструменты денежно-кредитной политики. Политика дорогих и дешевых денег. Селективные инструменты денежно-кредитной политики. Механизм краткосрочного регулирования денежного рынка. Ликвидная ловушка. Долгосрочная денежная политика. Особенности денежно-кредитной политики России в современных условиях.</p> <p>Общая характеристика модели IS – LM. Основные элементы модели. Равновесие в модели IS – LM. Анализ последствий фискальной (бюджетно-налоговой) политики с помощью модели IS – LM. Анализ последствий кредитно-денежной политики с помощью модели IS – LM. Экономическая политика в моделях AD – AS и IS – LM при изменении уровня цен.</p> <p>Экономический рост и экономическое развитие. Показатели экономического роста. Факторы, влияющие на экономический рост. Модели экономического роста. Модель Харрода – Домара. Модель Солоу. Государственное регулирование экономического роста. Социальная политика. Измерение неравенства в распределении доходов.</p>
К.М.04.03 Управленческие решения			
ОПК-5	ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия процесса разработки, принятия и реализации организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности; – основные принципы и методы разработки, принятия и реализации экономически и фи- 	<p>Понятие управления. Роль и место управленческих решений в деятельности человека. Классификация управленческих решений. Системный подход. Сущность и типология ситуаций и проблем. Методологическое. Информационное. Организационное. Правовое. Кадровое. Финансовое. Техническое. Программное. Формирование системы целей управленца. Выбор цели и ее понятие. Формулировка критериев, позволяющих оценить степень</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>наново обоснованных организационно-управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность и виды ответственности лица, принимающего организационно-управленческие решения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обеспечивать выполнение основных функций управления путем разработки, принятия и реализации управленческих решений; – выполнять сопоставление экономических показателей с целью обоснованного выбора наиболее эффективного решения; – критически оценивать альтернативные варианты управленческих решений с учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий; – нести ответственность за организационно-управленческие решения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами и инструментами разработки и реализации организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности; – навыками количественной, качественной оценки управленческих решений; <p>способностью выбирать наиболее эффективное решение.</p>	<p>достижения целей. Факторы и количественные шкалы в целях. Сравнительная важность подцелей. Деревья целей. Метод блок-схем. Системный анализ и принятие управленческих решений. Этапы рационального решения проблем. Факторы, влияющие на процесс принятия решений. Экономические законы и принятие решений. Этапы и организация процесса разработки решения. Методы оптимизации решений на основе качественных методов. Классификация методов принятия УР. Методы диагностики проблем. Методы выявления (генерирования) альтернатив. Методы оценки и выбора альтернатив. Методы реализации управленческих решений. Методы оценки эффективности управленческих решений. Понятие неопределенности. Риск, его характеристики. Понятие неопределенности. Неопределенность, ее характеристики. Функции риска. Стратегии управления риском. Понятие качества. Известные работы в области управления качеством. Решающие факторы при определении качества. Эффективность управленческого решения, ее оценка. Личность и ее характеристики в контексте принятия управленческих решений. Воздействие на поведение работников в системе контроля. Анализ результатов развития ситуации после управленческих воздействий. Понятия контроля. Его функции. Определение результатов контроля. Причины необходимости контроля. Виды контроля. Обратная связь, как основной инструмент осуществления контроля. Отрицательные и положительные результаты контроля. Виды ответственности.</p>
К.М.04.04 Основы предпринимательской деятельности			
ОПК-2	<p>ОПК-2.1 Применяет знание о деятельности организации, функциональных задачах ее подразделений.</p> <p>ОПК-2.2 Планирует деятельность организации сферы гостеприимства, оценивает эффективность затрат ресурсов на достижение цели создания бизнеса с учетом условий, средств, личностных возможно-</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные нормативно-правовые документы, регулирующие кадровое, финансовое, налоговое управление; – механизм участия персонала в управлении предпринимательской структурой. – методы нивелирования предпринимательского риска при управлении организацией 	<p>История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства. Предпринимательские династии. Социальная ответственность, благотворительность и меценатство в истории российского предпринимательства.</p> <p>Понятие и функции предпринимательства. Правовые формы предпринимательства.</p> <p>Некоторые особенности осуществления бизнеса в форме индивиду-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	стей, временной перспективы	<p>сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять современные технологии управления в отеле и общественном питании; – рассчитывать потребность в финансовых средствах, необходимых для создания собственного дела и управления им в современных российских условиях и срок его окупаемости в гостиничной деятельности и сфере общественного питания – определять эффективность предпринимательской деятельности <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками управления в технологическом обслуживающем процессе, кадровой политике, управлении финансами; <p>механизмом разработки бизнес-плана вновь создаваемого предприятия</p>	<p>ального предпринимательства. Выбор оптимальной организационно-правовой формы ведения бизнеса. Понятие малого и среднего бизнеса. Порядок регистрации индивидуальной предпринимательской деятельности. Порядок регистрации общества с ограниченной ответственностью. Регистрация и основы лицензирования предпринимательской деятельности. Понятие и виды юридической ответственности. Гражданско-правовая ответственность. Административная и уголовная ответственность в сфере предпринимательской деятельности. Общие положения о проверках Особенности осуществления проверок в отношении субъектов малого и среднего предпринимательства. Определение подведомственности рассмотрения споров в суде. Досудебное урегулирование споров. Выбор оформления найма труда. Оформление приема на работу. Материальная ответственность работника и административная ответственность работодателя. Управление карьерой персонала. Экономическая сущность и состав внеоборотных активов предприятия. Состав, структура, оценка и износ основных средств. Показатели эффективности использования основных производственных фондов. Оборотные средства предприятия: состав, классификация. Управление и оценка эффективности оборотных средств. Издержки производства и реализации продукции. Себестоимость продукции. Анализ себестоимости продукции. Прибыль предприятия. Рентабельность как показатель эффективности работы предприятия. Понятие и виды лизинга. Преимущества, недостатки и эффективность лизинга. Расчет лизинговых платежей. Сущность и классификация инвестиций. Принципы инвестиционной деятельности. Виды и эффективность инвестиций. Кредит: сущность, назначение, источники, принципы, функции, формы. Кредитная история. Границы и цена кредита. Сущность, развитие и принципы аренды. Виды, формы и экономический механизм аренды. Классификация налогов и сборов в РФ. Схемы взимания федеральных налогов. Схемы взимания региональных и местных налогов. Упрощенная система налогообложения Ведение учета при упрощенной системе налогообложения. Правовые основы поддержки предпринимательства. Нематериальные формы государственной поддержки предпринимательства Материальные формы поддержки предпринимательства. Опасность коррупции для предпринимательства. Цели и задачи концепции. Основные направления антикоррупционной политики в сфере предпринимательской деятельности. Национальный план</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			противодействия коррупции. Антикоррупционная хартия российского бизнеса в системе торгово-промышленных палат и предпринимательских объединений. Международный опыт решения задач по противодействию коррупции. Маркетинговые исследования. Разработка целевого рынка. Товарная политика предприятия. Ценовая политика предприятия. Система маркетинговых коммуникаций. Стратегическое маркетинговое планирование. Формирование стратегии повышения конкурентоспособности малого предприятия Понятие и преимущества бизнес-планирования . Технико-экономическое обоснование проекта. Структура бизнес-плана.
К.М.04.05 Управление человеческими ресурсами			
ОПК-2	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать – понятие и значение человеческих ресурсов в системе управления организацией; – принципы и функции управления человеческими ресурсами организации. Уметь – определять цели и задачи управления человеческими ресурсами структурных подразделений организаций. Владеть основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности персонала подразделений организаций.	Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием. Подходы к управлению персоналом и типы организационных культур в системе кадрового менеджмента. Установки и модели поведения менеджера по персоналу. Кадры, персонал, человеческий ресурс. Управление человеческим ресурсом. Система показателей, используемых в характеристике персонала. Численность персонала. Категории персонала. Структура персонала. Понятие кадровой политики. Кадровая политика и ее планирование на предприятии. Документы, регламентирующие деятельность персонала. Кадровая политика и стратегия развития предприятия. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом. Привлечение персонала. Источники привлечения Подбор персонала и профориентация. Анализ и оценка персонала. Понятие и задачи оценки персонала. Вопросы разработки методики оценки. Виды оценки персонала и оплата труда. Аттестация кадров и ее процедура. Планирование деловой карьеры. Работа с кадровым резервом. Перемещения. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала. Структура затрат на персонал. Анализ и планирование затрат на персонал. Методы определения эффективности затрат на персонал. Профессиональная и организационная адаптация персонала. Введение в должность и его формы. Оценка результатов адаптации. Оценка эффективности управления персоналом. Мотивы человеческой деятельности. Современные теории мотивации. Концепции стимулирования. Материальное

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			и нематериальное стимулирование. Понятие организационного конфликта. Функции конфликта. Организационные ценности в конфликте. Оценка эффективности конфликта. Поведение специалиста по персоналу в организационном конфликте – модели, способы разрешения.
К.М.04.06 Проектирование гостиничной деятельности			
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать – организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; – архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; – инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. Уметь – выполнять расчет экономических показателей и их сопоставление при разработке проекта в сфере гостиничной индустрии; – обоснованно выбирать наиболее эффективное решение; – планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения. Владеть – методами проектирования гостиничной деятельности; – приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; – оценки полученных результатов;	Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов. Понятие об основных показателях и принципах современного проектирования. Модульная система в проектировании и ее истоки. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Исторический экскурс в развитие гостиничных форм. Классификация гостиничных комплексов. Современные архитектурные концепции зданий гостиниц. Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений. Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь. Характеристика приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц. Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного обслуживания. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного и развлекательного назначения. Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основания и фундаменты. Несущий остов зданий. Классификация основных конструктивных систем зданий. Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий. Коммуникационные системы зданий. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы). Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий. Инженерные сети гостиниц и ресторанов. Силовое и слаботочное

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		способами расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности гостиничного предприятия.	электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания. Водоснабжение и водоотведение в гостиницах. Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара. Обеспечение пожарной безопасности людей. Технические средства пожаротушения. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Системы автоматизации проектирования. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения. Организация проектирования. Документационное сопровождение проектной деятельности. Проектная документация. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения. Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.
Комплексный модуль К.М.05 Обеспечение выполнение основных функций управления			
К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности			
ОПК-1	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать – основные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь – осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть – навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Характеристика и особенности гостиничных услуг. Классификация гостиничных предприятий по размеру и целевым рынкам. Бизнес-отели. Конгресс-центры. Конгресс-отели. Гостиницы при аэропортах. Сюит-отели. Гостиницы длительного проживания. Резидентные гостиницы. Курортные гостиницы. Таймшер-отели. Казино-отели. Альтернативные средства размещения. Понятие контактной зоны предприятия сервиса. Служба приема и размещения как подразделение отеля. Основные функции, выполняемые службой приема и размещения. Организация встречи, регистрации и размещения гостей. Удовлетворение потребностей гостей отеля. Построение взаимоотношений между служащими и гостями отеля. Создание комфорта в контактной зоне отеля. Понятие цикла гостиничного обслуживания. Основные этапы гостиничного цикла: бронирование, прием и размещение, обслуживание во время

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-2	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания 	<p>проживания, выезд гостя. Точки соприкосновения. Составные части службы приема и размещения: служба бронирования, служба швейцаров, служба посыльных (подносчиков багажа), служба регистрации, телефонная (информационная) служба. Организационно-управленческая структура службы приема и размещения.</p> <p>Управление номерным фондом. Особенности взаимодействия службы приема и размещения с другими гостиничными службами.</p> <p>Современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Факторы развития индустрии гостеприимства. Факторы спроса на гостиничное размещение. Особенности оказания гостиничных услуг. Совершенствование гостиничного продукта; развитие сферы гостиничных услуг; создание гостиничных цепей и ассоциаций; развитие систем дистрибуции; фактор трудовых ресурсов; маркетинговые факторы. Фактор сезонности.</p> <p>Правовое регулирование гостиничной индустрии в Российской Федерации. Международные гостиничные правила. Концепции и определения ЮНВТО. Постановление правительства РФ «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг». Правила ведения учета российских, иностранных граждан и лиц без гражданства в средствах размещения. Стандартизация и сертификация гостиничного хозяйства: общие принципы.</p> <p>Структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиницы. Организационная структура управления – звенья и уровни управления гостиничного комплекса.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса			
ОПК-1	<p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3 Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологические новации в сфере общественного питания; – современные технологии обслуживания и сервиса в сфере общественного питания; – современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в профессиональной сфере. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять поиск, подбор, внедрение технологических новаций в сфере общественного питания; – применять технологические инновации организации общественного питания в деятельности гостиничного комплекса; – описать информационное обеспечение процесса обслуживания в сфере общественного питания гостиниц. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными информационными технологиями в профессиональной сфере; – навыками применения технологических новаций при разработке и предоставлении услуг. 	<p>Цели, задачи курса. Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям. Характеристика ресторана, кафе, бара, столовой.</p> <p>Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям.</p> <p>Особенности организации торговых помещений в зависимости от категории предприятия общественного питания. Особенности интерьера торговых помещений ресторана, кафе, бара. Характеристика торговых помещений на примере ресторана. Вестибюль. Гардероб. Туалетные комнаты, Курительная комната. Зал ожиданий (аванзал). Зал ресторана. Танцевальная площадка. Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане.</p> <p>Значение мебели в ресторане. Основной буфет. Оборудование (кофеварка, кофемолка, холодильный шкаф, электроплита, кипятильник и др.). Назначение и устройство оборудования. Правила эксплуатации и техники безопасности. Сервизная, ее назначение, расположение, оборудование и инвентарь сервизной. Моечная столовой посуды. Требования к качеству мытья столовой посуды. Касса, её назначение и размещение на предприятии общественного питания.</p> <p>Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-2	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ги питания в гостиничных комплексах.</p> <p>Знать – принципы организации услуг общественно-го питания клиентов в местах проживания;</p> <p>Уметь – планировать, организовывать, координировать и контролировать деятельность подразделений общественного питания в гостиничном комплексе.</p> <p>Владеть – навыками планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений общественного питания гостиничного комплекса</p>	<p>Многообразие форм, размеров, назначения столовой посуды. Столовые приборы, их назначение и требования к ним. Столовое белье, применяемое на предприятиях общественного питания и его характеристика. Учет и хранение столовой посуды и приборов, столового белья. Ответственность официанта, бармена, буфетчика за сохранность столовой посуды, приборов и белья. Порядок получения и активирования столовой посуды, приборов и белья.</p> <p>Значение правильной организации подготовки торгового зала к обслуживанию посетителей. Требования к уборке помещений. Уборка зала ресторана (ресторана, кафе, бара). Расстановка обеденных столов и стульев. Влияние конфигурации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ.</p> <p>Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия и заказа посетителей. Правила и способы накрывания столов скатертями и замена скатертей.</p> <p>Обязанности метрдотеля. Требования, предъявляемые к официанту. Форменная одежда обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов: индивидуальный, звеньевой или бригадный. Режим работы официантов. Техника безопасности в работе официанта.</p> <p>Назначение меню. Виды меню. Правила и порядок составления меню с учетом времени года, разнообразия холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, десерта и горячих напитков. Прейскурант. Правила и порядок оформления меню и прейскуранта. Ассортиментный минимум изделий, реализуемых в баре, буфете. Работа барменов, буфетчиков с меню и прейскурантами.</p> <p>Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков.</p> <p>Порядок обслуживания посетителей: встреча гостей, прием заказа и выполнения заказа. Последовательность и время подачи напитков и блюд. Расчет с посетителями.</p> <p>Виды банкетов, порядок их обслуживания.</p> <p>Значение специальных форм обслуживания в индустрии гостеприимства. Зал-экспресс. Стол-экспресс, шведский стол. Обслуживание участников конференций, фестивалей, форумов, саммитов, совещаний. Предварительные заказы и безналичный расчет. Правила и порядок составления меню. Сервировка обеденных столов. Быстрота и культура обслуживания. Режим работы ресторана при об-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>служивании участников съездов и совещаний. Кейтеринг.</p> <p>Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к обслуживанию иностранных туристов. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета.</p> <p>Характеристика особенностей иностранных кухонь.</p> <p>Значение изучения потребительского спроса для правильной организации работы предприятий общественного питания. Методы изучения спроса посетителей на предприятиях общественного питания. Анализ отчетных данных о ежедневной реализации блюд, напитков, непосредственное общение и проведение бесед с посетителями, изучение записей в «Книге отзывов и предложений». Реклама. Информация и её назначение. Виды и формы рекламы о работе ресторана: организация выставок, вывески, объявления в печать, по радио, телевидению.</p>
К.М.05.03 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг			
ОПК-3	<p>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>ОПК-3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы).</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - особенности и качества процессов оказания услуг и их оценивания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценить качество оказания услуг, обеспечить качество требуемым стандартам. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком объективного оценивания процессов оказания услуг, а также способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания услуг. 	<p>Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования.</p> <p>Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стандартизации.</p> <p>Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации.</p> <p>Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации.</p> <p>Правила разработки и утверждения национальных стандартов.</p> <p>Международные и региональные организации и по стандартизации.</p> <p>Международное сотрудничество в области стандартизации.</p> <p>Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности. Факторы, определяющие качество услуг.</p> <p>Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анали-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>за и управления качеством.</p> <p>Методы контроля качества.</p> <p>Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта.</p> <p>Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики.</p> <p>Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества.</p> <p>Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей.</p> <p>Национальные стандарты, технологические нормативы.</p> <p>Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции.</p> <p>Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг.</p> <p>Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер.</p> <p>Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения одной из категорий, этапы проведения.</p> <p>Требования и их балльная оценка в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Порядок рассмотрения апелляций в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Порядок классификации объектов туристской индустрии - горнолыжные трассы. Порядок классификации объектов туристской индустрии - пляжи.</p> <p>Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством.</p> <p>Методы контроля качества.</p> <p>Становление и развитие менеджмента качества. Этапы развития</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>управления качеством. Элементы новой системы управления качеством. Сущность процессного подхода к управлению качеством и его особенности.</p> <p>Качество в гостинице как объект управления. Функциональное и техническое качество гостиничных услуг. Актуальность проблемы качества для предприятий размещения. Гостиничный продукт и его структура. Система обслуживания гостей. Модель восприятия потребителем качества услуги.</p> <p>Понятие гостиничных корпораций, цели их создания и преимущества на рынке гостиничных услуг. Показатели оценки и характеристики качества услуг и обслуживания сетевых гостиниц.</p> <p>Общие методы оценки качества в гостинице. Измерение показателей качества и конкурентоспособности услуг. Оценка качества системы обслуживания. Оценка и прогнозирование уровня конкурентоспособности услуг. Инструменты управления качеством. Функции качества и концепция «дома качества». Обеспечение контроля качества и безопасности в гостиничном деле.</p> <p>Информационная система управления качеством.</p>
К.М.05.05 Гостиничный менеджмент			
ОПК-2	<p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные функции управления подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 	<p>Современный менеджмент как основа эффективного хозяйствования в условиях рынка. Особенности менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Структура управления гостиничным бизнесом.</p> <p>Характеристика общих функций менеджмента. Функция прогнозирования и планирования. Организационная функция (руководство и координация). Мотивация как функция управления. Функция учета и контроля.</p> <p>Понятие структуры управления гостиничным предприятием. Элементы структуры управления: звенья, уровни, горизонтальные и вертикальные связи. Проектирование организационных структур. Факторы, влияющие на конкретную структуру управления. Виды организационных структур управления сервисным предприятием: их характеристика, преимущества и недостатки.</p> <p>Понятие персонала гостиничного предприятия. Профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. Кадровое планирование на гостиничном предприятии. Этапы проектирования кадровой политики.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>Сущность понятия «менеджер». Эффективное руководство корпорацией и функции менеджера. Культура управленческого труда (потенциал, взаимозависимость, свобода действий). Распределение полномочий, делегирование прав и ответственности. Модель современного менеджера: критерии-требования к современному менеджеру.</p> <p>Причины внедрения инноваций в сферу услуг. Процесс инновационного менеджмента.</p> <p>Понятие эффективности менеджмента гостиничного бизнеса. Определение издержек, связанных с гостиничным бизнесом. Планирование прибыли компании. Современная концепция управления жизненным циклом продукта. Проблемы эффективного планирования гостиничного продукта. Социальная эффективность менеджмента гостиницы. Формирование эффективной организационной структуры гостиницы и эффективность управленческих решений.</p>
К.М.05.06 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
ОПК-7	<p>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2 Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, нормы и правила охраны труда и техники безопасности <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные знания в практической сфере; – обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. 	<p>Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, "Об основах охраны труда в Российской Федерации", Трудовой Кодекс РФ.</p> <p>Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.</p> <p>Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.</p> <p>Особенности организации охраны труда на предприятиях общественного питания. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда (вводный, первичный, повторный, внеплановый, целевой), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p> <p>Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Мероприятия по поддержанию</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>установленных норм.</p> <p>Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов, их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в гостиницах и туристических комплексах.</p> <p>Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p> <p>Межотраслевые правила по охране труда в гостиницах и в туристических комплексах.</p> <p>Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям.</p> <p>Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению).</p> <p>Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ.</p> <p>Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства.</p> <p>Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным.</p> <p>Организация мер по обеспечению безопасности гостей и их имущества.</p> <p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса.</p> <p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях сферы гостепри-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			имства и общественного питания.
К.М.05.04 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства			
ОПК-6	<p>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы правового регулирования отношений в сфере индустрии гостеприимства в России; - базовые положения международного права в сфере гостеприимства; - основные нормативные требования к документообороту при реализации профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск нормативных актов, необходимых для профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; - анализировать правовые документы и правовую политику государства в области гостеприимства; - осуществлять документооборот в соответствии с нормативными требованиями; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками поиска и анализа норм международного и российского права в сфере гостеприимства; - навыками соблюдения законодательства Российской Федерации, а также норм международного права и обоснованного применения необходимой нормативно-правовой документации при осуществлении деятельности в избранной профессиональной области. 	<p>Развитие в России нормативно-правовой основы управления туристской деятельностью и предоставлением гостиничных услуг. Система российского законодательства в области туризма и предоставления гостиничных услуг. Организационно-правовые формы хозяйствующих субъектов. Общие положения об обязательствах. Понятие и особенности договоров, регулирующих туристскую деятельность. Отдельные виды договорных обязательств в сфере гостиничной индустрии. Нормативное регулирование сопутствующих услуг. Трудовой договор: понятие, виды. Основания прекращения трудового договора. Рабочее время и время отдыха. Требования к обслуживающему персоналу средств размещения. Система документации кадровой службы в сфере индустрии гостеприимства. Общие требования к оформлению документации по личному составу и к оформлению трудовых книжек. Делопроизводство в кадровой службе.</p>
Комплексный модуль К.М.06 Исследование рынка, организация продаж и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания			

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
К.М.06.01 География туризма			
ОПК-4	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – регионы и страны мирового и Российского туризма, турцентры и виды туризма; – основные понятия и категории географии туризма; – виды туристских ресурсов и их географию. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать туристско-рекреационные возможности территорий; – определять туристские центры и виды туризма в странах и регионах мира и России. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа экономических и экономико-географических данных; – навыками обработки данных для оценки экономических и социально-экономических показателей, характеризующих туристскую деятельность. 	<p>Объект, предмет и задачи географии туризма. Становление и развитие дисциплины. Современные проблемы развития географии туризма. Роль географии туризма в осуществлении исследований рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Туристско-рекреационное районирование. Понятие о рекреационных ресурсах и предпосылки для развития видов туризма. Международный туризм и его значение. Классификация туристских регионов ВТО. Развития туризма на постсоветском пространстве в условиях общественно-экономической трансформации. Туристско-рекреационные районы мира и России.</p> <p>Страны Европы, Америки, Азии, Африки. Физико-географическое и экономико-географическое положение стран. Краткий исторический очерк. Рекреационные и туристские ресурсы: природные; социально-экономические; историко-культурные и этнографические. Рекреационная система: а) курорты; б) туристские центры. Преобладающие виды рекреационной деятельности.</p> <p>Туризм в Европейской части России. Физико-географическое и экономико-географическое положение. Краткий исторический очерк. Основные туристские и курортные зоны федерального значения, их специализация по видам туризма. Основные виды туристско-рекреационных ресурсов, объекты мирового природного и культурного наследия. Туристские центры.</p> <p>Турцентры Азиатской России. Их специализация по видам туризма. Основные виды туристско-рекреационных ресурсов, объекты мирового природного и культурного наследия. Туристские центры.</p>
К.М.06.02 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе			
ОПК-4	<p>ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p> <p>ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и об-</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – методологию проведения анализа рынка; – типы потребителей и модели потребительского поведения; – виды онлайн платформ для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства и обще- 	<p>Основные понятия, роль и значения социального туризма. Субъекты, обеспечивающие возможность услуг социального туризма. Сущность понятия «ограничение жизнедеятельности», «инвалид» в российском законодательстве.</p> <p>Понятие социального туризма. Виды социального туризма. Туризм для инвалидов и пожилых людей. Его роль и значение. Транспорт-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-7	<p>щественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий.</p> <p>ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.</p> <p>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2.Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>	<p>ственного питания;</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none">– проводить конкурентный анализ, сегментирование рынка, анализ потребительских предпочтений маломобильных категорий клиентов и лиц с ОВЗ, а также их опекунов и членов семей, людей с временными ограниченными возможностями;– использовать интернет-коммуникации, в том числе технологии маркетинга в социальных сетях для продажи и продвижения гостиничного продукта и услуг предприятий общественного питания <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none">– современными методами мониторинга рынка в целях развития инклюзивного туризма; онлайн-технологиями для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства. <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none">- теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания маломобильных категорий клиентов и лиц с ОВЗ в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, Уметь- применять полученные знания в практической сфере, обеспечивать безопасность обслуживания потребителей, относящихся к особой категории клиентов. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей, относящихся к особой категории клиентов.	<p>ное обеспечение социального туризма. Отличительные особенности социального туризма. Система социального туризма в России.</p> <p>Источники финансирования социального туризма. Бюджетное финансирование. Государственные внебюджетные формы финансирования. Средства работодателей, направленные на финансирование социального туризма. Стоимость поездки. Виды бюджета. Организация финансирования социального туризма. Нормативно-правовые акты, регулирующие нормы финансовой поддержки. Социальное страхование.</p> <p>Нормативно-правовые акты в области правового обеспечения туризма для лиц с ОВЗ. Общие требования к туристским и экскурсионным услугам, предназначенным для людей с ограниченными физическими возможностями.</p> <p>Требования к средствам размещения. Основные требования к доступности зданий и сооружений для лиц с ограниченными возможностями.</p> <p>Туризм и его значение с ограниченными физическими возможностями. Комфорт и удобство для гостя с ограниченными возможностями в гостиничных комплексах. Создание безбарьерной среды в средствах размещения для гостей с ограниченными возможностями. Деятельность персонала гостиничных комплексов.</p> <p>Специфика туристской инфраструктуры для людей с ОВЗ. Понятие комфортных условий для путешествия туристов-инвалидов. Понятие туротерапии. Основные рекомендации для проведения социальных туров. Требования к транспорту, к размещению и питанию, к экскурсионному обслуживанию. Инструкции сопровождающего группу.</p>
К.М.06.03 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства			

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ОПК-4 ОПК-7	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет. ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать - содержание экскурсионной работы в индустрии гостеприимства. Уметь - использовать современные формы экскурсионной работы в индустрии гостеприимства. Владеть - методами организации экскурсионной работы в индустрии гостеприимства.	Превращение экскурсионного дела в сферу коммерческой деятельности. Деидеологизация экскурсионного дела, новые формы и направления экскурсионного дела, новые приоритеты в географии туризма и экскурсий. Учет возрастных особенностей и индивидуальных предпочтений рекреантов. Особенности подготовки обслуживающего персонала. Финансовый учет экскурсионной деятельности. Виды экскурсионных услуг: организация экскурсионных туров; организация паломнических поездок; анимация и индустрия развлечений в гостиничном комплексе; морские развлекательно-познавательные экскурсии; оздоровительные экскурсии. Экскурсия как организованный процесс познания окружающего мира. Главные признаки экскурсии: временные рамки, наличие группы и экскурсовода, экскурсионных объектов, тема. Классификаций экскурсий по содержанию, составу участников, месту проведения, способу передвижения, форме проведения и их характеристика.
К.М.06.04 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
ОПК-4	ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.	Знать - методологию проведения анализа рынка - типы потребителей и модели потребительского поведения - виды онлайн платформ для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства и общественного питания - методы составления медиапланов и планов продвижения Уметь - проводить конкурентный анализ, сегментирование рынка, анализ потребительских предпочтений - использовать интернет-коммуникации, в том числе технологии маркетинга в социальных сетях для продажи и продвижения гостиничного продукта и услуг предприятий общественного питания	Предмет и задачи курса. Потребители услуг индустрии гостеприимства и общественного питания, потребительское поведение, определение целевых рынков, конкурентный анализ. Виды товаров и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, мультиатрибутивная модель товара. Позиционирование. Цена как элемент комплекса маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания. Ценообразование. Система скидок. Маркетинговые функции цены. Каналы распределения. Структура каналов распределения. Выбор посредников. Система маркетинговых коммуникаций. Реклама, связи с общественностью, прямые продажи, стимулирование сбыта, брендинг, интегрированные маркетинговые коммуникации в местах продаж. Коммуникации в Интернете.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами мониторинга рынка - методиками продвижения организаций сферы гостеприимства и общественного питания - онлайн-технологиями для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства 	
Комплексный модуль К.М.07 Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса			
К.М.07.01 Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства			
ПК-1	<p>ПК- 1.1 Способен организовать сбор, обработку и хранение информации о фактах хозяйственной жизни департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>ПК- 1.2 Применяет знания о системе учета, строении счетов и двойной записи для формирования учетных регистров и бухгалтерской отчетности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия, категории и инструменты бухгалтерского финансового учета; – основы построения счетов, учетных регистров, баланса и других финансовых отчетов; – систему показателей, характеризующих обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – проанализировать данные, характеризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами и уровня эффективности их использования; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами систематизации экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; – типовой методикой расчета показателей эффективности использования хозяйствующим субъектом финансовых, материальных, трудовых ресурсов; – методами проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности 	<p>Роль бухгалтерской информации в системе управления и классификация ее пользователей. Система нормативного регулирования бухгалтерского учета в России и его основные элементы. Основные задачи и функции бухгалтерского учета. Основопологающие принципы бухгалтерского учета и критерии их формирования. Предмет и методы бухгалтерского учета.</p> <p>Ключевые понятия (термины) бухгалтерского учета: имущество (активы), обязательства (пассивы), капитал, доходы, расходы, финансовые результаты. Классификация объектов бухгалтерского наблюдения: объекты, обеспечивающие (активы, обязательства, капитал) и составляющие (хозяйственные процессы, хозяйственные факты (операции), финансовые результаты) производственно-хозяйственную и финансовую деятельность.</p> <p>Сущность балансового обобщения и его роль в бухгалтерском учете. Понятие, виды и строение баланса. Понятие актива и пассива баланса. Типы изменений, вызываемые хозяйственными операциями. Анализ влияния хозяйственных операций на объекты статико-динамического балансового уравнения (анализ влияния на изменения собственного капитала).</p> <p>Двойная запись, корреспонденция счетов.</p> <p>Классификация бухгалтерских счетов. Цели и особенности классификации счетов. Классификация счетов по экономическому содержанию и План счетов. Классификация бухгалтерских счетов по структуре и назначению.</p> <p>Строение и порядок составления оборотно-сальдовой и шахматной ведомости.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		предприятия. навыками подготовки бухгалтерской отчетности.	<p>Виды первичных документов. Требования к оформлению первичных документов.</p> <p>Формы ведения бухгалтерского учета. Учетные регистры. Особенности учета на малых предприятиях.</p> <p>Значение инвентаризации для достоверного отражения в учете данных об имуществе и обязательствах предприятий (организаций).</p> <p>Понятие организации бухгалтерского учета на предприятии. Централизация, децентрализация учета. Организационные формы бухгалтерской службы. Взаимоотношения бухгалтерии с другими подразделениями. Права и обязанности главного бухгалтера. Бухгалтерская профессия. Профессиональная этика.</p> <p>Значение отчетности в хозяйственной деятельности предприятия. Виды отчетности и порядок её составления. Состав и содержание бухгалтерской отчетности предприятий. Порядок и сроки представления бухгалтерской отчетности.</p> <p>Содержание и порядок составления форм бухгалтерской отчетности «Бухгалтерский баланс», «Отчет о финансовых результатах», «Отчет об изменениях капитала», «Отчет о движении денежных средств», Пояснению к бухгалтерскому балансу и отчету о финансовых результатах.</p> <p>Учетная политика. Основные допущения, лежащие в основе учетной политики и требования к ней. Документальное оформление. Раскрытие в финансовой отчетности. Учетная политика в системе управления организацией. Аспекты учетной политики. Учетная политика для целей бухгалтерского и налогового учета.</p> <p>Сущность анализа финансовой отчетности. Объекты и субъекты анализа. Задача аналитических процедур. Метод и основные методики анализа. Оценка информативности финансовой отчетности с позиций основных групп её пользователей. Анализ соответствия бухгалтерской (финансовой) отчетности налоговым декларациям и статистическим отчетам.</p> <p>Особенности бухгалтерского и финансового учета в организациях сферы гостеприимства.</p> <p>Особенности бухгалтерской и финансовой отчетности в организациях сферы гостеприимства.</p>
К.М.07.02 Управление персоналом гостиничного комплекса			

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ПК-1	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональные стандарты обслуживания; – квалификационные требования к персоналу гостиничного комплекса; – организацию контроля качества гостиничных услуг; – виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; – применять методы и средства стимулирования и мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг; – разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; – основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе. 	<p>Место и роль управления персоналом в системе управления гостиничным предприятием. Подходы к управлению персоналом и типы организационных культур в системе кадрового менеджмента гостиничного предприятия. Установки и модели поведения менеджера по персоналу гостиничного предприятия. Кадры, персонал, человеческий ресурс. Управление человеческим ресурсом в гостиничной индустрии. Система показателей, используемых в характеристике персонала гостиничного предприятия. Численность персонала гостиничного предприятия. Категории персонала. Структура персонала в гостинице. Понятие кадровой политики гостиничного предприятия. Кадровая политика и ее планирование на гостиничном предприятии. Документы, регламентирующие деятельность персонала в гостинице. Кадровая политика и стратегия развития гостиничного предприятия.</p> <p>Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом гостиницы. Привлечение персонала в гостинице. Источники привлечения. Подбор персонала и профориентация. Анализ и оценка персонала гостиничного предприятия. Понятие и задачи оценки персонала. Вопросы разработки методики оценки. Виды оценки персонала и оплата труда. Аттестация кадров и ее процедура. Планирование деловой карьеры. Работа с кадровым резервом. Перемещения персонала в гостинице. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации персонала гостиницы. Структура затрат на персонал. Анализ и планирование затрат на персонал. Методы определения эффективности затрат на персонал гостиничного предприятия. Профессиональная и организационная адаптация персонала в гостинице. Введение в должность и его формы. Оценка результатов адаптации. Оценка эффективности управления персоналом гостиничного предприятия. Мотивы человеческой деятельности. Современные теории мотивации. Концепции стимулирования. Материальное и нематериальное стимулирование персонала гостиничного комплекса.</p> <p>Коммуникации и отношения в гостиничном предприятии. Организационный конфликт. Целевая структура конфликтного поведения. Системно-ситуационный анализ конфликта. Динамика конфликта. Управление организационным конфликтом. Оценка эффективности. Трудовой спор. Причины трудовых споров. Понятие трудового спора. Цели разрешения трудового спора. Виды трудовых споров. Индивидуальный трудовой спор (ИТС). Порядок разрешения</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			ИТС Коллективный трудовой спор (КТС) и порядок его разрешения Основные понятия ТК РФ о КТС и регулирующие его статьи. Специальные государственные органы разрешения КТС. Федеральная инспекция труда. Трудовой арбитраж.
К.М.07.03 Реинжиниринг бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства			
ПК-1	ПК-1.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы организации деятельности по достижению поставленных целей; – содержание термина «бизнес-процесс», классификацию бизнес-процессов; – особенности выделения бизнес-процессов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; – методологию моделирования бизнес-процессов организации; – основные подходы к совершенствованию и реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовать работу исполнителей по выполнению поставленных целей; – моделировать бизнес-процессы организаций; – обеспечить функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; – использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – инструментами моделирования бизнес-процессов; 	<p>Развитие взглядов на улучшение бизнес-процессов. Японская парадигма улучшения бизнес-процессов. Методика быстрого анализа решения (FAST). Бечмаркинг процесса. Перепроектирование процесса (концентрированное улучшение). Реинжиниринг процесса. Современные подходы к улучшению бизнес-процессов.</p> <p>Экономические предпосылки возникновения реинжиниринга бизнес-процессов (далее РБП). Способы внедрения РБП. Основные проблемы функционального подхода в управлении. Процессный подход в управлении. Сущность, цели и задачи РБП. Примеры практической реализации РБП. Перспективные направления РБП.</p> <p>Основные принципы реинжиниринга и их применение.</p> <p>Бизнес-процесс: основные понятия, сущность. Классификация бизнес-процессов в организации. Правила выделения процессов в организации.</p> <p>Организация работ по реинжинирингу бизнес-процессов. Основные этапы проведения РБП: инициация работ по РБП, обратный реинжиниринг, прямой реинжиниринг, разработка проекта, внедрение. Методы и инструментальные средства реинжиниринга бизнес-процессов.</p> <p>Методология РБП. Моделирование бизнеса и CASE-технологии. Принципы построения, структура и технология использования CASE-средств для анализа бизнес-процессов.</p> <p>Структурный анализ процессов. Схема внешней среды процесса. Графики информационных потоков.</p> <p>Сущность методологии функционального моделирования бизнес-процессов (SADT – методологии).</p> <p>Функционально-стоимостной анализ бизнес-процессов: сущность, принципы, инструменты. Методика расчета стоимости процесса. Расчет стоимости рабочего места исполнителя процесса. Разработка матрицы ответственности за процесс, учитывающей количество исполнителей бизнес-роли и степень их участия в процессе. Отчет с</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		– методами оценки эффективности бизнес-процессов; навыками реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций.	результатами проведения функционально-стоимостного анализа процесса. Сущность Объектно-ориентированное моделирование бизнес-процессов. Модель прецедентов использования (П - модель). Объектная модель (О-модель). В-модель – модель взаимодействия объектов. Сущность методов имитационного моделирования бизнес-процессов. Особенности конструирования имитационной модели. Задание входных параметров моделирования. Вывод результатов моделирования. Роль информационных технологий в реинжиниринге бизнеса. Старые и новые правила работы. Программные продукты управления предприятием и моделирования бизнес-процессов. Особенности современных информационных технологий. Изменения бизнес-процессов, системы управления, межорганизационных связей посредством информационных технологий.
К.М.07.04 Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение.	Знать – принципы формирования систем внутренней коммуникации в организациях сферы гостеприимства для обеспечения достижения поставленных целей и выполнения задач в профессиональной деятельности; – значение «обратной связи» в управлении деятельностью подразделений организации. Уметь – формировать эффективные системы коммуникаций для обеспечения достижения поставленных целей и выполнения задач в профессиональной деятельности; Владеть – навыками формирования систем внутренней коммуникации в организациях сферы гостеприимства для обеспечения достижения поставленных целей и выполнения задач в профессиональной деятельности.	Общение и отношения в психологии, социологии и менеджменте. Понятие «отношения», порядок (структура) установления отношений. Координация. Деловая коммуникация. Характеристики деловой коммуникации в гостиничном бизнесе. Типы социальной коммуникации. Понятие «коммуникация». Закон коммуникации. Информационный и коммуникационный канал. Технистские модели коммуникации: телефонно-телеграфная модель Шрамма. Формы коммуникационного действия: подражание, диалог, управление. Модели коммуникации (акция, интеракция и трансакция), Межличностная, групповая, организационная коммуникация. Характеристики деловой организационной коммуникации в гостиничном бизнесе. Простейшая структура деловой коммуникации, цели коммуникантов. Коммуникационное воздействие и взаимодействие: определение, свойства, особенности. Условия протекания коммуникационного воздействия и взаимодействия. Характеристики участников деловой коммуникации в гостиничном бизнесе. Коммуникативный акт. Определение коммуникативного акта. Модель коммуникативного акта. Критерии и оценка продуктивности

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>коммуникации.</p> <p>Коммуникативное инициальное поведение – определение и характеристики. Провокации в коммуникативном поведении и возникновение конфликтной ситуации. Определение, назначение и примеры конфликтогенов/синтонов. Назначение нейтральных посылов. Примеры фраз-амортизаторов и нейтралов. Барьеры в коммуникации. Организация коммуникативного контактного поведения в гостиничном бизнесе.</p> <p>Современные представления о сущности конфликта. Концепции природы конфликта. Конфликтная среда и отношения. Субъект и участник конфликтной ситуации.</p> <p>Модели конфликтов в организации. Структура и составляющие конфликтной ситуации. Анализ конфликтной ситуации. Содержательная основа конфликтной ситуации в гостиничном бизнесе.</p> <p>Целевая структура конфликтного поведения. Цели организационного конфликта и конфликта в деловой сфере в гостиничном бизнесе.</p> <p>Сущность и природа конфликта в организации. Объект и содержание организационного конфликта. Предметные цели участников организационного конфликта. Содержательная основа организационного конфликта в гостиничном бизнесе.</p> <p>Стратегия и тактика конфликтного поведения: общая терминология, определение.</p> <p>Термины, определения и модели динамики конфликтной ситуации. Основные явления динамики конфликта: фрустрация, инцидент, идентификация, ложная идентификация, эскалация, регрессия сознания.</p> <p>Понятие управления конфликтом, концепции и факторы управляемости и неуправляемости конфликтов.</p> <p>Цели, модель и направления деятельности по управлению конфликтной ситуации. Ценности и манифестация в управлении организационным конфликтом.</p> <p>Симптоматика, диагностика, прогнозирование и профилактика конфликта. Предупреждение и ослабление конфликта.</p> <p>Урегулирование, разрешение и завершение организационной конфликтной ситуации.</p> <p>Сбалансированность рабочего места в организационно-технологической системе как условие предотвращения и урегулирования организационных конфликтов.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>Причины трудовых споров. Определение трудового спора и его отличие от организационного конфликта. Виды трудовых споров</p> <p>Цели разрешения трудового спора</p> <p>Индивидуальный и коллективный трудовой спор (далее ИТС и КТС). Порядок разрешения ИТС и КТС. Основные понятия Трудового кодекса РФ о КТС и регулирующие его статьи.</p> <p>Специальные государственные органы разрешения КТС. Федеральная инспекция труда. Трудовой арбитраж.</p> <p>Забастовка: понятие и виды. Трудовой кодекс РФ о праве на забастовку. Незаконные забастовки. Локаут.</p> <p>Нормативно-правовые основы медиации. Преимущества и особенности медиации. Этапы и процедуры медиации. Медиация в гостиничном бизнесе.</p> <p>Понятие и концепции внутриличностного конфликта. Последствия внутриличностных конфликтов для организации.</p>
К.М.07.05	Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма		
ПК-1	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -содержание и взаимосвязь основных элементов процесса стратегического управления; -сущность стратегического менеджмента; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать стратегические планы развития организации; -осуществлять экономическое обоснование стратегии развития организации. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации для повышения ее конкурентоспособности 	<p>Понятие стратегического менеджмента. Особенности стратегического управления. Цели и задачи стратегического менеджмента. Основные законы управления. Модели и концепции стратегического управления. Технологии стратегического менеджмента.</p> <p>Процесс стратегического управления. Цели организации, их характеристика и классификация. Анализ и оценка внешней среды организации. Управленческое обследование сильных и слабых сторон организации. Анализ и выбор стратегических альтернатив развития. Реализация стратегии. Управление реализацией стратегии. Стратегический маркетинг.</p> <p>Классификация целей организации, процесс и технологии разработки целей. Понятие миссии организации, ее значение в жизнедеятельности организации, требования к формулировке и содержанию миссии. Формирование стратегического видения.</p> <p>SWOT- анализ, PEST- анализ, ситуационный анализ, методы моделирования и прогнозирования в стратегическом менеджменте. Основные технологии прогнозирования, экспертное прогнозирование. Ситуационные центры.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>Стратегические карты. Дорожная карта. Стратегический план. Программно-целевое планирование. Правила и способы стратегического планирования. Реализация стратегии и сводные планы.</p> <p>Понятие стратегии, классификация стратегий. Базовые (эталонные) стратегии. Конкурентные стратегии. Стратегия лидерства за счет экономии на издержках. Стратегия дифференциации. Стратегия фокусирования. Стратегия разработки новой продукции. Сбалансированная система показателей.</p> <p>Стратегические союзы и совместные предприятия. Горизонтальная и вертикальная интеграция. Инсорсинг, аутсорсинг. Слияние и поглощение компаний.</p> <p>Реализация стратегии. Сценарный подход. Реализация стратегических решений в условиях неопределенности и риска. Стратегический контроль. Управление качеством. Управление инновациями.</p>
К.М.07.06 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства			
ПК-1	<p>ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – систему внутрихозяйственных планов и механизм их взаимодействия в новых рыночных отношениях; – систему целей и задач в области бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия; – системы (виды) планирования; – сущность, структуру и содержание бизнес-плана; – процесс составления бизнес-плана; – оценивать риски, доходность и эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать программы осуществления организационных изменений и оценивать их эффективность; – использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; – оценивать эффективность использования 	<p>Роль делового планирования в сфере гостеприимства, отличие бизнес-плана от других плановых документов, цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования.</p> <p>Методические основы разработки разделов бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции.</p> <p>Методические подходы к выполнению разделов: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга.</p> <p>Особенности планирования и описания производственной деятельности в бизнес-плане: характеристика технологического процесса, составление производственной программы, определение потребности в основных производственных фондах, расчет потребности в сырье и материалах и прирост оборотных средств.</p> <p>Подход к выполнению финансовых разделов бизнес-плана: финансово-экономические результаты деятельности предприятия, планирование основных финансовых показателей, финансовая оценка проекта, потребность в инвестициях и источники их финансирования.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>различных систем учёта и распределения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать риски, доходность и эффективность принимаемых плановых финансовых и инвестиционных решений; – применять модели управления запасами, планировать потребность организации в запасах; – определять потребность на перспективу в финансовых, материальных, трудовых и интеллектуальных ресурсах, источниках их получения, а также уметь четко рассчитать эффективность использования ресурсов в процессе работы фирмы. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов); – навыками организации оценки и планирования потребностей департаментов организации сферы гостеприимства; – навыками финансово-экономического анализа бизнес-проекта; <p>методами оценки эффективности бизнес-проекта и риска, а также оценки конкурентоспособности предприятия в целом, продукта, отдельного направления деятельности и т.п.</p>	
К.М.07.07 Финансовое планирование и бюджетирование (ФТД)			
ПК-1	ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инструментальные средства для обработки экономических данных в области финансового планирования и бюджетирования; - способы финансового планирования и бюджетирования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обрабатывать экономические данные для решения задач финансового планирования и бюджетирования; 	<p>Место и значение финансового планирования в экономической организации. Современные подходы к разработке финансовой политики предприятия. Принципы финансового планирования. Планирование финансов предприятия. Содержание процесса финансового планирования на предприятии. Составление бюджета прибылей и убытков. Планирование бюджета денежных средств. Составление платёжного календаря. План по инвестициям и по финансированию. Бюджет агрегированного баланса предприятия. Анализ финансовых показателей.</p> <p>Проблемы становления бюджетирования в зарубежных компаниях</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты расчетов по данным финансовых планов и бюджетов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инструментальными средствами финансового планирования и бюджетирования; - навыками анализа финансовых планов и бюджетов, обоснования полученных выводов. 	<p>и на предприятиях (в организациях) России. Методические подходы к сквозному, управленческому планированию (бюджетированию). Методика бюджетирования и формы бюджетов на предприятии. Необходимые условия для создания эффективной системы бюджетирования на предприятии.</p> <p>Методология прогнозирования сбыта: теория прогнозирования сбыта; методы прогнозирования сбыта. Основы прогнозирования бюджета продаж. Финансовое планирование бюджета продаж. Методика прогнозирования бюджета продаж.</p> <p>Номенклатура, ассортимент, качество и цены реализации продукции. Сущность понятий «Производственная политика» и «Производственная программа» предприятия (организации).</p> <p>Технологии планирования производственной программы. Планирование производственной мощности (ПМ) машиностроительного предприятия. Планирование ПМ на металлургическом предприятии. Последовательность формирования производственной программы на металлургическом предприятии. Планирование государственных заказов на продукцию производственно-технического назначения. Расчёт плана производства по видам продукции в натуральных единицах. Разделы и показатели плана производства и реализации продукции в денежном выражении. Сводный план производства и реализации продукции.</p> <p>Материально-техническое обеспечение предприятий Российской Федерации. Основы планирования экономических ресурсов. План материально-технического обеспечения и его структура. Методы определения потребности в материально-технических ресурсах (МТР). Содержание и задачи плана по труду и заработной плате. Планирование и прогнозирование производительности труда (ПТ). Методика планирования ПТ по основным технико-экономическим факторам.</p> <p>Основные понятия издержек и себестоимости продукции. Положение о составе затрат, включаемых в себестоимость продукции (работ, услуг). Классификация затрат на производство и реализацию продукции. Планирование издержек и себестоимости продукции. Планирование сметы затрат на производство.</p> <p>Методология планирования калькуляции себестоимости продукции на металлургическом предприятии. Методы планирования себестоимости. Укрупнённая методика планирования затрат (себестоимости) на рубль товарной продукции. Расчёты экономии (удорожа-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>ния) издержек по основным технико-экономическим факторам. Техничко-экономические факторы роста ПТ и расчёт относительной экономии численности персонала. Планирование численности персонала на предприятии. Определение плановой численности рабочих-сдельщиков. Планирование численности рабочих-повременщиков. Планирование потребности в рабочей силе и подготовке кадров. Планирование фонда заработной платы. Краткий теоретический обзор, основные формулы и соотношения планирования инвестиционной и проектной деятельности. Общие теоретические основы планирования налоговых и иных обязательных платежей. Налог на добавленную стоимость. Налог на прибыль организаций. Денежные потоки: сущность, виды, основные характеристики. Бюджетирование денежных потоков.</p>
К.М.07.ДВ.01.01 Организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе			
ПК-1	<p>ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы обеспечения организации и управления анимационной деятельностью в гостиничном комплексе. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные знания в практической сфере; – организовывать оценку планирования потребностей в анимационных услугах гостиничных предприятий. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками и способностью организации анимационной деятельности в гостиничных комплексах. 	<p>Понятия об анимации, ее целях, задачах и роли в повышении эффективности гостиничной деятельности. Принципы анимационной деятельности: разнообразие, развлечение, вовлечение. Анимация как инструмент привлечения клиентов и средство конкурентной борьбы. Принципы и методы контроля и учета эффективности анимационной деятельности. Использование средств искусства в реализации анимационных программ. Специфика работы аниматора. Художественное оформление: театрально-декорационное и вещественное.</p> <p>Режиссура анимационной деятельности в гостиничной деятельности.</p> <p>Организация отдыха как общегосударственная задача. Свободное время как сфера духовного, психологического, интеллектуального и физического развития человека.</p> <p>Организация отдыха и развлечений как педагогическая проблема. Понятие «субъект анимационной деятельности». Программирование общения в процессе организации и проведения анимационных мероприятий, направленных на отдых и развлечение гостей.</p> <p>Особенности составления сценария зрелищно-игровой и конкурсной программ. Зрелище как способ снятия утомления и усталости. Психолого-педагогические аспекты восприятия различного рода зрелищ. Театрализация как основной метод драматургической раз-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>работки и организации сюжетно-игровых и конкурсных программ. Содержание и характер конкурса. Композиция конкурса. Вовлечение в игру-соревнование болельщиков. Роль и место жюри в конкурсной программе. Организация зрелищно-игровой программы. Роли и их распределение. Стимулирование интереса зрителей к участию в сюжетно-игровой программе.</p> <p>Сущность и особенности праздничного отдыха и развлечений гостей. Разновидности праздничных форм отдыха. Зрелищность и развлекательность, вовлечение гостей в программы массового действия, наличие возможности выбора разнообразных форм отдыха, временная продолжительность праздничного отдыха.</p> <p>Комплексные формы отдыха и развлечений как средство массового общения. Структурные составляющие комплексных форм отдыха и развлечений. Изучение культурных интересов и запросов аудитории с учетом социально-демографического положения. Соединение познавательных и развлекательных элементов в комплексных формах отдыха и развлечений.</p> <p>Рекомендации для анимационных работников отелей/турбаз/домов отдыха/ пансионатов по подготовке и проведению анимационных мероприятий.</p>
К.М.07.ДВ.01.02 Организация санаторно-курортной деятельности			
ПК-1	<p>ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы обеспечения организации и управления санаторно-курортной деятельностью. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные знания в практической сфере; – организовывать оценку планирования потребностей в сфере санаторно-курортной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками и способностью организации и управления санаторно-курортной деятельностью. 	<p>Понятийно-терминологический аппарат лечебного туризма. Современный рынок лечебного туризма. Основные направления и формы лечебного туризма. Модели организации лечебного туризма. Генезис и развитие лечебного туризма в мире. История развития лечебного туризма в России.</p> <p>Сущность и формы курортной деятельности. Курортное дело и курортология. Формы курортной деятельности. Факторы, оказывающие влияние на курортное дело. Виды курортов.</p> <p>История санаторно-курортного комплекса в России. Динамика развития санаторно-курортного комплекса. География размещения предприятий санаторно-курортного комплекса. Правовое регулирование деятельности санаторно-курортного комплекса.</p> <p>Структура санаторно-курортного комплекса. Естественно-ресурсная база. Научно-исследовательская база. Система «Здравоохранение». Сфера досуга и отдыха. Обслуживающая инфраструктура.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>Нормативы для расчета численности персонала.</p> <p>Гостиничная составляющая санаторно-курортного комплекса. Медицинская составляющая санаторно-курортного комплекса. Территориальная составляющая санаторно-курортного комплекса.</p> <p>Структура комплексной санаторно-курортной услуги. Бальнеотерапия. Пелоидотерапия. Лечебное применение песка и глины. Талассотерапия. Бани. Гидроколонтотерапия. Газовые ванны. Фитотерапия. Физиотерапия. Диетотерапия. Апитерапия.</p> <p>Основы организации лечебного питания в санаторно-курортных комплексах: энергетическая ценность, комплексность, основные принципы построения дневного рациона. Режим питания в санаторно-курортных комплексах. Требования и особенности организации режима питания в санаторно-курортных комплексах. Принципы организации питания по групповой системе. Учет вкусовых привычек, климатических и местных, национальных особенностей при построении лечебного питания.</p> <p>Себестоимость как экономическая категория. Особенности калькулирования в санаторно-курортных комплексах. Расчет амортизации в санаторно-курортных комплексах. Объекты калькулирования комплексной санаторно-курортной услуги. Распределение косвенных затрат в санаторно-курортных комплексах. Методы учета затрат санаторно-курортной услуги. Калькуляция себестоимости санаторно-курортной путевки и сопутствующих услуг. Проблемы ценообразования в санаторно-курортных комплексах. Ценовые стратегии и методы ценообразования в санаторно-курортных комплексах.</p>
Комплексный модуль К.М.08 Обеспечение экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
К.М.08.02 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
ПК-2	<p>ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – порядок расчета экономических показателей, характеризующих ресурсы и результаты организации в сфере гостеприимства и общественного питания; – виды затрат и способы их оценки в организациях сферы гостеприимства, их структурных подразделений; 	<p>Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания (далее СГиОП). Внешняя и внутренняя среда предпринимательства. Воздействие экономических факторов на туризм. Порядок образования и ликвидации юридического лица. Особенности экономики организации СГиОП.</p> <p>Организационно-правовые формы коммерческих организаций. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Организаци-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	гостеприимства и общественного питания.	<p>– показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь</p> <p>– собирать и анализировать данные о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;</p> <p>– выполнять сопоставление экономических показателей организации в сфере гостеприимства и общественного питания с эталонными;</p> <p>– рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть</p> <p>– методами расчета экономических показателей, характеризующих ресурсы и результаты организации в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– методами оценки показателей экономической эффективности деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>– приемами выбора оптимальных способов повышения экономической эффективности производственной деятельности организации в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>онно-правовые формы некоммерческих организаций. Формы объединений организаций.</p> <p>Структура организации. Органы управления организацией. Методы управления организацией. Виды организационной структуры управления.</p> <p>Основные понятия. Типы производственных структур. Факторы, влияющие на производственную структуру. Особенности производственной структуры в организациях СГиОП.</p> <p>Понятие и состав основных средств. Износ и амортизация основных средств. Показатели движения и эффективности использования основных средств. Нематериальные активы организации. Аренда и лизинг имущества в СГиОП.</p> <p>Понятие и состав оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью организации СГиОП. Показатели оборачиваемости и эффективности использования оборотных средств.</p> <p>Структура трудовых ресурсов. Производительность труда. Регулирование оплаты труда. Формы оплаты труда. Этапы управления трудовыми ресурсами. Планирование трудовых ресурсов, производительности труда и ФОТ. Социальное развитие организации СГиОП.</p> <p>Сущность прогнозирования и планирования деятельности организации. Виды и методы планирования. Бюджетирование. План маркетинга, финансовый план, программа развития организации СГиОП. Особенности планирования в организациях СГиОП.</p> <p>Характеристика и организация производственных бизнес-процессов. Особенности бизнес-процессов в организации СГиОП. Показатели, характеризующие бизнес-процессы в организации СГиОП.</p> <p>Показатели оценки качества и конкурентоспособности продукции и услуг. Стандартизация продукции. Сертификация продукции. Система управления качеством продукции. Особенности управления качеством и конкурентоспособностью продукции организации СГиОП.</p> <p>Понятие, функции и классификация цен. Ценовая политика организации. Методы ценообразования. Ценовые стратегии. Особенности ценообразования в организациях СГиОП.</p> <p>Цель и задачи инновационного развития организации. Управление проектом нововведения. Государственное регулирование иннова-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>ционной деятельности организации. Инновации в СГиОП.</p> <p>Сущность и цели инвестиционной деятельности. Формы, методы и принципы финансирования инвестиционной деятельности. Оценка эффективности инвестиционных проектов. Особенности инвестиционной деятельности в СГиОП.</p> <p>Понятие и сущность расходов организации. Классификация расходов организации. Сметирование и калькулирование. Методы учета затрат в российской и зарубежной практике. Структура издержек в организации СГиОП.</p> <p>Понятие и виды доходов организации. Показатели доходности организации. Распределение выручки организации СТиОП.</p> <p>Сущность и формирование прибыли организации. Распределение и направления использования прибыли организации. Инструментарий анализа прибыли (анализ безубыточности и рычагов). Прибыльность и дивидендная политика организаций СГиОП.</p> <p>Основы экономического анализа. Анализ хозяйственной деятельности. Анализ эффективности деятельности. Деловая активность и рентабельность деятельности организации. Анализ финансового положения организации. Ликвидность и платежеспособность организации. Финансовая устойчивость организации. Диагностика банкротства организации. Финансовое положение и эффективность деятельности организаций СГиОП.</p>
К.М.08.01 Бизнес-статистика в гостиничной деятельности			
ПК-2	<p>ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделениях.</p> <p>ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – систему статистических показателей, характеризующих бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; – методы сбора, анализа и интерпретации показателей, характеризующих бизнес-процессы и явления организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; – показатели оценки эффективности гостиничной деятельности и методы их анализа. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять сбор статистических данных; – анализировать и интерпретировать показате- 	<p>Сущность и задачи статистики. Основные понятия и методология статистики. Организация статистики в РФ. Предмет метод и задачи статистики в сфере гостеприимства. Этапы развития статистики в сфере гостеприимства и общественного питания в РФ. Информационная база.</p> <p>Сущность, организация и этапы статистического наблюдения. Программно-методологические и организационные вопросы наблюдения. Организационные формы, виды и способы статистического наблюдения. Методы статистического наблюдения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Сводка статистических данных, ее виды. Понятие, задачи и виды группировок. Статистические таблицы и графики. Статистические ряды распределения. Особенности классификации и группировок в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>тели, характеризующие бизнес-процессы и явления в гостиничной деятельности, и показатели эффективности деятельности этих процессов;</p> <p>Владеть</p> <p>навыками анализа и интерпретации показателей, характеризующих бизнес-процессы и явления в гостиничной деятельности, и показателей эффективности деятельности этих процессов.</p>	<p>Понятие и классификация статистических показателей. Абсолютные и относительные величины.</p> <p>Средние показатели. Степенные средние величины. Структурные средние. Особенности расчета и интерпретации статистических показателей в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Показатели вариации. Дисперсия альтернативного признака. Виды дисперсий, правило сложения дисперсий. Статистическое изучение концентрации. Виды распределений моменты распределений.</p> <p>Сущность выборочного метода. Виды выборок. Средняя ошибка выборки. Предельная ошибка репрезентативности выборки. Малая выборка. Оптимальная численность выборки. Статистическая проверка гипотез. Применение выборочных обследований в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Понятие о рядах динамики и правила их построения. Основные правила анализа рядов динамики. Обобщающие аналитические показатели динамики, методика их расчета.</p> <p>Основная тенденция развития в рядах динамики, методы ее выявления и анализа. Методы аналитического выравнивания при построении моделей трендов. Методы оценки качества моделей. Экстраполяция в рядах динамики и прогнозирование. Статистический анализ сезонности.</p> <p>Сущность и значение экономических индексов. Агрегатные индексы. Средние индексы. Индексы средних величин. Взаимосвязь базисных и цепных индексов. Особенности расчета и применения экономических индексов в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Понятие о статистической и корреляционной связи. Методы изучения взаимосвязей. Однофакторный линейный корреляционно-регрессионный анализ. Проверка адекватности регрессионной модели. Методы оценки взаимосвязи качественных показателей.</p> <p>Современное состояние сферы гостеприимства и общественного питания. Показатели оценки спроса в сфере гостеприимства и общественного питания. Проблемы формирования и оценки статистических показателей в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>
К.М.08.03 Финансовый менеджмент в гостиничном бизнесе			

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
ПК-2	<p>ПК-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовые концепции управления финансовыми ресурсами; – инструментарий и методы управления источниками и направлениями использования финансовых ресурсов гостиничного комплекса; – технологию бюджетирования деятельности организации. <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять влияние бизнес-процессов и материальных потоков на финансовые показатели организации сферы гостеприимства и общественного питания; – планировать ключевые финансовые показатели организации сферы гостеприимства и общественного питания. <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками принятия управленческих решений в инвестиционной сфере деятельности; – приемами управления оборотным капиталом; <p>способами оптимизации структуры капитала.</p>	<p>Финансы предприятия гостиничного хозяйства. Цель и задачи финансового менеджмента. Ключевые показатели эффективности финансового менеджмента.</p> <p>Необходимость поиска компромисса между риском, доходностью и ликвидностью. Необходимость интерференции краткосрочной и долгосрочной финансовой политики.</p> <p>Цель и задачи финансового анализа. Методы и приемы финансового анализа. Ключевые финансовые показатели. Планирование доходов и расходов на предприятии гостиничного хозяйства. Основы бюджетирования. Характеристика ключевых бюджетов.</p> <p>Логика финансовых операций в гостиничном хозяйстве. Виды процентных ставок. Нарращение и дисконтирование. Виды денежных потоков. Учет инфляции и риска в финансовых расчетах.</p> <p>Сущность инвестиций на предприятиях гостиничного хозяйства. Разработка и реализация инвестиционной стратегии. Принципы и особенности разработки инвестиционных проектов – пакетов гостиничных услуг. Критерии эффективности проектов.</p> <p>Цель и задачи дивидендной политики. Теории дивидендной политики. Этапы разработки дивидендной политики.</p> <p>Рациональная заемная политика и оптимизация структуры капитала. Цена капитала и ее особенности ее расчета. Основы эмиссионной политики.</p> <p>Понятие и виды финансовых рисков. Рискообразующие факторы на предприятиях гостиничного хозяйства. Политика управления финансовыми рисками. Методы оценки рисков.</p> <p>Прибыль как финансовый результат предприятия. Особенности формирования прибыли на предприятии гостиничного хозяйства. Факторы, влияющие на прибыль. Инструменты управления прибылью: маржинальный анализ, анализ рычагов (чувствительности), анализ Дюпонт.</p> <p>Принципы и особенности управления оборотными активами и текущими обязательствами на предприятии гостиничного хозяйства. Комплексная политика оперативного финансового управления и ее индикаторы: оборачиваемость текущих активов и обеспеченность чистым оборотным капиталом. Этапы управления запасами и дебиторской задолженностью. Этапы управления краткосрочными обязательствами.</p> <p>Понятие и виды денежных активов. Цель и задачи управления. Определение оптимального остатка денежных средств. Финансо-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			вые вложения предприятия. Формирование эффективного портфеля ценных бумаг.
К.М.08.04 Контроль и ревизия (ФТД)			
ПК-2	<p>ПК-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы и приемы проведения контроля и ревизии; - основные источники и способы получения юридически значимой информации в ходе проведения контроля и ревизии; - основы построения, расчета и анализа современной системы экономических показателей при проведении контроля и ревизии; - методы и способы проведения ревизии и контрольных проверок; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать и осуществлять контроль и ревизию в целях противодействия легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма в организации; - реализовывать мероприятия по получению юридически значимой информации в ходе процедуры контроля и ревизии; - проверять, анализировать, оценивать информацию в интересах выявления рисков и угроз экономической безопасности, предупреждения, пресечения, раскрытия и расследования преступлений и иных правонарушений в сфере экономики. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами и приемами контрольных процедур в целях противодействия легализации (отмыванию) доходов, полученных преступным путем, и финансированию терроризма в организации 	<p>Концепция развития финансового контроля в условиях рыночной экономики.</p> <p>Сущность, роль и функции контроля в управлении экономикой, виды контроля, взаимосвязь и отличия внешнего и внутреннего контроля, внутреннего управленческого контроля, ревизии. Общегосударственный финансовый контроль. Внутрихозяйственный финансовый контроль.</p> <p>Предмет, содержание, задачи ревизии и организация контрольно – ревизионной работы.</p> <p>Ревизия как форма экономического контроля. Сходства и различия аудита и ревизии. Виды ревизии. Правила проведения ревизий. Права и обязанности ревизора</p> <p>Организация ревизионной работы на объектах разных организационно – правовых форм и форм собственности.</p> <p>Подготовка ревизии.</p> <p>Предварительная подготовка ревизии: методические вопросы, организационные вопросы, ознакомления с объектом ревизии. Разработка плана и программы ревизии.</p> <p>Методы документального контроля.</p> <p>Экономический анализ работы организации. Техники – экономические расчеты. Нормативная проверка. Формальная проверка. Логическая проверка. Арифметическая проверка. Встречная проверка. Взаимный контроль. Анализ ежедневного или пооперационного изменения остатков товарно – материальных ценностей и денежных средств. Восстановление количественно – суммового учета. Проверка правильности корреспонденции счетов. Проверка регистров бухгалтерского учета. Исследования неофициальных материалов. Исследование и проверка объяснительных записок, полученных в процессе ревизии.</p> <p>Методы фактического контроля.</p> <p>Инвентаризация как метод фактического контроля. Организационно правовые основы инвентаризации. Проверка ревизуемых операций в натуре. Проверка фактов по конечной (заключительной) опе-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>рации. Лабораторные анализы. Экспертные оценки. Контрольный обмер. Контрольный запуск сырья и материалов в производство. Контрольная приемка продукции по количеству и качеству. Обследование на месте проверяемых операций. Проверка соблюдения трудовой дисциплины и использования рабочего времени персоналом. Проверка исполнения принятых решений.</p> <p>Оформление итогов ревизии. Распорядительные документы на проведение ревизии. Первичные документы, составленные по итогам инвентаризации отдельных видов имущества и расчетов. Сличительные ведомости, составляемые по итогам работы инвентаризационных комиссий. Документальное оформление окончательных итогов ревизии.</p> <p>Итоги ревизии и материальная ответственность работников организаций.</p> <p>Ограниченная материальная ответственность. Полная материальная ответственность. Коллективная материальная ответственность. Письменное оформление материальной ответственности. Возмещение ущерба.</p>
К.М.08.ДВ.01.01 Оценка эффективности деятельности гостиничного комплекса			
ПК-2	ПК-2.3 Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практику построения, расчета и анализа системы показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность гостиничного комплекса; – приемы и способы оценки экономической эффективности деятельности гостиничного комплекса. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели, характеризующие эффективность деятельности гостиничного комплекса; – оценивать и определять направления повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сбора, обработки и анализа дан- 	<p>Цель, задачи, предмет, объект, субъект анализа. Функции анализа финансово-хозяйственной деятельности гостиничного комплекса. Виды анализа и их характеристика.</p> <p>Методы анализа. Содержание методов.</p> <p>Принципы анализа. Приемы (способы) проведения анализа.</p> <p>Источники данных для проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Требования к экономической информации.</p> <p>Типовой порядок организации и проведения аналитической работы на предприятии. Требования к специалистам, проводящим анализ и диагностику финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Распределение обязанностей по комплексному анализу. Этапы аналитической работы.</p> <p>Анализ объема, состава и динамики основных средств.</p> <p>Анализ обобщающих показателей использования основных производственных фондов. Анализ использования машин и оборудования. Анализ эффективности новой техники.</p> <p>Анализ материально-технического снабжения и использования предметов труда. Анализ организации материально-технического</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
		<p>ных для проведения оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса;</p> <p>– методами проведения оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса.</p>	<p>снабжения. Анализ использования материальных ресурсов на предприятии. Анализ запасов материальных ресурсов.</p> <p>Анализ численности и состава промышленно-производственного персонала. Анализ производительности труда. Анализ использования фонда заработной платы.</p> <p>Классификация затрат. Статьи калькуляции. Элементы калькуляции. Виды анализа затрат на производство и реализацию продукции/услуг.</p> <p>Цели, значение финансового анализа. Особенности, функции, задачи, предмет, субъект финансового анализа. Информационная база для анализа финансового состояния предприятия. Нормативная база анализа финансового состояния предприятия. Методика и методы финансового анализа предприятия. Программные продукты, используемые для анализа финансового состояния предприятия.</p> <p>Анализ динамики и структуры имущества предприятия. Анализ динамики и структуры источников формирования имущества предприятия. Анализ дебиторской и кредиторской задолженности предприятия. Анализ собственных и заемных средств. Сущность и значение финансовой устойчивости предприятия. Факторы, оказывающие влияние на финансовую устойчивость предприятия. Методика анализа финансовой устойчивости предприятия. Сущность и значение деловой активности предприятия. Факторы, оказывающие влияние на деловую активность предприятия. Методика анализа деловой активности предприятия. Сущность и значение платежеспособности предприятия. Факторы платежеспособности. Методика анализа платежеспособности предприятия. Сущность и значение финансовых результатов деятельности предприятия. Факторы, оказывающие влияние на финансовые результаты. Методика анализа финансовых результатов предприятия.</p> <p>Сущность и значение банкротства предприятия. Источники информации по проблемам банкротства. Модели оценки вероятности банкротства предприятия. Оценка рейдерпригодности предприятия. Комплексная оценка финансово-экономического состояния предприятия.</p>
К.М.08.ДВ.01.02	Экономический анализ в гостиничном бизнесе		
ПК-2	ПК-2.3 Осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департамен-	<p>Знать:</p> <p>- основные понятия, категории и инструменты экономической теории и экономики предпри-</p>	<p>Роль анализа в управлении; его место в системе экономической науки и информационном обеспечении.</p> <p>Принцип комплектности анализа. Принцип использования системы</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
	тов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства	<p>ятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> -основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующей деятельность хозяйствующих субъектов; -систему показателей, характеризующих обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативноправовой базы экономические и социально-экономические показатели; - собрать и систематизировать данные, характеризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; - проанализировать данные, характеризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами и уровня эффективности их использования; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами систематизации экономических и социально – экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; - типовой методикой расчета показателей эффективности использования хозяйствующим субъектом финансовых, материальных, трудовых ресурсов; - методами проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия. - навыками подготовки аналитического заключения. 	<p>показателей, способов и приемов при ведущей роли сравнения. Принцип действенности и оперативности при проведении анализа. Принцип проведения экономического анализа от низовых органов до самых высших органов управления народного хозяйства. Принцип непрерывности проведения анализа. Принцип демократизации всех участников хозяйственного процесса.</p> <p>Место экономического анализа в системе наук, связь с другими науками. Экономический анализ и его связь с бухгалтерским учетом, контролем, статистикой, финансами и другими науками.</p> <p>Содержание экономического анализа. Объект народного хозяйства как система управляемой подсистемы. Анализ хозяйственной деятельности как функция управления и элемент управляющей системы. Хозяйственная деятельность как управляемая подсистема и объект экономического анализа. Элементы хозяйственной деятельности. Хозяйственная деятельность как предмет экономического анализа. Задачи анализа хозяйственной деятельности.</p> <p>Метод экономического анализа. Определение метода анализа хозяйственной деятельности и его особенностей. Методика анализа хозяйственной деятельности. Основные способы и приемы методики анализа. Система показателей, используемых в анализе. Понятие факторов в анализе и их классификация. Классификация методов и приемов анализа. Применение методов и приемов на этапах аналитического изучения в различных видах анализа. Классификация экономикологических приемов и сфера их применения. Сравнения и их применение в анализе. Базы сравнения. Вопросы сопоставимости показателей при их сравнении.</p> <p>Показатели. Расчеты показателей на основе оценки, сочетания и преобразования. Прием группировки для выявления взаимосвязи между показателями, изучения тенденции развития исследуемого явления. Прием детализации общих показателей по временному признаку, месту совершения операций, центрам ответственности и составляющим частным показателем. Прием балансовой увязки, метод относительных и абсолютных разниц, комплексная оценка и ряд других способов экономического анализа.</p> <p>Разработка системы взаимосвязанных аналитических показателей. Понятие прямого и обратного факторного анализа.</p> <p>Прием выделения “узких мест” и ведущих звеньев в развитии хозяйственного объекта. Обобщение результатов анализа. Понятие о резервах, их выявление и классификация. Основные принципы по-</p>

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация содержания дисциплины (краткое)
			<p>иска резервов.</p> <p>Способ сравнения как один из основных в анализе. Абсолютное и относительное изменение. Расчет структуры.</p> <p>Система комплексного экономического анализа и поиска резервов повышения эффективности хозяйственной деятельности. Виды резервов, их классификация, комплексная оценка резервов производства.</p> <p>Вопросы использования в анализе хозяйственной деятельности эвристических методов. Понятие об экспертных методах и их классификация. Типы аналитических задач, решаемых на основе экспертных методов.</p> <p>Программно-целевой (тематический) анализ. Разновидности, содержание и задачи. Организация анализа. Создание временных творческих коллективов. Основы методики проведения анализа.</p> <p>Межхозяйственный сравнительный анализ. Содержание, значение и задачи. Основы научно обоснованной группировки объектов межхозяйственных сравнений. Организация сравнительного анализа.</p> <p>Международные сопоставления на уровне предприятий и фирм.</p> <p>Экономико-математическое моделирование как способ изучения хозяйственной деятельности. Основные типы моделей, используемых в анализе хозяйственной деятельности. Методы факторного анализа, подходящие для различных моделей.</p> <p>Индексный метод, относительных разниц, абсолютных разниц. Интегральный метод факторного анализа. Экстенсивные и интенсивные факторы роста производства. Методика комплексной оценки интенсификации и эффективности хозяйственной деятельности предприятия.</p>

К.М.09 Практика			
К.М.09.01 (У) Ознакомительная практика			
УК-1	УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного под-	<i>Уметь</i> — выявлять системные связи и отно-	Практика проходит в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики органи-

	<p>хода.</p> <p>УК-1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями задачи.</p> <p>УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками.</p> <p>УК-1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации.</p>	<p>шения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять на практике методы системного анализа для решения поставленных задач; – выявлять диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками работы с информационными источниками; – методами поиска, сбора, систематизации и структурирования информации, проведения исследования внешней и внутренней среды организации в соответствии с требованиями и условиями задачи; – инструментарием системного анализа для решения поставленных задач. 	<p>зуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Целью учебной практики является получение студентом первичных умений и опыта профессиональной деятельности; развитие универсальных и общепрофессиональных компетенций, соответствующих организационно-управленческой профессиональной деятельности, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата).</p> <p>Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Посетить собрание по практике. Ознакомиться с целями, задачами, расписанием и содержанием практики. Получить индивидуальное задание на практику. 2. Изучить правила безопасности и методы оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при использовании различных технологий выполнения задач практики. Сдать тест. 3. Составить «План выполнения индивидуального задания» с использованием здоровьесберегающих технологий. 4. Разработать «Режим дня» на период практики с включением здоровьесберегающих технологий и тренировочных занятий. 5. Подготовить аналитический обзор литературы и источников по деятельности гостиничных предприятий в г. Новокузнецке. 6. Подобрать источники к теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствии с ГОСТом. 7. Составить «Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», пользуясь системами «Консультант» и «Гарант». 8. Изучить сайт выбранной гостиницы и другого средства размещения в соответствии с индивидуальным заданием, проанализировать информацию, размещенную на сайте организации и в других источниках. 9. Составить общее описание гостиницы или других средств размещения, ее структурных подразделений, спе-
УК-2	<p>УК-2.1 Инициализация проекта.</p> <p>Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p> <p>УК-2.2. Разработка проектного задания. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3 Планирование</p> <p>Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.4 Реализация, оценка и кон-</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – преобразовать проектную идею в цель, задачи проекта, программы деятельности и в поэтапное планирование достижения цели; – выполнять задачи в зоне своей ответственности и корректировать способы решения задач при необходимости; – представлять результаты проекта в формализованном виде. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методами разработки и реализации программ, проектов; – навыками выполнения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результа- 	

	<p>троль. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Завершение и внедрение</p> <p>Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	<p>тами и точками контроля;</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками составления отчетов о проделанной работе; – навыками презентации результатов проекта. 	<p>цифики их работы, провести критический анализ и синтез собранной информации для выполнения индивидуального задания.</p> <p>10. Дать характеристику основным элементам внешней среды, включая межкультурное разнообразие общества и учитывая влияние этого фактора при определении внутренней среды гостиничной организации.</p> <p>11. Провести анализ учредительных документов, лицензий и концепций развития организации.</p> <p>12. Определить цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания на примере анализируемой компании.</p> <p>13. Оценить применения информационного обеспечения и современных информационных технологий в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>14. Изучить систему обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>15. Обобщить и проанализировать полученные сведения с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>16. Представить результаты в форме отчета по практике в соответствии с требованиями к оформлению.</p> <p>17. Защитить отчет перед комиссией.</p>
УК-3	<p>УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – применять теорию коммуникативного поведения на практике; – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами команды; – применять социально-коммуникативные технологии для решения задач в профессиональной сфере. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками регуляции поведения в социальной группе; – навыками взаимодействия в команде в ходе творческого решения профессиональных задач. 	
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках.</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого вза-</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей; – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками монологической и диа- 	

	<p>имодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p> <p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>логической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия;</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками прогнозирования, оценки и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации; – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке. 	
УК-5	<p>УК 5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами.</p> <p>УК-5.6 Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять сущностные характеристики сервиса гостеприимства, обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; – сопоставлять содержание и мотивацию видов туризма и сервиса гостеприимства в социально-историческом контексте; – выявлять потребности потребителя с учетом межкультурного разнообразия общества, этики, этапов и законов исторического развития различных культур. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами сбора, обработки и анализа данных для характеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте и выявления факторов и тенденций их изменения; – навыками анализа особенностей межкультурного взаимодействия в 	

		сфере гостеприимства и общественного питания (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем.	
УК-6	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать собственные ресурсы и эффективность их затрат для достижения целей, – использовать инструменты самодиагностики и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности и в повседневной жизни. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – технологиями профессиональной самореализации и самодиагностики; – методиками стратегического планирования, ситуационного анализа и тайм-менеджмента. 	
УК-7	УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать средства физической культуры для оптимизации работоспособности; – оптимально сочетать физическую и умственную нагрузки. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способами повышения адаптационных резервов организма и обеспечения полноценной деятельности средствами физической культуры. 	
УК-8	<p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – снижать воздействие вредных и опасных факторов на рабочем месте в своей области, в том числе с применением индивидуальных и коллективных средств защиты; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; – предпринимать действия при возникновении угрозы возникновения чрезвычайной ситуации; – оказывать первую помощь. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способами обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте; – методами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; – способами предотвращения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; – навыками оказания первой помощи. 	
УК-10	УК-10.1 Использует знание норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения.	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять признаки противоправного поведения на основе знания норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выявления и анализа причин и условий коррупционного поведения в профессиональной сфере. 	
ОПК-1	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; 	

		<p>– применять современные информационные технологии для решения типовых задач в сфере гостеприимства; <i>Владеть</i></p> <p>– навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– навыками применения современных информационных технологий в решении профессиональных задач.</p>	
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p><i>Уметь</i></p> <p>– определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><i>Владеть</i></p> <p>– методами постановки целей и задач в управлении организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
ОПК-6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	<p><i>Уметь</i></p> <p>– осуществлять поиск нормативных актов, необходимых для профессиональной деятельности в сфере гостеприимства;</p> <p>– анализировать правовые документы и правовую политику государства в области гостеприимства.</p> <p><i>Владеть</i></p> <p>– навыками поиска и анализа норм международного и российского права в сфере гостеприимства.</p>	
ОПК-7	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей	<p><i>Уметь</i></p> <p>– применять теоретические основы</p>	

	услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на практике;</p> <p>– анализировать уровень обеспечения безопасности обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p><i>Владеть</i></p> <p>– навыками анализа уровня безопасности предоставляемых услуг и обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
ОПК-8	ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	<p><i>Уметь</i></p> <p>– использовать офисные технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>– применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения.</p> <p><i>Владеть</i></p> <p>– основными навыками работы с компьютером как средством управления информацией, с информацией в глобальных компьютерных сетях.</p>	
К.М.09.02 (П) Организационно-управленческая практика			
УК-1	<p>УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода.</p> <p>УК-1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями</p>	<p><i>Уметь</i></p> <p>– выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами;</p> <p>– использовать метод синтеза в систем-</p>	<p>Практика проходит в форме практической подготовки.</p> <p>Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессией</p>

	<p>задачи.</p> <p>УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками.</p> <p>УК-1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации.</p> <p>УК-1.5 Имеет практический опыт представления информации с помощью различных математических моделей.</p>	<p>ном подходе;</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять на практике методы системного анализа для решения поставленных задач; – выявлять диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности; – применять методы математической обработки информации для решения профессиональных задач. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – инструментарием системного анализа для решения поставленных задач; – навыками использования математических знаний в контексте профессиональной деятельности; – методами математической обработки информации; – навыками выбора информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; – навыками структурирования и систематизации обнаруженной информации, полученной из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи; – навыками формулировки и аргументирования выводов и суждений. 	<p>ональной деятельностью.</p> <p>Целью производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (далее – производственной практики) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессиональных дисциплин на основе изучения деятельности профильного предприятия (организации) и приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с закрепленными за практикой компетенциями.</p> <p>Практика ориентирована на формирование способности решать задачи профессиональной деятельности</p> <p>Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Посетить собрание по практике. Ознакомиться с целями, задачами, расписанием и содержанием практики. Получить индивидуальное задание на практику. 2. Изучить правила безопасности и методы оказания первой помощи в чрезвычайных ситуациях, в том числе, при использовании различных технологий выполнения задач практики. Сдать тест. 3. Составить «План выполнения индивидуального задания» с использованием здоровьесберегающих технологий. 4. Разработать «Режим дня» на период практики с включением здоровьесберегающих технологий и тренировочных занятий. 5. Подобрать источники к теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствии с ГОСТ. 6. Составить «Перечень основных законов, регулирующих гостиничную деятельность в стране», пользуясь системами «Консультант» и «Гарант». 7. Составить общее описание гостиницы или другого средства размещения, ее истории, специфики их работы. 8. Провести анализ учредительных документами, лицензий и концепций развития организации, локальных нормативных актов. 9. Определить миссию и цели организации. 10. Провести анализ организационной структурой управле-
УК-2	<p>УК-2.1 Инициализация проекта.</p> <p>Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p> <p>УК-2.2. Разработка проектного задания. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3 Планирование</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – инициировать проект в сфере гостиничной деятельности; – определить проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели; – разработать проектное задание; – спланировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; – провести оценку эффективности про- 	

	<p>Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК-2.4 Реализация, оценка и контроль. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Завершение и внедрение. Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	<p>ектных мероприятий в сфере гостиничной деятельности и при необходимости предложить возможности их совершенствования;</p> <ul style="list-style-type: none"> – представить результаты проекта в формализованной форме. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методами разработки и реализации программ, проектов в гостиничной деятельности; – методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы в гостиничной деятельности; – навыками составления отчетов о проделанной работе; – навыками презентации результатов проекта. 	<p>ния и деятельности подразделений.</p> <p>11. Провести анализ должностных инструкций персонала.</p> <p>12. Дать оценку оптимальности (эффективности) организационной структуры организации.</p> <p>13. Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия.</p> <p>14. Собрать необходимую информацию о результатах финансово-хозяйственной деятельности и бухгалтерскую отчетность организации (за 3 последних года).</p> <p>15. Проанализировать собранную информацию и подготовить отчет.</p> <p>16. Дать оценку эффективности деятельности гостиничной организации с учетом полученных результатов анализа.</p> <p>17. Провести анализ процесса оказания услуг: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, используемые в организации, технологии их оказания, востребованность со стороны клиентов.</p> <p>18. Разработать предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций и современных информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>19. Особенности организационно-управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства.</p> <p>20. Обобщить и систематизировать полученные сведения, сделать выводы и предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений</p> <p>21. Оформить отчет по практике в соответствии с требованиями к оформлению.</p> <p>22. Защитить отчет перед комиссией.</p>
УК-8	<p>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния элементов среды обитания (угрозы социального характера, политические, коммунально-бытовые, природные, техногенные, экологические, информационные, террористические и военные).</p> <p>УК-8.2. Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности.</p> <p>УК-8.3. Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать факторы вредного влияния элементов среды обитания и идентифицировать опасные и вредные факторы в сфере гостеприимства и общественного питания; – снижать воздействие вредных и опасных факторов на рабочем месте в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с применением индивидуальных и коллективных средств защиты; – поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; – предпринимать действия при возникновении угрозы возникновения чрезвычайной ситуации; – оказывать первую помощь. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способами обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; 	

		<ul style="list-style-type: none"> – методами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; – способами предотвращения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) в профессиональной сфере; – навыками оказания первой помощи. 	
УК-9	УК-9.1 Использует базовые экономические знания при обосновании экономических решений в различных областях жизнедеятельности	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических процессов и явлений. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методологией экономического исследования, методами и приемами анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро- и макро-экономическом уровне. 	
ОПК-1	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – осуществлять поиск и применять технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – применять современные информационные технологии для решения типовых задач в сфере гостеприимства и общественного питания. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного про- 	

		граммного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-2	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать организационные структуры гостиничных предприятий различных типов и классов обслуживания; – определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – определять цели и задачи управления человеческим ресурсами структурных подразделений организаций. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения; – методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности персонала подразделений организаций; – организовывать специализированные формы обслуживания гостей, проводить подготовку к их обслуживанию. – навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; – навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства. 	
ОПК-3	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и обще-	<p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности и качества процессов ока- 	

	<p>ственного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p>	<p>зания услуг и их оценивания.</p> <p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – оценить качество оказания услуг, обеспечить качество требуемым стандартам. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыком объективного оценивания процессов оказания услуг, а также способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания услуг. 	
ОПК-4	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить конкурентный анализ, сегментирование рынка; – выявлять типы потребителей и модели потребительского поведения – проводить анализ потребительских предпочтений; – оценивать туристско-рекреационные возможности территорий; <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами мониторинга рынка; – навыками применения результатов мониторинга рынка для разработки рекомендаций по совершенствованию деятельности и технологий обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 	
ОПК-5	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности организаций в сфере гостеприимства и общественного питания; – выполнять сопоставление экономических показателей с целью обоснованного выбора наиболее эффективного решения в сфере гостеприимства и общественного питания; – критически оценивать альтернативные варианты управленческих решений с 	

	питания и определять способы их достижения.	<p>учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий.</p> <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методиками выполнения экономических расчетов в сфере гостеприимства и общественного питания. – приемами выбора оптимальных способов повышения экономической эффективности деятельности организации в сфере гостеприимства и общественного питания. – навыками количественной, качественной оценки управленческих решений; – способностью выбирать наиболее эффективное решение. 	
ОПК-6	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать правовые документы и правовую политику государства в области гостеприимства; – обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. – осуществлять документооборот в соответствии с нормативными требованиями. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками соблюдения законодательства Российской Федерации, а также норм международного права и обоснованного применения необходимой нормативно-правовой документации при осуществлении деятельности в избранной профессиональной области. 	
ОПК-7	<p>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – применять теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного 	

	<p>требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.</p>	<p>питания на практике, в том числе мало-мобильных категорий клиентов и лиц с ОВЗ;</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать уровень обеспечения безопасности обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками анализа уровня безопасности предоставляемых услуг и обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. – навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе лиц, относящихся к особой категории клиентов. – навыками и способностью обеспечивать соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности. 	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б2.В.01 (II) Производственная практика. Профильная практика			
УК-1	<p>УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода.</p> <p>УК-1.2 Соотносит разнородные явления и систематизирует их в соответствии с требованиями и условиями задачи.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами; – использовать метод синтеза в системном подходе; – применять на практике методы си- 	<p>Практика проходит в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.</p> <p>Целью профильной практики является приобретение необходимых умений и навыков практической деятельности</p>

	<p>УК-1.3 Имеет практический опыт работы с информационными источниками.</p> <p>УК-1.4 Владеет приемами сбора, структурирования и систематизации информации.</p> <p>УК-1.5 Имеет практический опыт представления информации с помощью различных математических моделей.</p>	<p>системного анализа для решения поставленных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности; – применять методы математической обработки информации и математического моделирования для решения профессиональных задач. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – инструментарием системного анализа для решения поставленных задач; – навыками использования математических знаний в контексте профессиональной деятельности; – навыками выбора информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей; – навыками структурирования и систематизации обнаруженной информации, полученной из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи; – методами математической обработки информации; – способами представления информации с помощью различных математических моделей; – навыками формулировки и аргументирования выводов и суждений. 	<p>в соответствии с закрепленными за практикой компетенциями и подготовка практических материалов для написания выпускной квалификационной работы по профильной организации.</p> <p>Практика ориентирована на формирование способности обучающихся решать организационно-управленческие задачи профессиональной деятельности.</p> <p>Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составить «План выполнения индивидуального задания» с учетом темы выпускной квалификационной работы. 2. Разработать «Режим дня» на период практик. 3. Ознакомиться с деятельностью гостиницы или с другим средством размещения: ее историей, структурными подразделениями, спецификой их работы. 4. Провести анализ учредительных документов, лицензий и концепций развития организации, локальных нормативных актов. 5. Определить миссию и цели организации. 6. Подготовить общую характеристику профильной организации. 7. Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия. 8. Собрать необходимую информацию о результатах финансово-хозяйственной деятельности организации и бухгалтерскую отчетность (за 3 последних года). 9. Проанализировать собранную информацию и подготовить отчет. 10. Дать оценку деятельности гостиничной организации с учетом полученных результатов анализа. 11. Провести анализ процесса оказания услуг: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, используемые в организации технологии их оказания, оценить востребованность со стороны клиентов. 12. Разработать предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций. 13. Провести анализ функций управления и особенностей организационно-управленческой деятельности на предприятия.
УК-2	<p>УК-2.1 Инициализация проекта.</p> <p>Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – инициировать проект в сфере гостиничной деятельности; – определить проблемы и проектную идею, круг задач в рамках по- 	

	<p>УК-2.2. Разработка проектного задания. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p> <p>УК-2.3 Планирование Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.4 Реализация, оценка и контроль. Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.</p>	<p>ставленной цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработать проектное задание; – спланировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; – провести оценку эффективности проектных мероприятий в сфере гостиничной деятельности и при необходимости предложить возможности их совершенствования; – представлять результаты проекта в формализованной форме. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методами разработки и реализации программ, проектов в гостиничной деятельности; – методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы в гостиничной деятельности; – навыками составления отчетов о проделанной работе; – навыками презентации результатов проекта. 	<p>тиях гостеприимства.</p> <p>14. Провести анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений.</p> <p>15. Дать оценку оптимальности (эффективности) организационной структуры организации.</p> <p>16. Провести анализ должностных инструкций персонала.</p> <p>17. Обобщить и систематизировать экономические результаты деятельности служб и отделов гостиничного предприятия и подготовить предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений.</p> <p>18. Оформить отчет по практике в соответствии с требованиями к оформлению.</p> <p>19. Защитить отчет перед комиссией.</p>
УК-4	<p>УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках.</p> <p>УК-4.2 Воспринимает и понимает устную и письменную речь на государственном и иностранном языках с учётом условий речевого взаимодействия; создает и корректирует высказывания в типовых ситуациях повседневной и деловой коммуникации.</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей; – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками монологической и диалогической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия; – навыками прогнозирования, оценки 	

	<p>УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации.</p> <p>УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.</p>	<p>и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации;</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке. 	
ПК-1	<p>ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – формировать цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организовать их выполнение; – собрать и систематизировать данные, характеризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; – обеспечить функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; – использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методами планирования и организации деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; – типовой методикой расчета показателей эффективности использования хозяйствующим субъектом финансовых, материальных, трудовых 	

		<p>ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами оценки эффективности бизнес-процессов; – навыками реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций. 	
ПК-2	<p>ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>	<p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – анализировать эффективность использования финансовых, материальных, трудовых ресурсов организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; – проводить анализ показателей прибыли и рентабельности; – оценивать и определять направления повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами систематизации экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; – методами проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; – приемами и способами оценки 	

		<p>экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>– навыками подготовки аналитического заключения.</p>	
--	--	---	--

Раздел 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебные планы ОПОП определяют перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин, практик, иных видов учебной деятельности обучающегося.

Учебные планы ОПОП представлены отдельными документами и размещены на официальном сайте КГПИ КемГУ «<http://nbikemsu.ru>» в электронной информационно-образовательной среде (далее ЭИОС) в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

Раздел 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Календарный учебный график ОПОП определяет периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул с учетом формы обучения и представлен отдельным документом на официальном сайте КГПИ КемГУ в ЭИОС в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

Раздел 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин размещены в ЭИОС КГПИ КемГУ в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>».

Каждому обучающемуся в течение всего периода обучения обеспечен доступ к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-коммуникационной сети «Интернет», как на территории КемГУ, так и вне ее.

Рабочие программы дисциплин представлены отдельными документами.

Аннотации к рабочим программам дисциплин размещены в ЭИОС КГПИ КемГУ в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены программы учебной и производственной практик в соответствии с требованиями Положения о Порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и Положения о порядке проведения практики обучающихся высшего образования Кемеровского государственного университета, Положения о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы практик представлены отдельными документами и размещены в ЭИОС КГПИ КемГУ в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана в соответствии с требованиями Порядка организации и утверждения образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета и программ магистратуры, Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в Кемеровском государственном университете.

Программа ГИА включает требования к защите выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА представлена отдельным документом и размещена в электронной информационно-образовательной среде КГПИ КемГУ в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

Раздел 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные средства представлены фондом оценочных материалов контроля освоения компетенций дисциплин и практик ОПОП и фондом оценочных средств государственной итоговой аттестации (ФОС ГИА).

Методические материалы ОПОП представлены отдельными документами и размещены в ЭИОС КГПИ КемГУ в разделе «Основные профессиональные образовательные программы высшего образования» по адресу «<https://skado.dissw.ru/table/>» (свободный доступ).

Раздел 10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

10.1. Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками КГПИ КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП на иных условиях.

Кадровый потенциал, обеспечивающий реализацию ОПОП, соответствует требованиям к наличию и квалификации педагогических работников, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Не менее 70 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемые к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины.

Не менее 10 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятель-

ности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3-х лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, имеют учёную степень и (или) учёное звание.

10.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

КемГУ (КГПИ КемГУ) располагает необходимым материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет») и обеспечением доступа к ЭИОС КГПИ КемГУ.

Перечень и основное оборудование помещений для проведения всех видов учебной деятельности представлены в таблице:

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
100 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, рабочее место для обучающегося с ОВЗ. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран моторизованный, проектор, усилитель звука, колонки, микрофон преподавателя. Используемое программное обеспечение: UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
113 Учебная аудитория для проведения занятий: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций;	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя; <i>переносное</i> - экран, проектор.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
- текущего контроля и промежуточной аттестации.	Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
401 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: -занятий лекционного типа.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор, акустическая система, микрофон преподавателя. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
402 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: -занятий лекционного типа. - семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, проектор, акустическая система, доска интерактивная. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), ПО интерактивной доски SmartNotebook (ключ лицензии по серийному номеру оборудования). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
403 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносные</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
404 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование: <i>переносное</i> - ноутбук, кран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
410 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, моноблоки аудиторные. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
604 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
606 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносные</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
607 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Li-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>breOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	
<p>610 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:</p> <p>- занятий семинарского (практического) типа.</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
<p>611 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:</p> <p>- занятий лекционного типа.</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель: кресла с пюпитрами.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - экран, проектор; <i>переносное</i> – ноутбук.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
<p>614 Учебная аудитория для проведения:</p> <p>- занятий семинарского (практического) типа;</p>	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p>	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<ul style="list-style-type: none"> - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	<p>Оборудование для презентации учебного материала: переносное - ноутбук, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	
<p>615 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации; - государственной итоговой аттестации. 	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер, экран, проектор, акустическая система (колонки).</p> <p>Используемое программное обеспечение: UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
<p>617 Учебная аудитория для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа. 	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: переносное - ноутбук, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер</p>	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	(отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
711 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер, проектор, экран. Используемое программное обеспечение: UbuntuLinux (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
712 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер, экран, проектор, акустическая система. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
713 Учебная аудитория для проведения занятий: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: переносное - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по сублицензи-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	<p>онному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	
<p>715 Учебная аудитория для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа. 	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносное</i> - ноутбук, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>
<p>716 Учебная аудитория для проведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - занятий семинарского (практического) типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	<p>Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья.</p> <p>Оборудование для презентации учебного материала: <i>переносные</i> - ноутбук, экран, проектор.</p> <p>Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО).</p> <p>Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
509 Лингафонный кабинет Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер преподавателя, экран, проектор. Оборудование: стационарное - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: LibreOffice (свободно распространяемое ПО), ПО для лингафонного кабинета «Диалог-NIBELUNG» (Лицензия №1780 на 15 рабочих мест). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
733 Класс деловых игр. Учебная аудитория для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	Специализированная (учебная) мебель: круглый стол, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: переносное - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
107 Малый зал. Учебная аудитория для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, секции кресел с пюпитрами. Оборудование: компьютер, проектор, акустическая система, микшер-усилитель, громкоговоритель потолочный. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору №1212/KMP от 12.12.2018 г. до	654041, Кемеровская область – Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Циолковского, д.23

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО). Интернет с доступом в ЭИОС.	
333 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование: переносное - ноутбук, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО). Интернет с доступом в ЭИОС.	654041, Кемеровская область – Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Циолковского, д.23
201 Игровой спортивный зал. Учебная аудитория для проведения занятий практического типа.	Оборудование: шведские стенки, стойки волейбольные с сеткой, кольца баскетбольные, табло универсальное, скамьи гимнастические, ворота для футбола.	654041, Кемеровская область – Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Циолковского, д. 6
214 Бассейн. Учебная аудитория для проведения занятий практического типа.	Оборудование: вышки для прыжков, спортивный инвентарь (доски для плавания, нудлы для плавания, секундомеры настенные и др.).	654041, Кемеровская область – Кузбасс, г. Новокузнецк, ул. Циолковского, д.6
501 Компьютерный класс. Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы компьютерные, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер преподавателя, экран, проектор. Оборудование: стационарное - компьютеры для обучающихся (17 шт.). Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft Imagine Premium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Java (бесплатная версия), OpenProject (бесплатная версия), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), Paint.NET(свободно распространяемое ПО), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	инфо поддержке 1.04.2007). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
508 Компьютерный класс Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, проектор, экран. Оборудование: <i>стационарное</i> – компьютеры для обучающихся (18 шт.). Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Консультант Плюс (Договор об инфо поддержке 1.04.2007), Эделинк «Эдельвейс» (коробочная учебная версия). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
509 Компьютерный класс Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран, проектор. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Java (бесплатная версия), Opera 12 (свобод-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	но распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
602 Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы компьютерные, стулья. Оборудование: стационарное – компьютеры для обучающихся (17 шт.). Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), OpenProject (бесплатная версия), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), OracleVMVirtualBox (бесплатная версия), MathCad (Лицензия №9A1487712), MatLab (Лицензия №592765), AdobeReaderXI(свободно распространяемое ПО), WinDjView(свободно распространяемое ПО), Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
508 Лаборатория информационно-коммуникационных технологий в гостиничной деятельности. Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - курсового проектирования (выполнения курсовых работ). - текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья. Оборудование для презентации учебного материала: стационарное - компьютер преподавателя, проектор, экран. Лабораторное оборудование: стационарное – компьютеры для обучающихся (18 шт.). Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007), Эделинк «Эдельвейс» (отечественное ПО, коробочная учебная версия). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
509 Лаборатория экономического анализа и бизнес-проектирования Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран, проектор. Лабораторное оборудование: <i>стационарное</i> - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-ImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), OpenProject (бесплатная версия), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19
509 Лаборатория. 1С: Бухгалтерия. Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: <ul style="list-style-type: none"> - занятий лекционного типа. 	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран, проектор. Лабораторное оборудование: <i>стационарное</i> - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: MSWindows (Microsoft-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы	Перечень основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
	ImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), 1С Предприятие 8.3 (отечественное ПО, договор о сотрудничестве от 01.01.2017, Лицензионный ключ №8802686), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	
106 Помещение для самостоятельной работы студентов	Специализированная (учебная) мебель: доска меловая переносная, столы, стулья, рабочее место для обучающегося с ОВЗ. Оборудование: стационарное – компьютеры для обучающихся (3 шт.), телевизор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19
104 Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Специализированная мебель: стеллажи для хранения переносного учебного оборудования (ноутбуки, проекторы, экраны). Инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования (диагностическое оборудование, паяльное оборудование, инструменты).	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallurgov, д. 19

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭИОС КГПИ КемГУ из любой точки, в

которой имеется доступ к сети «Интернет» как на территории КГПИ КемГУ, так и вне ее.

ЭИОС КГПИ КемГУ обеспечивает:

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

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

Функционирование ЭИОС КГПИ КемГУ обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

10.3. Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

ОПОП обеспечена электронно-библиотечными системами, в том числе:

1. Электронно-библиотечная система «Лань» - <http://e.lanbook.com>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» - www.znanium.com
3. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» (базовая часть) - <http://biblioclub.ru>.
4. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - <http://urait.ru>.
5. Электронная полнотекстовая база данных периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам ООО «ИВИС», <http://dlib.eastview.com>.
6. Научная электронная библиотека – <http://elibrary.ru>.
7. Межвузовская электронная библиотека (МЭБ) - <https://icdlib.nspu.ru>
8. Электронная библиотека КГПИ КемГУ – <https://elib.nbikemsu.ru/MegaPro/Web>.

Доступ к ЭБС из локальной сети НФИ КемГУ свободный, с домашних ПК – авторизованный.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем (СПБД и ИСС), используемых при освоении дисциплин ОПОП в Приложении 2.

10.4. Условия для обеспечения образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе для лиц с ОВЗ

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе ОПОП, адаптированной с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В КГПИ КемГУ созданы специальные условия для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья, включающие специальные технические средства обучения, методы обучения, обеспечение доступа в учебные корпуса университета, по запросу обучающегося предоставляются услуги ассистента.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается факультетом адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Информация о специальных условиях для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья размещена на официальном сайте КГПИ КемГУ в разделе «Доступная среда» (<https://nbikemsu.ru/sveden/ovz/>).

Раздел 11. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП

Качество подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки и внешней оценки.

Система контроля качества подготовки обучающихся, действующая в НФИ КемГУ, осуществляется на основе Положения о проведении внутренней независимой оценки качества образования в Кемеровском государственном университете по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

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

Внутренняя оценка качества подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) ОПОП в федеральном Интернет-экзамене в сфере профессионального образования (ФЭПО).

- текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплин (модулей) и прохождения практик (в период практики, внешними руководителями практик).

- государственной итоговой аттестации обучающихся.

В целях совершенствования ОПОП КГПИ КемГУ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников НФИ КемГУ.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Оценка удовлетворенности качеством образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП в КГПИ КемГУ проводится ежегодно посредством анкетирования обучающихся, работодателей (в том числе руководителей практик) и педагогических работников (преподавателей) КГПИ КемГУ с целью выработки предложений по совершенствованию качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся КГПИ КемГУ.

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

Раздел 12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

12.1. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой):

№ п/п	Наименование образовательной технологии	Краткая характеристика
1	2	3
1.	Проблемное обучение	Поисковые методы, постановка познавательных задач с учетом индивидуального социального опыта и особенностей обучающихся, в том числе, с учетом ограниченных возможностей здоровья обучающихся
2.	Концентрированное обучение	Методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся, в том числе, с учетом ограниченных возможностей здоровья обучающихся
3.	Модульное обучение	Индивидуальные методы обучения: индивидуальный темп и график обучения с учетом уровня базовой подготовки обучающихся, в том числе, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
4.	Дифференцированное обучение	Методы индивидуального личностно ориентированного обучения, в том числе, с учетом ограниченных возможностей здоровья и личностных психолого-физиологических особенностей обучающихся
5.	Социально-активное, интерактивное обучение	Методы социально-активного обучения, тренинговые, дискуссионные, игровые методы с учетом социального опыта обучающихся, в том числе, с учетом ограниченных возможностей здоровья обучающихся

Раздел 13. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ответственный за ОПОП:

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, ученое звание	Должность	Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/или служебный телефон)
Соина-Кутищева Юлия Николаевна	канд. экон. наук, доцент	заведующий кафедрой экономики и управления	тел. 8(3843) 744678 (вн. 278) julinsk@yandex.ru

Внешний эксперт ОПОП:

Фамилия, имя, отчество	Должность	Организация, предприятие	Контактная информация (служебный адрес электронной почты и/или служебный телефон)
Лисина Ирина Анатольевна	Генеральный директор	ООО «Кузбасский центр классификации», г. Кемерово	тел. 8-904-377-1301 irilisin@yandex.ru

Приложение 1 - Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП

по направлению подготовки:

43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
ПС 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

Приложение 2 - Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационных справочных систем (ИСС) по дисциплинам (модулям) ОПОП 43.03.03 Гостиничное дело, направленности (профиля) «Гостиничная деятельность»

на 2020 - 2021 учебный год

Индекс и наименование дисциплины учебного плана	СПБД и ИСС
Блок 1. Дисциплины (модули)	
Б1.О Обязательная часть	
Б1.О.01.0 Философия	<p>1. Книги и другие издания Института философии РАН - http://iph.ras.ru/books.htm</p> <p>2. Архив номер журнала «Вопросы философии» - http://vphil.ru/index.php?option=com_content&task=category&sectionid=9&id=23&Itemid=44</p> <p>3. Архив номеров журнала «Логос» - http://www.logosjournal.ru/</p> <p>4. Web-кафедра философской антропологии - http://anthropology.ru/ru</p> <p>5. Электронная читальня Института философии СПбГУ - http://philosophy.spbu.ru/library</p> <p>6. Цифровая библиотека по философии - http://filosof.historic.ru/</p> <p>7. Философский портал Philosophy.ru - www.philosophy.ru</p> <p>8. Философская библиотека Средневековья : информационно-поисковая система - http://antology.rchgi.spb.ru/index.html</p> <p>9. Библиотека философа / портал Platonanet. - https://platonanet/load/</p> <p>10. Новая философская энциклопедия: в 4 томах. М.: Мысль, 2000 / ИФ РАН. – Режим доступа: https://iphlib.ru/library/collection/newphilenc/page/about</p> <p>11. Античная философия: энциклопедический словарь. - https://iphlib.ru/library/collection/greekdic/page/about</p> <p>12. Стэнфордская философская энциклопедия - http://seop.illc.uva.nl/contents.html</p>
Б1.О.01.02 История (история России, всеобщая история)	<p>1. База данных публикаций журнала «Образование и общество», Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/</p> <p>2. Единое окно доступа к информационным ресурсам - http://window.edu.ru/resource/525/2525</p> <p>3. Хронос. Всемирная история в Интернете. Исторические источники – база электронных ресурсов по всемирной и отечественной истории. Доступ – свободный. http://www.hrono.ru</p>
Б1.О.01.03 Иностранный язык	<p><i>Английский язык</i></p> <p>1. Сайт «Английская практика» .Разговорный онлайн курс английского языка – http://www.learn-english.ru</p> <p>2. Сайт компании CNN // CNN InternationalEdition – www.cnn.com</p> <p>3. Сайт компании BBC // BBC news - http://www.bbc.co.uk/worldservice/languages/</p> <p><i>Немецкий язык</i></p> <p>1. Deutsch lernen Первые уроки немецкого (План занятий). Видеоуроки. Словарь. Диалоги на немецком. жизнь с немцами - http://gut-lernen.blogspot.com/</p> <p>2. Deutsche Welle. - http://www.dw.de/deutsch-lernen/s-2055</p>

	<p>3. Сайт, форум для изучающих немецкий язык. - https://www.goethe.de/prj/dfd/de/home.cfm</p> <p><i>Французский язык</i></p> <p>1. Официальный сайт преподавателей французского языка. - www.lepointdufle.net</p> <p>2. Сайт с видео передачами на французском языке. - www.enseigner.tv5monde.com</p> <p>3. Обучающий сайт. - https://yandex.ru/search/?text=podcastfrancais&lr=237</p>
Б1.О.01.04 Безопасность жизнедеятельности	<p>1. Официальный сайт правительства Российской Федерации http://government.ru/</p> <p>2. МЧС России http://www.mchs.gov.ru/</p> <p>3. Электронная библиотека по безопасности http://warning.dp.ua/lib.htm</p> <p>4. Федеральный образовательный портал по Основам безопасности жизнедеятельности. http://www.obzh.ru/</p>
Б1.О.01.05 Русский язык и деловое общение	<p>1. Грамота.Ру: Справочно-информационный портал «Русский язык», режим доступа: http://gramota.ru/.</p> <p>2. Русский язык. Говорим и пишем правильно: культура письменной речи. Портал «Культура письменной речи» оказывает помощь в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста, режим доступа: http://gramma.ru/.</p> <p>3. Стиль документа. Сайт содержит информацию об особенностях языка делового общения, видах деловых бумаг, правилах их оформления с опорой на нормативные документы, а также примеры и образцы документов, режим доступа: http://doc-style.ru/.</p>
Б1.О.01.06 Физическая культура и спорт	<p>1. База методических рекомендаций по производственной гимнастике с учетом факторов трудового процесса (Министерства спорта РФ) – https://www.minsport.gov.ru/sport/physical-culture/41/31578/</p> <p>2. Информация о физической культуре в жизни современного человека – http://window.edu.ru/resource/547/58547</p> <p>3. Статьи по физической культуре – http://www.rostmaster.ru/lib/gymnastics/gymnastics-0056.shtml</p> <p>4. История Олимпийских игр современности – URL : http://www.olympichistory.info/</p> <p>5. Официальный сайт студенческого спортивного союза России – http://www.studsport.ru/</p> <p>6. Официальный сайт FISU – International University Sports Federation - http://www.fisu.net</p>
Б1.О.01.07 Самоме-неджмент	<p>1. Универсариум : сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://universarium.org/ . – Текст: электронный.</p> <p>2. Лекториум: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://www.lektorium.tv/ . – Текст: электронный.</p> <p>3. Coursera: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://www.coursera.org/. – Текст: электронный.</p> <p>4. Профессиональные стандарты: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://profstandart.rosmintrud.ru/ . – Текст: электронный.</p> <p>5. Открытое образование : сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://openedu.ru/ (дата обращения: 03.02.2020). – Текст: электронный.</p>

Б1.О.01.08 Основы системного анализа и математической обработки информации	<p>1. Общероссийский математический портал (информационная система) http://www.mathnet.ru/</p> <p>2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - http://www.window.edu.ru .</p>
Б1.О.01.09 Основы организации проектной и волонтерской деятельности	<p>1. Банк социальных идей проектов http://www.social-idea.ru/</p> <p>2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты - www.elibrary.ru</p> <p>3. Сайт конкурса проектов Фонда президентских грантов www.президентскиегранты.рф</p> <p>4. Сайт конкурсов педагогических проектов www.педпроект.рф</p> <p>5. Страница грантового конкурса «ЕВРАЗ: город друзей – город идей!» https://grant.evrz.com/o-konkurse.html</p> <p>6. Страница грантовых конкурсов Центра социальных программ РУСАЛ https://fcsp.ru/program</p>
Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства	<p>1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru</p> <p>База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - https://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>Реестр профессиональных стандартов - http://profstandart.rosmintrud.ru</p>
Б1.О.03 История гостеприимства	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/. – Текст: электронный</p> <p>3. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: http://www.unwto.org/index.php. – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih- ra.com/. – Текст: электронный</p>
Б1.О.04 Организация предпринимательской деятельности	<p>1. Центр занятости населения города Новокузнецка http://www.czn-nk.ru/</p> <p>2. Сектор развития предпринимательства г.Новокузнецка https://www.admnkz.info/web/guest/misb</p>
Б1.О.05 Экономика	<p>1. База данных Research Papers in Economics (самая большая в мире коллекция электронных научных публикаций по экономике включает библиографические описания публикаций, статей, книг и других информационных ресурсов) - https://edirc.repec.org/data/derasru.html</p> <p>2. База данных Science Direct содержит более 1500 журналов издательства Elsevier, среди них издания по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике. Коллекция журналов Economics, Econometrics and Finance. https://www.sciencedirect.com/#open-access</p> <p>3. Базы данных Всемирного банка - https://data.worldbank.org/</p>
Б1.О.06 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства	<p>1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» / компания «КонсультантПлюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.</p>

Б1.О.07.01 Информационные технологии	<p>1. CITForum.ru - on-line библиотека свободно доступных материалов по информационным технологиям на русском языке - http://citforum.ru</p> <p>2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты - www.elibrary.ru</p> <p>3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/</p>
Б1.О.07.02 Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства	<p>1. CITForum.ru - on-line библиотека свободно доступных материалов по информационным технологиям на русском языке - http://citforum.ru</p> <p>2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты - www.elibrary.ru</p> <p>3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/</p>
Б1.О.08 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	<p>1. База стандартов и регламентов Росстандарта - https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts</p> <p>2. База данных ISO «Ресурсы по оценке соответствия» - https://www.iso.org/ru/resources-for-conformity-assessment.html</p> <p>3. Справочная правовая система «Техэксперт» – http://техэксперт.рус/</p>
Б1.О.09 География туризма	<p>1. Федеральное агентство по туризму - https://www.russiatourism.ru/</p> <p>2. Словари и энциклопедии онлайн http://dic.academic.ru</p> <p>3. Общедоступная база данных профессиональных сообществ и их членов, Портал Профессиональные стандарт, режим доступа http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyyblok/spravochniki-i-klassifikatory-i-bazy-dannykh/centralnyj-katalogprofessionalnyh-soobsestv/</p> <p>4. База данных Минэкономразвития РФ, режим доступа – http://economy.gov.ru</p> <p>5. Единый информационно-аналитический портал государственной поддержки инновационного развития бизнеса (АИС «Инновации») режим доступа https://portal.eskigov.ru/fgis/218</p> <p>6. Единый архив экономических и социологических данных http://sophist.hse.ru/data_access.shtml</p>
Б1.О.10 Технологии и организация гостиничной деятельности	<p>1. Российский союз туристической индустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный</p>
Б1.О.11 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса	<p>1. Информационно-справочный ресурс гостиничного бизнеса http://prohotel.ru/</p> <p>2. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru</p> <p>3. Специализированный ресурс Российской Гостиничной Ассоциации https://rha.ru/</p>

	<p>4. Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства</p> <p>5. www.HoReCa.ru</p> <p>6. Специализированный ресурс Федерального Агентства по туризму РФ www.russiatourism.ru</p> <p>7. Информационный портал индустрии гостеприимства http://www.new-hotel.ru/</p>
Б1.О.12 Принятие управленческих решений	<p>1. Управление экономическими системами: электронный научный журнал - http://uecs.mcnp.ru/</p> <p>2. Управление персоналом: электронный журнал - http://www.top-personal.ru/</p> <p>3. Проблемы современной экономики: Евразийский международный научно-аналитический журнал - http://www.m-economy.ru/</p>
Б1.О.13 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ira.com/ . – Текст: электронный</p>
Б1.О.14 Психология делового общения	<p>5. Научная электронная библиотека журналов - http://elibrary.ru</p> <p>6. Сайт «Психологос» - https://www.psychologos.ru</p> <p>7. Статьи и психологические тесты, тест Томаса – Киллмэна – Типы поведения в конфликте - https://www.psychologos.ru/articles/view/test-tomasa---tipy-povedeniya-v-konflikte</p>
Б1.О.15 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>1. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - http://www.consultant.ru</p> <p>2. Официальный сайт Росстата www.gks.ru</p> <p>3. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru/</p> <p>4. Энциклопедия российского бизнеса – портал для предпринимателей: практическая информация об открытии любого бизнеса, тысячи бизнес-планов в открытом доступе. - https://www.openbusiness.ru/</p> <p>5. Единый информационно-аналитический портал государственной поддержки инновационного развития бизнеса (АИС «Инновации») - https://portal.eskigov.ru/fgis/218</p> <p>6. Портал про гостиничный бизнес https://www.frontdesk.ru/</p> <p>7. Гостиничные новости, все о гостеприимстве https://hoteliernews.ru/</p> <p>8. Портал про гостиничный бизнес https://prohotel.ru/</p>
Б1.О.16 Управление человеческими ресурсами	<p>1. База открытых данных Минтруда России - https://mintrud.gov.ru/opendata</p> <p>2. HR-Life.ru - специализированный ресурс для менеджеров по персоналу и руководителей - http://www.hr-life.ru/</p> <p>3. Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru</p> <p>4. Справочная правовая система «Консультант Плюс»</p> <p>5. База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - https://www.cfin.ru/rubricator.shtml</p>
Б1.О.17 Гостиничный менеджмент	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p>

	<p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/. – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/. – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/. – Текст: электронный</p>
Б1.О.18 Инновации в гостиничной деятельности	<p>1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/. – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/. – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/. – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/. – Текст: электронный</p>
Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе	<p>1. Сайт «Всероссийского общества инвалидов» http://www.voi.ru/</p> <p>2. Фонд поддержки инвалидов "Единая страна". http://rfpi.ru/</p> <p>3. Сайт для инвалидов и тех, кто рядом с ними http://www.inva-life.ru/</p> <p>4. Информационный портал для инвалидов http://inva.tv/</p> <p>5. Портал для людей с ограниченными возможностями здоровья http://www.dislife.ru/</p> <p>6. Сообщество людей с ограниченными возможностями http://www.invaforum.ru/</p>
Б1.О.20 Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/. – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/. – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/. – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/. – Текст: электронный</p>
Б1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности	<p>1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru</p> <p>2. Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru</p> <p>3. База данных Research Papers in Economics https://edirc.repec.org/data/derasru.html</p>
Б1.О.22.01 Деловой английский язык в гостиничном бизнесе	<p>1. Сайт компании BBC news – http://www.bbc.co.uk/worldservice/languages/</p> <p>2. The Guardian. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://www.theguardian.com/international</p> <p>3. Learn EnglishToday.[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.learn-english-today.com/index.html</p> <p>4. Learning English.[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.bbc.co.uk/learningenglish</p> <p>5. Time. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.time.com.</p>
Б1.О.22.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (китайский язык)	<p>1. Общедоступная база данных профессиональных сообществ и их членов, Портал Профессиональные стандарт, режим доступа http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/spravochniki-i-klassifikatory-i-bazy-dannykh/centralnyj-katalog-</p>

	professionalnyh-soobsestv/ 2. База данных публикаций журнала Образование и общество, Федеральны йпортал Российское образование www.edu.ru , единое окно доступа к информационным ресурсам http://window.edu.ru/resource/525/2525 3. Единый архив экономических и социологических данных http://sophist.hse.ru/data_access.shtml
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б1.В.01 Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства	1. Единый архив экономических и социологических данных - http://sophist.hse.ru/data_access.shtml 2. Универсальная база данных East View (периодика) - http://www.ebiblioteka.ru/ 3. Официальный сайт Министерства финансов Российской Федерации https://www.minfin.ru/ru/ 4. Справочно-правовая система - http://www.garant.ru/ 5. Справочно-правовая система - http://www.consultant.ru/ 6. Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит - https://www.audit-it.ru/audit/ 7. Информационно-технологическое сопровождение (1С:ИТС): - https://its.1c.ru/
Б1.В.02 Бизнес-статистика в гостиничной деятельности	1. МУЛЬТИСТАТ – многофункциональный статистический портал http://www.multistat.ru/?menu_id=1 2. Официальный сайт Федеральной статистической службы - http://www.gks.ru/
Б1.В.03 Управление персоналом гостиничного комплекса	1. База открытых данных Минтруда России - https://mintrud.gov.ru/opendata 2. HR-Life.ru - специализированный ресурс для менеджеров по персоналу и руководителей - http://www.hr-life.ru/ 3. Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru 4. Справочная правовая система «Консультант Плюс» 5. База данных «Библиотека управления» - Корпоративный менеджмент - https://www.cfin.ru/rubricator.shtml
Б1.В.04 Финансовый менеджмент в гостиничном бизнесе	1. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - http://www.consultant.ru 2. Официальный сайт Росстата www.gks.ru 3. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru/ 4. Азбука финансов. Универсальный ресурс по управлению финансами для предпринимателей - http://www.azbukafinansov.ru/ 5. Корпоративный менеджмент - https://www.cfin.ru/ 6. Журнал «Финансовый менеджмент», статьи - http://www.finman.ru/annotations/
Б1.В.05 Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности	1. Сайт «Лига медиаторов» - http://arbimed.ru 2. Профстандарт медиатора, режим доступа - http://arbimed.ru/professionalnyy-standart-mediatora 3. Публикации, режим доступа - http://arbimed.ru/publikacii . 4. Сайт «Психологос» - https://www.psychologos.ru 5. Статьи и психологические тесты, тест Томаса – Киллмэна – Типы поведения в конфликте, режим доступа https://www.psychologos.ru/articles/view/test-tomasa---tipy-povedeniya-v-konflikte

Б1.В.06 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный</p>
Б1.В.07 Реинжиниринг бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства	<p>1. Система бизнес-моделирования Business Studio: официальный сайт группы компаний «Современные технологии управления». – Электрон. дан. - Режим доступа: http://www.businessstudio.ru , свободный. – Загл. с экрана.</p> <p>2. Бизнес-инжиниринговые технологии. Управленческое консультирование и обучение: официальный сайт российской консалтинговой компании БИТЕК. – Электрон. дан. - Режим доступа: http://www.betec.ru , свободный. – Загл. с экрана.</p>
Б1.В.08 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: дисциплины (секции) Легкая атлетика, Волейбол, Баскетбол, Плавание	<p>1. Информация о физической культуре в жизни современного человека – URL : http://www.rostmaster.ru/lib/gymnastics/gymnastics-0056.shtml</p> <p>2. Статьи по физической культуре – URL : http://window.edu.ru/resource/547/58547</p> <p>3. История Олимпийских игр современности – URL : http://www.olympichistory.info/</p> <p>4. Официальный сайт студенческого спортивного союза России – URL : http://www.studsport.ru/</p> <p>5. Официальный сайт FISU – International University Sports Federation - URL : http://www.fisu.net</p>
Дисциплины по выбору	
Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	
Б1.В.ДВ.01.01 Организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный</p>
Б1.В.ДВ.01.02 Организация санаторно-курортной деятельности	<p>1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный</p> <p>4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный</p>
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства	<p>5. Российское образование. – URL: http://www.edu.ru/</p> <p>6. Журнал о гостиничном бизнесе – https://welcometimes.ru/news</p> <p>7. Ассоциация Профессионалов Индустрии Гостеприимства – https://hospitality-prof.ru/novosti/</p>

Б1.В.ДВ.02.02 Технологии обслуживания в гостиничном комплексе	1. Информационно-справочный ресурс гостиничного бизнеса http://prohotel.ru/ 2. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru 3. Специализированный ресурс Российской Гостиничной Ассоциации https://rha.ru/ 4. Единый интернет-портал Индустрии гостеприимства 5. www.HoReCa.ru 6. Специализированный ресурс Федерального Агентства по туризму РФ – https://tourism.gov.ru/ 7. Информационный портал индустрии гостеприимства http://www.new-hotel.ru/
Б1.В.ДВ.03.01 Оценка эффективности деятельности гостиничного комплекса	1. База данных «Оценочная деятельность» Минэкономразвития РФ - https://www.economy.gov.ru/material/departments/d22/ocenochnaya_deyatelnost/ 2. Базы данных Национального совета по оценочной деятельности – http://www.ncva.ru 3. Справочная система Главбух - http://www.1gl.ru 4. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - http://www.consultant.ru/
Б1.В.ДВ.03.02 Экономический анализ в гостиничном бизнесе	1. База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/performance/accounting/buh-otch_mp/law/ 2. Базы данных официальной статистики Федеральной службы государственной статистики - https://rosstat.gov.ru/databases 3. Справочная система Главбух – Свободный доступ online: - http://www.1gl.ru 4. Справочная правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru/
ФТД. Факультативы	
ФТД.01 Этика деловых отношений	1. Сайт «Лига медиаторов» - http://arbimed.ru 2. Профстандарт медиатора, режим доступа - http://arbimed.ru/professionalnyy-standart-mediatora 3. Публикации, режим доступа - http://arbimed.ru/publikacii . 4. Сайт «Психологос» - https://www.psychologos.ru 5. Статьи и психологические тесты, тест Томаса – Киллмэна – Типы поведения в конфликте, режим доступа https://www.psychologos.ru/articles/view/test-tomasa---tipy-povedeniya-v-konflikte
ФТД.02 Коррупция: причины, проявление, противодействие	1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» / компания «КонсультантПлюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru , свободный. 2. Судебные и нормативные акты РФ. - Режим доступа: https://sudact.ru , свободный