Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
471086fad20a3b30a244c728abc366ab35c945021 0dcf0e75e03a5b6df6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

УТВЕРЖДАЮ
Ректор КемГУ

_____Ю. Н. Журавлев
13 апреля 2022 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 2022

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)

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
Миссия 5
Язык образования 5
Перечень сокращений, используемых в тексте 5
1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы 6
1.2 Нормативные документы для разработки образовательной программы 6
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 7
2.1 Направленность (профиль) основной профессиональной образовательной программы 7
2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам основной профессиональной образовательной программы 7
2.3 Формы обучения 7
2.4 Срок получения высшего образования по основной профессиональной образовательной программе 7
2.5 Объем основной профессиональной образовательной программы 7
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ 8
3.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускников 8
3.1.1 Области профессиональной деятельности выпускников 8
3.1.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников 8
3.1.3 Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания 8
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 9
3.2.1 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело 9
3.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника основной профессиональной образовательной программы 9
3.3 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 10
4.1. Требования к планируемым результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками 10
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 10
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 13
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения 15
4.1.4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, установленные КемГУ самостоятельно 15
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 17
Раздел 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН 128
Раздел 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК 128
Раздел 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОГРАММЫ ПРАКТИК 128
Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ 129
Раздел 9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ 129
Раздел 10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 129

10.1. Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы 129
10.2. Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы 130
10.3. Учебно-методическое обеспечение основной профессиональной образовательной программы 144
10.4. Условия для обеспечения образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе для лиц с ОВЗ 144
Раздел 11. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОПОП 145
Раздел 12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ 146
12.1. Перечень методов, средств обучения и образовательных технологий (с краткой характеристикой): 146
Раздел 13. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ И ЭКСПЕРТОВ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 146
Ответственный за ОПОП: 146
Внешний эксперт ОПОП: 146
Приложение 1 - Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП 147
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» 148

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 долговременного 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	– 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.	– 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-

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

		пространстве. УК 5.8. Строит философски обоснованные суждения и ведёт диалог в логике философской проблематизации.
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.	УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. 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.
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК 7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности. УК 7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. УК 7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; имеет практический опыт занятий физической культурой.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	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 мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. УК 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1- Использует базовые экономические знания при обосновании экономических решений в различных областях жизнедеятельности; УК-9.2. Управляет личными финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.

Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	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 Планирует, организует и проводит мероприятия по профилактике коррупционного поведения.

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 гостеприимства и общественного питания.	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.

Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
Информационно-коммуникационные технологии для 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 Организационно-управленческий					
– организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; – ресурсное обеспечение деятель-	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 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

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

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
Блок 1 «Дисциплины (модули)»			
Обязательная часть			
Б1.О.01.01 Философия			
УК-5	УК 5.5. Интерпретирует философские тексты в соответствии с имеющейся традицией их понимания. УК 5.6. Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой. УК 5.7. Выявляет связи этических, религиозных и ценностных систем в социальном пространстве. УК 5.8. Строит философски обоснованные суждения и ведёт диалог в логике философской проблематизации.	*Знает* – базовые философские категории; – философские основания различения мыслящего и немыслящих; – генезис типологической модели Запад – Восток и место новоевропейских ценностей в социально-историческом устройстве глобализирующегося мира. *Умеет* – различать философскую проблематизацию и философскую аргументацию; – объяснить влияние философских контекстов на этические модели и на культуру в целом; – проблематизировать категорию общество и прояснять релевантность понятия социальные миры современному знанию. *Владеет* – базовыми процедурами медленно-	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. Основания философского мышления. Рефлексия. Неевропейские традиции мышления и «культурно маркированные» философские модели мира. Роль новоевропейских ценностей (гуманизма) в устройстве современной западной цивилизации. Проблема соотношения бытия и сущего. Вопрос о неинструментальном (нетехническом) отношении к миру (понимании сущего) Проблема познания в философии. Философская проблематика соотношения теории и практики. Техника постановки философских вопросов (философская проблематизация). Философские основания и генезис гуманизма как базиса новоевропейской эпистемологии и ценностных систем западного мира. Философские интерпретации общества. Понятийный аппарат философии в постановке профессиональных задач педагога.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		го чтения; – навыками философской проблематизации (постановки философских вопросов); – приёмами аргументации.	Изобретение субъекта в новоевропейской 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.
Б1.О.01.02 История (история России, всеобщая история)			
УК-5	УК 5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами. УК 5.2 Выделяет социально-исторические факторы, определяющие межкультурное разнообразие общества. УК 5.3 Выявляет социально-исторические особенности развития России. УК 5.4 Выявляет, анализирует и интерпретирует информацию исторических текстов.	*Знает* – 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. *Умеет* – 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	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. 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. 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 си-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		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. *Владеет* – навыками сравнительно-исторического анализа социально-исторических явлений; – приемами описания межкультурного разнообразия общества, обусловленного социально-историческими причинами и факторами.	стем 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. Новейшая история: закономерности, основные факты и явления. Россия и мир в начале XX в.: противоречия и проблемы взаимодействия социальных групп, этносов и конфессий 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. Проблемы и особенности развития современной России: взаимодействие исторического наследия советской эпохи и новых ценностных установок.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.0.01.03 Иностранный язык			
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	Знает: – правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме; – особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке. Умеет: – 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. Владеет: – 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.	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. 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.01.04 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 мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. УК-8.4. Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.	*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 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. *Владеть* – способами обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте; – методами выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;	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, прогнозирование катастроф. Экологические угрозы. Опасности социального характера. ЧС военного времени, поражающие факторы. 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. 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. Основы оказания первой медицинской помощи. Раны. Кровотечения. Опасность кровотечений. Способы остановки

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– способами предотвращения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте; – навыками оказания первой помощи.	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. Применение здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе. Особенности развития терминальных состояний у детей. Помощь при соматических и хирургических заболеваниях в детском возрасте. Особенности проведения реанимации у детей.
Б1.О.01.05 Русский язык и деловое общение			
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии	*Знать:* – аспекты культуры речи и основные нормы русского литературного языка, а также требования к официально-деловой речи; – особенности делового общения, его виды, формы, жанровые разновидности и критерии эффективности; – правила речевого этикета делового человека; *Уметь:* – организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей; – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, харак-	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 стиль в системе книжных стилей: общая характеристика и лексико-грамматические особенности. Новые явления в официально-деловом стиле. Внутристилевая и жанровая дифференциация официально-делового стиля. 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	терные для деловой коммуникации; *Владеть:* – навыками монологической и диалогической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия; – навыками прогнозирования, оценки и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации; – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке.	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. 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.
Б1.О.01.06 Физическая культура и спорт			
УК-7	УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности. УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; имеет практический опыт занятий	*Знать* – 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. *Уметь* – соблюдать нормы здорового образа жизни;	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 человек в процессе занятий физической культурой и спортом. Необходимость психофизической подготовки человека к полноценной профессиональной деятельности. Профессионально-прикладная физическая подготовка (далее ППФП). Прикладные физические качества. Факторы, определяющие содержание ППФП студентов. Средства ППФП студентов. Компоненты здоровья. Факторы, определяющие здоровье. Здоровый образ жизни и его составляющие. Способы сохра-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	физической культурой.	– 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. *Владеть* – 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 профессиональной деятельности; – основами методики самостоятельных занятий и занятий физической культурой с различными группами населения с учетом условий жизнедеятельности.	нения и укрепления здоровья. Повышение адаптационных резервов организма. Оздоровительный эффект занятий физической культурой. Физическое самовоспитание и самосовершенствование. 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. 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. 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 стан-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			дартов. 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.
Б1.О.01.07 Самоменеджмент			
УК-6	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. 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.	*Знать* – критерии и стратегии достижения личного успеха; – принципы и стратегии саморазвития человека. *Уметь* – оценивать собственные ресурсы и эффективность их затрат для достижения целей, – ориентироваться в требованиях рынка труда, – использовать инструменты самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности и в повседневной жизни. *Владеть* – технологиями профессиональной самореализации и самодиагностики;	Понятие личного успеха человека. Критерии личного успеха, их индикаторы, изменчивость. Саморазвитие человека, его задачи и способы. Ресурсы саморазвития. Структура жизненного мира человека. Понятия образа жизни, уровня жизни, стиля жизни. Цели, ценности, мотивы человека. Виды планирования. Стратегическое планирование. Виды и структура планов. Ресурсы человека и их пределы. Ситуационный анализ как методика оценки ресурсов и выбора эффективной стратегии. Методики самодиагностики в самоменеджменте. Элементы и этапы карьеры. Цели, задачи, инструменты управления карьерой. Карьерные стратегии. Понятие рынка труда. Позиционирование и оценка ресурсов на рынке труда. Способы поиска работы. Составление резюме и профессионального портфолио. Подготовка к собеседованию. Эффективные переговоры и самопредставление на рынке труда. Образование в управлении карьерой. Современные способы самообразования и повышения профессиональной квалификации. Онлайн-обучение. Творческие техники саморазвития. Научная активность сту-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		методиками стратегического планирования, ситуационного анализа и тайм-менеджмента.	дента. Теории и признаки лидерства. Управление групповой работой: распределение ролей, делегирование полномочий, управление конфликтами. Планирование рутинной деятельности: стратегии, принципы, инструменты. Методика АБВ, матрица Эйзенхауэра, принцип Парето, принцип 60 / 20 / 20, контекстное планирование, жестко-гибкое планирование. Контроль выполнения плана. Проблема управления временем. Основные решения тайм-менеджмента. Анализ временных потерь. Методики тайм-менеджмента.
Б1.О.01.08 Основы системного анализа и математической обработки информации			
УК-1	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.	*Знать* – 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	Предмет системного анализа, системные ресурсы общества, предметная область системного анализа, системные процедуры и методы, системное мышление. 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 агреги-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		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. *Уметь* – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы; – выделять и структурировать этапы системного анализа при реализации конкретной задачи; – 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	рование. 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 данных.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		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. *Владеть* – 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 информации.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.01.09 Основы организации проектной и волонтерской деятельности			
УК-2	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 ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	*Знать:* – 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. *Уметь:* – преобразовать проектную идею в цель, задачи проекта, программы деятельности и в поэтапное планиро-	Жизненная среда и социально значимая жизнедеятельность человека. Профессиональная деятельность человека. Понятие коммуникации, коммуникативного действия и взаимодействия, межличностного, внутригруппового и межгруппового взаимодействия и условия их форматирования. Управление социальной группой. Социально-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности человека. Проектная деятельность: общее представление. Понятие проекта, виды проектов. Этапы проектной деятельности. Программа и проект как инструмент управления профессиональной деятельностью. Правовое регулирование проектной деятельности. Методологические подходы, методы управления проектами. Проект как система, системный подход к управлению проектами. Цели проекта. Процессы планирования и определения целей проекта. Окружение проекта. Участники проекта. Структура проекта. Работа с заинтересованными лицами. Требование к проекту и конечному результату. Понятия и структура жизненного цикла проекта. Виды жизненных циклов проектов. Экономическая модель проекта. Методы генерации идей проекта. Формирование команды проекта. Проектные роли. Заказчик проекта. Функциональный (технический) заказчик. Куратор (спонсор) проекта. Администратор проекта. Другие проектные роли. Лидерство в проекте. Организация взаимодействия членов команды. Распределение ответственности в проекте, виды и степень делегируемой ответственности. Стадии развития проектной команды. Современное состояние проектной деятельности в организа-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		вание достижения цели; – выполнять задачи в зоне своей ответственности и корректировать способы решения задач при необходимости; – использовать результаты проектной работы в совершенствовании деятельности; – организовывать работу по реализации волонтерской деятельности. *Владеть:* – методами разработки и реализации программ, проектов; – технологиями реализации волонтерских проектов; – методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы.	циях. Проекты и программы. Особенности управления различными типами проектов. Причины неудач и критические факторы успеха проекта. Процессы, функции, иерархия работ при реализации проектов. Планирование проекта, управление сроками проекта. методология и процедура программно-целевого планирования. Календарный план проекта. Управление стоимостью проекта. Методы и условия финансирования проектов. Источники финансирования. Определение, назначение, способы представления бюджета проекта. Разработка бюджета проекта. Смета проекта, формы сметы. Управление рисками проекта. Понятие неопределенности и рисков проекта, классификация рисков. Причины и последствия возникновения рисков. Оценка рисков. Планирование мероприятий по предотвращению рисков. Управление коммуникациями в проекте. Роль коммуникаций в проекте. Вербальные и невербальные коммуникации. Совещания на проекте. Коммуникационные технологии. Управление ожиданиями стейкхолдеров проекта. Конфликты и их разрешение. Мониторинг и контроль. Информирование заинтересованных лиц. Отчетность в проекте. Изменения в проекте. Аудит проекта. Задачи на этапе завершения проекта. Закрытие проекта – процедуры. Итоговое представление результатов проекта. Понятие инвестиционной привлекательности. Методы оценки инвестиционной привлекательности проектов. Эффекты и индикаторы успешности реализации проекта. Эффективность реализации проекта и ее виды. Оценка экономической эффективности проекта: общие подходы и методология расчетов. Понятие инвестиционного портфеля, виды портфелей. Понятие оптимального инвестиционного портфеля. Функции и методы управления портфелем инвестиционных проектов в
УК-3	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. УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий	*Знать:* – основные понятия социально значимой жизнедеятельности человека; – теоретические основания и понятия функционального построения жизненной среды и социально значимой жизнедеятельности человека; – основы теории коммуникации (понятие коммуникации, коммуникативного действия и взаимодействия, межличностного, внутригруппового и межгруппового взаимодействия и условия их форматирования); – способы управления группой; – социально-коммуникативные тех-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		нологии, сущность, структуру, функции и типологии СКТ (Гавра). *Уметь:* – использовать ситуативный подход к анализу, диагностике и решению проблемных ситуаций в социальной организации; – организовать взаимодействие членов команды для решения задачи, проблемы; – диагностировать и прогнозировать рутинные и проблемные ситуации; – выполнять функции менеджера и лидера для решения групповых задач и проблем. *Владеть:* – 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; – навыком презентации и самопрезентации в социальной среде.	организации. Добровольческая деятельность как ресурс личностного роста. Цели, задачи, формы и виды добровольческой деятельности. Развитие волонтёрства в различных сферах деятельности. Исторические циклы добровольческой деятельности. Механизмы и технологии добровольческой деятельности. Программы саморазвития личности в аспекте добровольчества. Организация работы с волонтерами 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.02 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 характеристику; 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 общественного питания, их роль в индустрии гостеприимства; - квалификационные требования к персоналу в индустрии гостеприимства; - основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного	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. Апарт-отели. Казино-отели. Гостиницы длительного проживания. Таймшер-отели. Мотели. Пансионы. Курортные отели. Ротели, ботели, флотели, флайтели. Старинные замки, шале, бунгало. Виды гостиниц по месторасположению. Городские: центральные, периферийные. Загородные, придорожные, курортные. Классификация гостиничных предприятий по виду собственности. Независимые гостиницы, и гостиничные цепи.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		питания. *Уметь* - 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. *Владеть* - теоретическими основами гостеприимства; - навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средств размещения; - навыками применения стандартов обслуживания в индустрии; - методами и приемами планирова-	Лучшие, крупнейшие и самые необычные отели. Гостиничные цепи мира. 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. 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. Влияние государственных органов на национальную политику регулирования систем классификации. 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. Современные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Виды управления гостиничными предприятиями: франчайзинг, контракт на управление, договор аренды, консорциумы, независимое управление. Управление гостиничными сетями. Преимущества гостиничных цепей. Самые крупные гостиничные цепи. Независимые гостиницы. Проблемы, сложности независи-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		ния, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения современных технологий обслуживания в индустрии гостеприимства.	мых гостиниц. Преимущества перед гостиничными сетями. Примеры уникальных отелей мира. 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. Контракт на управление средствами размещения. Выбор управляющей компании. Основные положения контракта на управления. Права и обязанности собственника средства размещения и управляющей компании. Таймшер как современная тенденция развития индустрии гостеприимства. Достоинства и недостатки таймшера. Сегмент потребителей таймшера. Условия оплаты. Система таймшера в России. 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. 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. 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. Организация обслуживания питанием в гостиницах. Условия

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			питания: полный пансион, полупансион, только завтрак, всё включено. Методы обслуживания в ресторанах: «а-ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание. Виды меню.
Б1.О.03 История гостеприимства			
УК-5	УК-5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами. УК-5.2 Выделяет социально-исторические факторы, определяющие межкультурное разнообразие общества. УК-5.3 Выявляет социально-исторические особенности развития России. УК-5.6 Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.	*Знать* – 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; - имена людей, которые своей инновационной деятельностью способствовали развитию сервиса гостеприимства, а также важнейшие даты в истории достижений в данной сфере; – социокультурную специфику деятельности в сфере гостиничного сервиса в различных странах в разные	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. 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. 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. 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. 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. Великие географические открытия Запада и Востока XV –XVII в. Выдающиеся открытия

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		исторические эпохи; -основные инновационные концепции гостеприимства прошлого и современности. *Уметь* – 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. *Владеть* – современными методами сбора, обработки и анализа данных для характеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте, и выявления факторов и тенденций их изменения.	голландских моряков в первой половине Начало исследования «черного континента». Влияние торговли на становление и развитие туризма в Новое время. Лечебный туризм в XVIII в. 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. 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. 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. Пролетарский туризм: организация движения и сервис путешественника. Сервис гостеприимства первой половины XX в. Ведомственный и самодеятельный туризм второй половины XX в. Стандарты и принципы советского сервиса. Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ. Проблемы и перспективы ее развития. Развитие гостиничного сервиса в регионе и городе. 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 международного туризма. Концептуальные подходы к развитию туризма и гостеприимства в конце XX в. – в начале XXI в.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.04 Организация предпринимательской 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* – основные нормативно-правовые документы, регулирующие кадровое, финансовое, налоговое управление; – механизм участия персонала в управлении предпринимательской структурой. – методы нивелирования предпринимательского риска при управлении организацией сферы гостеприимства и общественного питания. *Уметь* – 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 *Владеть* – навыками управления в технологообслуживающем процессе, кадровой политике, управлении финансами; – механизмом разработки бизнес-плана вновь создаваемого предприятия	История предпринимательства в России: Особенности предпринимательского ресурса. Зарождение российского предпринимательства. Предпринимательские династии. Социальная ответственность, благотворительность и меценатство в истории российского предпринимательства. Понятие и функции предпринимательства. Правовые формы предпринимательства. Некоторые особенности осуществления бизнеса в форме индивидуального 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

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			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 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.05 Экономика			
УК-9	УК-9.1. Использует базовые экономические знания при обосновании экономических решений в различных областях жизнедеятельности; УК-9.2. Управляет личными финансами для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей.	*Знать:* – 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;	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. 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. 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. Реакция рынка на изменение спроса и предложения. Эластичность спроса по цене (точечная и дуговая). Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– 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; – основные виды финансовых институтов и принципы взаимодействия с ними, способы оценки и снижения рисков. *Уметь:* – уметь анализировать поведение фирм в условиях близких к совершенной конкуренции, монополистической конкуренции, олигополии, чистой монополии; – анализировать основные экономические события в своей стране и за ее пределами, находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики; – анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлени-	по цене. Суверенитет потребителя и свобода потребительского выбора. Гипотеза о рациональности потребителя. Кардиналистская теория потребления: предпосылки, первый и второй законы Госсена, недостатки данной теории. Ординалистская теория потребления: предпосылки; кривые безразличия и их свойства; предельная норма замещения; бюджетная линия; оптимум потребителя. Кривые «цена-потребление» и «доход-потребление». Кривые Энгеля. Предпринимательская деятельность. Интересы участников предпринимательской 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. Х-фактор. Прибыль. Рентабельность. 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. Сущность олигополии. Модели олигополистического пове-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		ях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей; – использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических процессов и явлений; – 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; – оценивать риски для личных финансов, решать типичные задачи, связанные с личным финансовым планированием. *Владеть:* – методологией экономического исследования, методами и приемами анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро- и макроэкономическом уровне; – навыками составления личного бюджета и способами его оптимизации.	дения. 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. Сущность монополистической конкуренции. Определение цены и объемов производства в условиях монополистической конкуренции. Экономические последствия монополистической конкуренции. 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 совершенной конкуренции. Ценообразование на рынке труда в условиях несовершенной конкуренции. Рынок труда и занятость. Капитал как экономическая категория. Особенности ценообразования на рынке капитала. 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. 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			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. 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. 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. 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 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. Совокупный спрос и его факторы. Совокупное предложение в классической и кейнсианской моделях. Совокупное предложение в долгосрочном и краткосрочном периодах и его факторы. Равновесие в моде-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			ли AD – AS. Шоки спроса и предложения. Последствия изменений совокупного спроса и совокупного предложения. 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. 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. Сущность фискальной политики, ее цели, инструменты и виды. Воздействие фискальной политики на ВНП, 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 система: основные элементы и принципы построения. Виды налогов. Ставки налогов. Кривая Лаффера. Банковская система как стабилизатор экономики. Основные принципы ее функционирования. Центральный банк и коммерческие банки, их функции в рыночной экономике. Ос-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			новные 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. 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. 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. Основы финансовой грамотности. Личный бюджет: понятие и правила составления. Оптимизация расходов, доходов, финансовых целей, активов и пассивов. Личные инвестиции, инвестиционный портфель.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.06 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства			
УК-10	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 Планирует, организует и проводит мероприятия по профилактике коррупционного поведения.	*Знать* – основы конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина; общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы; – понятие коррупции, виды и причины коррупционного поведения; – меры пресечения коррупционного поведения. *Уметь* – выявлять и давать оценку коррупционному поведению; – правильно применять антикоррупционные нормы и осуществлять деятельность по профилактике и пресечению коррупционного поведения. *Владеть* – навыками использования знания норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России для анализа и оценки противоправного поведения; – навыками планирования, организации и проведения мероприятий по профилактике коррупционного поведения.	Основы конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина; общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы. 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. Понятие и признаки коррупции. Общественная опасность коррупции и ее проявления в современной России. Общая характеристика преступлений коррупционной направленности. Типология коррупциогенных факторов и критерии их оценки. Антикоррупционная экспертиза (понятие, субъекты, порядок проведения). Подготовка заключений. Понятие и сущность противодействия коррупции в современной России. Нормативная правовая база противодействия коррупции. Финансовый контроль как средство предупреждения коррупции в управлении. Способы предотвращения коррупционных рисков.
ОПК-6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в из-	*Знать* - основы правового регулирования отношений в сфере индустрии гостеприимства в России;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	бранной 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	- базовые положения международного права в сфере гостеприимства; - основные нормативные требования к документообороту при реализации профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; *Уметь* - 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; *Владеть* - 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.	
Б1.О.07.01 Информационные технологии			
ОПК-8	ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных	*Знать* – возможности и принципы работы	Понятие информационного обеспечения, его структура. Внемашинное и внутримашинное информационное обеспе-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	технологий ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	современной компьютерной техники; – современные информационные офисные технологии; – возможности и принципы использования современных информационных технологий и программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности; *Уметь* – использовать офисные технологии в профессиональной деятельности; – применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения. *Владеть* – основными навыками работы с компьютером, как средством управления информацией; – навыками поиска и анализа информации в глобальных компьютерных сетях; – современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности.	чение. Классификация аппаратных средств информационных технологий. Состав технического обеспечения ИТ управления организацией. Критерии выбора средств технического обеспечения. Классификация программного обеспечения. Прикладное программное обеспечение. Представление информации в форме презентаций различного типа: выбор типа презентации, подбор шаблонов содержания и оформления, использование элементов деловой графики, анимации объектов, задание режимов воспроизведения объектов на слайде и смены слайдов. Основы создания Web-документов. Технологии анализа и прогнозирования на основе трендов. Технология построения трендов. Анализ полученных трендов и прогнозирование. Типы задач оптимизации. Введение в оптимизатор. Постановка задачи. Технология решения. Проектирование баз данных. Способы создания баз данных. Способы создания таблиц в базе данных. Способы изменения структуры таблиц в базе данных: добавление записи, удаление поля, перемещение записи, переименование поля, добавление, переименование, удаление и перемещение столбцов в таблице. Добавление данных и редактирование записей в таблице. Создание форм. Работа с запросами. Создание отчетов. Определение и структура системы искусственного интеллекта. Определение, свойства и применение экспертных систем в технологии принятия управленческих решений. Основы системной методологии. Технология проектирования АИС. Особенности АИС. Цикл развития АИС, этапы цикла и целевая продукция этапов. Методология быстрой разработки приложений. Современные методы системной и программной инженерии. CASE-технологии как самостоятельное направление в проектировании информационных систем и новых информационных технологий. Обзор современных CASE-пакетов. Роль заказчика в создании АИС и постановке задач. Сетевая операционная система и архитектура сети. Распределенная обработка данных. Направления

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			использования Интернета как новой среды делового общения. Маркетинг в Интернет. Понятие компьютерной информационной гиперсреды, ее возможности: интерактивность, эффект присутствия, возможность получения информации от клиента, активная роль потребителя, получение заказов, информации о конкурентах. Электронная коммерция. Рассмотрение и анализ способов формирования покупательской корзины, различных возможностей оплаты товаров и услуг в Internet.
Б1.О.07.02 Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства			
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 аспекты применения информационных технологий в сфере индустрии гостеприимства; - возможности современных информационных систем для решения разнообразных задач, включая анализ, планирование и оптимальное управление гостиничным бизнесом; - основные направления развития современных информационных технологий с целью последовательного совершенствования управления гостиничным бизнесом, повышения его эффективности и оперативности. *Уметь* - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять поиск и применять	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. Общий обзор современных технических средств. Классификация программного обеспечения. Критерии эффективности применения информационных технологий на предприятии гостиничного бизнеса. Особенности рынка информационных технологий сферы индустрии гостеприимства. 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. Информационные системы

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		информационно-технологические новации в профессиональной деятельности; - использовать специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. *Владеть* - навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками работы со специализированными программными продуктами в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	менеджмента туризма и социально-культурного сервиса. Системы обеспечения корпоративной безопасности информации. Комплексный подход к проблеме защиты информации. 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. 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. Общая характеристика гостиничного комплекса. Системы автоматизации гостиниц. Сравнительная характеристика основных систем управления гостиничным комплексом. 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. 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 специалиста. Специализированные пакеты прикладных программ. Понятие электронного офиса. Электронный документооборот. Стандартное и специальное программное обеспечение гостиницы. Информаци-
ОПК-8	ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	*Знать* – принципы использования современных информационных технологий и программного обеспечения для решения задач профессиональной деятельности. *Уметь* – применять современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности. *Владеть* – современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			онный 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. 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. Графические системы. Подготовка рекламных материалов. WEB-представительства. Разработка WEB-сайта предприятия социально-культурного и гостиничного бизнеса. Основные компоненты и функции информационных систем туроперейтинга. Функциональные возможности программных продуктов для туристического бизнеса: программы фирмы «Мегатек», системы TurWin, САМО-Тур и др.
Б1.О.08 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг			
ОПК-3	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересо-	*Знать* - особенности и качества процессов оказания услуг и их оценивания. *Уметь* - оценить качество оказания услуг,	Основные положения по стандартизации: исторический обзор развития стандартизации; эволюция целей и задач стандартизации, принципы и объекты стандартизации. Стандартизация в системе технического регулирования. Документы по стандартизации, их применение. Функции и методы стан-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ванных 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)	обеспечить качество требуемым стандартам. *Владеть* - навыком объективного оценивания процессов оказания услуг, а также способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания услуг.	дартизации. Законодательная и нормативная база национальной системы стандартизации. Системы стандартов национальной системы стандартизации. Организация работ по стандартизации. Направления развития национальной системы стандартизации. Правила разработки и утверждения национальных стандартов. Международные и региональные организации и по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Направления развития международной стандартизации в сфере услуг. Международная стандартизация систем менеджмента. Стандартизация в области информационной безопасности. Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества. Система нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта. Стандарты профессиональные по видам экономической (трудовой) деятельности. Квалификационные характеристики. Организация работ по стандартизации в гостинице. Стандарты организации: объекты стандартизации, технология разработки. Стандарты качества обслуживания. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности. Измерение удовлетворенности потребителей. Национальные стандарты, технологические нормативы. Организация производственного контроля качества и безопасности кулинарной продукции. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Методы и средства стимулирования и мотивации персонала в повышении качества предоставления гостиничных услуг. Измерение удовлетворенности персонала. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий потребителей, принятие мер. Система клас-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			сификации гостиниц и иных средств размещения включает: область применения; основные требования; организационную структуру и функции ее участников; проведение работ; рассмотрение апелляций; правила применения Знака категории гостиницы и иного средства размещения. Оценка соответствия гостиниц и иных средств размещения одной из категорий, этапы. Требования к гостиницам и иным средствам размещения. Требования и их бальная оценка в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения. Порядок рассмотрения апелляций в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения. Применение знака категории гостиницы и иного средства размещения в соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения. Порядок классификации объектов туристской индустрии. Факторы, определяющие качество услуг. Характеристики и показатели качества продукции и услуг. Методы определения показателей качества. Инструменты контроля, анализа и управления качеством. Методы контроля качества. Становление и развитие менеджмента качества. Этапы развития управления качеством. Элементы новой системы управления качеством. Сущность процессного подхода к управлению качеством и его особенности. 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. Понятие гостиничных корпораций, цели их создания и преимущества на рынке гостиничных услуг. Показатели оценки и характеристики качества услуг и обслуживания сетевых гостиниц. Общие методы оценки качества в гостинице. Измерение показателей качества и конкурентоспособности услуг. Оценка качества системы обслуживания. Оценка и прогнозирование уровня конкурентоспособности

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			услуг. Инструменты управления качеством. Функции качества и концепция «дома качества». Обеспечение контроля качества и безопасности в гостиничном деле. Информационная система управления качеством. Соотношение понятий «качество услуг» и «удовлетворенность потребителей». Преимущества, получаемые гостиницей при обеспечении удовлетворенности потребителей качеством услуг. Индексный метод определения. Содержание и состав системы качества. Этапы внедрения системы качества. Документация системы качества. Служба управления качеством в гостинице. Нормативно-правовые основы ответственности исполнителя за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге. Организация работы с жалобами потребителей: рассмотрение жалоб и претензий, принятие мер.
Б1.О.09 География туризма			
ОПК-4	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	*Знать* – регионы и страны мирового и Российского туризма, турцентры и виды туризма; – основные понятия и категории географии туризма; – виды туристских ресурсов и их географию. *Уметь* – оценивать туристско-рекреационные возможности территорий; – определять туристские центры и виды туризма в странах и регионах мира и России. *Владеть* – современными методами сбора,	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. 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

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		обработки и анализа экономических и экономико-географических данных; – навыками обработки данных для оценки экономических и социально-экономических показателей, характеризующих туристскую деятельность.	система: а) курорты; б) туристские центры. Преобладающие виды рекреационной деятельности. 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. Турцентры Азиатской России. Их специализация по видам туризма. Основные виды туристско-рекреационных ресурсов, объекты мирового природного и культурного наследия. Туристские центры.
Б1.О.10 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 проживания, выезд гостя. Точки соприкосновения. Состав-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
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* – теоретические основы управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. *Уметь* – использовать основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания *Владеть* – навыками выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ные 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. Управление номерным фондом. Особенности взаимодействия службы приема и размещения с другими гостиничными службами. 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. 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. Структура гостиничного предприятия. Основные службы гостиницы. Организационная структура управления – звенья и уровни управления гостиничного комплекса.
Б1.О.11 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса			
ОПК-1	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации	*Знать* – технологические новации в сфере общественного питания;	Цели, задачи курса. Классификация предприятий общественного питания по наценочным категориям. Характеристика ресторана, кафе, бара, столовой.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	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.	– современные технологии обслуживания и сервиса в сфере общественного питания; – современные информационно-коммуникационные технологии и специализированное программное обеспечение в профессиональной сфере. *Уметь* – 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. *Владеть* – современными информационными технологиями в профессиональной сфере; – навыками применения технологических новаций при разработке и предоставлении услуги питания в гостиничных комплексах.	Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Общие требования к производственным помещениям. 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. Гардеробом. Туалетные комнаты, Курительная комната. Зал ожиданий (аванзал). Зал ресторана. Танцевальная площадка. Роль освещения, цвета, отделочных материалов, температурного режима зала и вентиляции в ресторане. 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. Столовая посуда и её виды: фарфоровая, фаянсовая, хрустальная, стеклянная, металлическая, деревянная, посуда из пластмассы. 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 актирования столовой посуды, приборов и белья. 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 конфигу-
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Знать* – принципы организации услуг общественного питания клиентов в местах проживания;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Уметь* – планировать, организовывать, координировать и контролировать деятельность подразделений общественного питания в гостиничном комплексе. *Владеть* – навыками планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений общественного питания гостиничного комплекса	рации зала, расположения колонн эстрады, дверей на расстановку столов и стульев. Проверка устойчивости расставленных столов и стульев. Правила и порядок подготовки специй и приправ. Общие правила и последовательность сервировки столов в зависимости от типа предприятия и заказа посетителей. Правила и способы накрывания столов скатертями и замена скатертей. 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. 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. Кулинарная характеристика закусок, блюд, напитков. Порядок обслуживания посетителей: встреча гостей, прием заказа и выполнения заказа. Последовательность и время подачи напитков и блюд. Расчет с посетителями. Виды банкетов, порядок их обслуживания. 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 обслуживании участников съездов и совещаний. Кейтеринг. Обслуживание иностранных туристов. Общие требования к

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			обслуживанию иностранных туристов. Обслуживание групп иностранных туристов в ресторане. Особенности в составлении меню для иностранных туристов. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане. Порядок расчета. Характеристика особенностей иностранных кухонь. 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.
Б1.О.12 Принятие управленческих решений			
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* – виды управленческих решений; – основные методы принятия решений; – особенности разработки и принятия управленческих решений в рамках основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе планирования, организации, координации и контроля. *Уметь* – обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы госте-	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 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

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		приимства и общественного питания путем разработки, принятия и реализации управленческих решений; – диагностировать проблемы в деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений и применять основные модели принятия управленческих решений. *Владеть* – навыками обработки и анализа информации, необходимой для принятия управленческих решений; – методами разработки и принятия управленческих решений в процессе выполнения основных функций управления – планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	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.
ОПК-5	ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	*Знать* – основные способы количественной, качественной оценки и выбора альтернативных управленческих решений с учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий. *Уметь* – выполнять сопоставление экономических показателей с целью обоснованного выбора наиболее эффек-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		тивного решения; – критически оценивать альтернативные варианты управленческих решений с учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий. *Владеть* – навыками количественной, качественной оценки управленческих решений; – способностью выбирать наиболее эффективное решение.	
Б1.О.13 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
ОПК-7	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.	*Знать* – теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, нормы и правила охраны труда и техники безопасности *Уметь* – 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.	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. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. 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,

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Владеть – навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда. Нормативные документы, регламентирующие требования к условиям труда на предприятиях услуг гостеприимства. Факторы, влияющие на условия труда, их виды. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 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. Понятие о ПДУ (предельно-допустимых уровнях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов. Межотраслевые правила по охране труда в гостиницах и в туристических комплексах. Требования к устройству и содержанию территории и помещений предприятия, к технологическим процессам, размещению оборудования, организации рабочих мест, инвентарю, посуде, приспособлениям. Требования и нормы, установленные Межотраслевыми правилами по охране труда и другими нормативными актами к микроклимату помещений (отоплению, вентиляции, водоснабжению, канализации и освещению). Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях гостеприимства. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возме-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			щения работодателем вреда, причиненного здоровью работника в связи с несчастным. Организация мер по обеспечению безопасности гостей и их имущества. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях гостиничного сервиса. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
Б1.О.14 Психология делового общения			
УК-3	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. УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий	*Знать* - специфику общения в команде; – принципы толерантности и нормы взаимодействия в команде; - принципы взаимодействия в команде, обеспечивающие эффективность работы. *Уметь* - учитывать индивидуально-психологические особенности, социальные, этнические, конфессиональные и культурны 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;	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. Соотношение понятий профессионально и деловое общение. Структура профессионального и делового общения. Функциональная характеристика профессионального и делового общения. Понятие «субъект» и «объект» профессионального общения. Функциональная готовность специалиста к эффективному профессиональному и деловому общению. Понятие социальной перцепции в современной психологии. Характеристика процессов восприятия и познания людьми друг друга. Проблема адекватности межличностного познания. Важнейшие детерминанты межличностного восприятия. Понятие коммуникации. Структура коммуникативного процесса. Проблема эффективности речевого воздействия. Определение, критерии и детерминанты эффективного речевого воз-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Владеть - навыками толерантного поведения; - навыками регуляции поведения в социальной группе; - навыками взаимодействия в команде в ходе творческого решения профессиональных задач.	действия. Коммуникативные «барьеры». Фасцинация. Невербальные средства общения: определение, классификация, функции. Обратная связь как компонент коммуникативного процесса. 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. Социальная перцепция в общении руководителя и подчиненного. Взаимодействие партнеров и психологическое воздействие в управленческом общении. Деловые переговоры: определение, виды. Подготовка к переговорам. Порядок и этапы проведения деловых переговоров. Технология ведения переговоров. Приемы и тактики ведения переговоров. Аргументация и контраргументация. Психологические методы воздействия на партнера. Манипуляция в деловом общении. Способы манипуляции и противодействия. Национальные стили ведения переговоров. Психологические детерминанты осознанного поведения клиентов в ходе делового общения. Неосознанные регуляторы поведения клиентов в ходе делового общения. Социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности как детерминанты профессионального и делового общения. 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 партне-
УК-4	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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	*Знать* - особенности делового общения, его виды, формы, критерии эффективности; *Уметь* - создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; *Владеть* - 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
			рами. Барьеры общения: понятие и содержание (понимания, отношения, социально-культурный, эмоциональные). Способы преодоления барьеров взаимопонимания. Классификация психических состояний человека. Психологическое воздействие и манипулирование Представление о манипуляционных технологиях. Понятие конфликта. Технология конструктивного разрешения конфликтов. Медиация. Этапы делового общения. Типы собеседников. Социально-психологические показатели успешности беседы. Тактика проведения деловых переговоров. Этика и этикет делового общения.
Б1.О.15 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
ОПК-5	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.	*Знать* − порядок расчета экономических показателей, характеризующих ресурсы и результаты организации в сфере гостеприимства и общественного питания; – показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. *Уметь* − выполнять сопоставление экономических показателей организации в сфере гостеприимства и общественного питания с эталонными; − рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гос-	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. Организационно-правовые формы коммерческих организаций. Хозяйственные товарищества. Хозяйственные общества. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций. Формы объединений организаций. Структура организации. Органы управления организацией. Методы управления организацией. Виды организационной структуры управления. Основные понятия. Типы производственных структур. Факторы, влияющие на производственную структуру. Особенности производственной структуры в организациях СГиОП. Понятие и состав основных средств. Износ и амортизация основных средств. Показатели движения и эффективности

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		теприимства и общественного питания. *Владеть* – методами расчета экономических показателей, характеризующих ресурсы и результаты организации в сфере гостеприимства и общественного питания; – методами оценки показателей экономической эффективности деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	использования основных средств. Нематериальные активы организации. Аренда и лизинг имущества в СГиОП. Понятие и состав оборотных средств. Нормирование оборотных средств. Управление дебиторской и кредиторской задолженностью организации СГиОП. Показатели оборачиваемости и эффективности использования оборотных средств. 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. Сущность прогнозирования и планирования деятельности организации. Виды и методы планирования. Бюджетирование. План маркетинга, финансовый план, программа развития организации СГиОП. Особенности планирования в организациях СГиОП. Характеристика и организация производственных бизнес-процессов. Особенности бизнес-процессов в организации СГиОП. Показатели, характеризующие бизнес-процессы в организации СГиОП. Показатели оценки качества и конкурентоспособности продукции и услуг. Стандартизация продукции. Сертификация продукции. Система управления качеством продукции. Особенности управления качеством и конкурентоспособностью продукции организации СГиОП. Понятие, функции и классификация цен. Ценовая политика организации. Методы ценообразования. Ценовые стратегии. Особенности ценообразования в организациях СГиОП. Цель и задачи инновационного развития организации. Управление проектом нововведения. Государственное регулирование инновационной деятельности организации. Инновации в СГиОП. Сущность и цели инвестиционной деятельности. Формы,
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений. ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.	*Знать* − виды затрат и способы их оценки в организациях сферы гостеприимства, их структурных подразделений; − способы повышения экономической эффективности производственной деятельности организации в сфере гостеприимства и общественного питания. *Уметь* − собирать и анализировать данные о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений; − организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений. *Владеть* – приемами выбора оптимальных способов повышения экономической	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		эффективности производственной деятельности организации в сфере гостеприимства и общественного питания.	методы и принципы финансирования инвестиционной деятельности. Оценка эффективности инвестиционных проектов. Особенности инвестиционной деятельности в СГиОП. Понятие и сущность расходов организации. Классификация расходов организации. Сметирование и калькулирование. Методы учета затрат в российской и зарубежной практике. Структура издержек в организации СГиОП. Понятие и виды доходов организации. Показатели доходности организации. Распределение выручки организации СТиОП. Сущность и формирование прибыли организации. Распределение и направления использования прибыли организации. Инструментарий анализа прибыли (анализ безубыточности и рычагов). Прибыльность и дивидендная политика организаций СГиОП. 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.
Б1.О.16 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, ор-	*Знать* – понятие и значение человеческих ресурсов в системе управления организацией; – принципы и функции управления человеческими ресурсами организации.	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 полити-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ганизации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Уметь* – определять цели и задачи управления человеческим ресурсами структурных подразделений организаций. *Владеть* – основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности персонала подразделений организаций.	ки. 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 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.
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.	*Знать* − общие принципы планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в персонале. *Уметь* − организовать оценку потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в персонале; − обеспечить текущее и перспективное планирование развития человеческого капитала в организации. *Владеть* − методами оценки потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства в персонале; − способами и инструментами развития человеческого капитала в организации; − методами оценки эффективности управления человеческими ресурсами в организации.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.О.17 Гостиничный менеджмент			
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 функции управления подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. *Уметь* – определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. *Владеть* – основными методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Современный менеджмент как основа эффективного хозяйствования в условиях рынка. Особенности менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Структура управления гостиничным бизнесом. Характеристика общих функций менеджмента. Функция прогнозирования и планирования. Организационная функция (руководство и координация). Мотивация как функция управления. Функция учета и контроля. 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. Понятие персонала гостиничного предприятия. Профессиональные стандарты обслуживания; квалификационные требования к персоналу. Кадровое планирование на гостиничном предприятии. Этапы проектирования кадровой политики. 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. Причины внедрения инноваций в сферу услуг. Процесс инновационного менеджмента. Понятие эффективности менеджмента гостиничного бизнеса. Определение издержек, связанных с гостиничным бизнесом. Планирование прибыли компании. Современная концепция управления жизненным циклом продукта. Проблемы эффек-
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и организует их выполнение. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства.	*Знать* − принципы постановки целей и задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; − общие подходы к формированию системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства. *Уметь* − организовать выполнение поставленных задач деятельности подразделений организации сферы гостеприимства для достижения поставленных целей.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Владеть – инструментами целеполагания в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства; – способами формирования организационной структуры управления организаций сфер гостеприимства и общественного питания; – методами оценки эффективности менеджмента гостиничного бизнеса.	тивного планирования гостиничного продукта. Социальная эффективность менеджмента гостиницы. Формирование эффективной организационной структуры гостиницы и эффективность управленческих решений.
Б1.О.18 Инновации в 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.	*Знать* – сущность понятий «новация» и «инновация», этапы их жизненного цикла; – классификацию, функции инноваций; – принципы управления инновационными процессами в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. *Уметь* – определять потребность в инновациях в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – осуществлять поиск и применять новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. *Владеть* – навыками поиска и внедрения новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	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. 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. Управление знаниями. Создание нововведений и их внедрение. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности гостиничных предприятий. Основные направления внедрения организационно-управленческих инноваций для повышения конкурентоспособности предприятий индустрии

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			гостеприимства. 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. Инновационные технологии. Охрана и защита интеллектуальной собственности. Значение интеллектуальной собственности в развитии индустрии гостеприимства.
Б1.О.19 Обслуживание особых категорий клиентов в гостиничном комплексе			
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* – принципы управления процессом обслуживания особых категорий клиентов в гостиничном комплексе. *Уметь* – определять цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания в интересах обслуживания особых категорий клиентов; *Владеть* – методами и приемами планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания в целях предоставления услуг особым категориям клиентов.	Основные понятия, роль и значения социального туризма. Субъекты, обеспечивающие возможность услуг социального туризма. Сущность понятия «ограничение жизнедеятельности», «инвалид» в российском законодательстве. Понятие социального туризма. Виды социального туризма. Инклюзивный туризм. Туризм для инвалидов и пожилых людей. Его роль и значение. Транспортное обеспечение социального туризма. Отличительные особенности социального туризма. Система социального туризма в России. 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. Нормативно-правовые акты в области правового обеспече-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
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.	*Знать* − методологию проведения анализа рынка; − типы потребителей и модели потребительского поведения; − виды онлайн платформ для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства и общественного питания; *Уметь* − 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 *Владеть* − современными методами мониторинга рынка в целях развития инклюзивного туризма; − онлайн-технологиями для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства.	ния туризма для лиц с ОВЗ. Общие требования к туристским и экскурсионным услугам, предназначенным для людей с ограниченными физическими возможностями. Требования к средствам размещения. Основные требования к доступности зданий и сооружений для лиц с ограниченными возможностями. 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. 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.
ОПК-7	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Знать* - теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания маломобильных категорий клиентов и лиц с ОВЗ в организациях сферы гостеприимства и общественного питания,	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Уметь - применять полученные знания в практической сфере, обеспечивать безопасность обслуживания потребителей, относящихся к особой категории клиентов. *Владеть* - навыками и способностью обеспечивать безопасность обслуживания потребителей, относящихся к особой категории клиентов.	
Б1.О.20 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 предприя-	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, мультиаттрибутивная 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
		тий общественного питания *Владеть* - современными методами мониторинга рынка - методиками продвижения организаций сферы гостеприимства и общественного питания - онлайн-технологиями для продажи товаров и услуг сферы гостеприимства	
Б1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности			
УК-2	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 ответственности в соответствии с за-	*Знать* − теоретические основы проектирования гостиничной деятельности; − нормативно-техническую базу проектирования гостиничной деятельности; − технические регламенты, санитарные нормы и правила проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов. *Уметь* − инициировать проект в сфере гостиничной деятельности; − 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 необ-	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

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	планированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК 2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	ходимости предложить возможности их совершенствования. *Владеть* − методами разработки и реализации программ, проектов в гостиничной деятельности; − методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы в гостиничной деятельности.	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 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.
ОПК-5	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.	*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 подразде-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		лениями 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; − способами расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности гостиничного предприятия.	
Б1.О.22.01 Деловой английский язык в гостиничном бизнесе			
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии	*Знать* – правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме; – особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке. *Уметь* – 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	Основные лексические, грамматические, синтаксические средства специфичные для официально-делового, профессионального и разговорного стилей общения. Словарный запас (лексический и грамматический минимум) необходимый для чтения и перевода (со словарем) английского профессионально-ориентированного текста. Составление глоссария. Разговорные формулы этикета профессионального общения: этикет общения по телефону; обмен информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения. Монологические и диалогические высказывания в ситуациях общения по телефону; обмена информацией профессионального характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	высказывания, характерные для профессиональной и деловой коммуникации на иностранном языке. *Владеть* – 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.	другого мнения. 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. Правила составления деловых писем, мотивированного письма, резюме. Основные части резюме: личная информация; цель; образование; профессиональный опыт; специальные навыки; рекомендации. 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
Б1.О.22.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности (китайский язык)			
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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.	*Знать* – правила оформления речевого высказывания на иностранном языке в устной и письменной форме; – особенности речевого делового и профессионального этикета на иностранном языке. *Уметь* – использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в письменной и устной форме в сферах делового и профессионального общения;	Основные лексические, грамматические, синтаксические средства, специфичные для официально-делового, профессионального и разговорного стилей общения на китайском языке. Словарный запас (лексический и грамматический минимум) необходимый для чтения и перевода (со словарем) китайского профессионально-ориентированного текста. 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. Монологические и диалогические высказывания в ситуациях общения по телефону; обмена информацией профессиональ-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	– создавать устные и письменные высказывания, характерные для профессиональной и деловой коммуникации на иностранном языке. *Владеть* – 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.	ного характера; выражение согласия/несогласия; запрос информации; выражение собственного отношения; передача другого мнения. 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. Правила составления деловых писем, мотивированного письма, резюме на китайском языке. Основные части резюме: личная информация; цель; образование; профессиональный опыт; специальные навыки; рекомендации. Оформление извлеченной из источников на китайском языке информации в виде перевода, доклада, резюме, реферата и аннотации. Аннотирование профессионально-ориентированных текстов. Работа со словарем. Онлайн программы-переводчики. Перевод профессионально-ориентированных текстов.
Часть, формируемая участниками образовательных отношений			
Б1.В.01 Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей депар-	*Знать* – основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующей деятельность хозяйствующих субъектов; – систему показателей, характеризующих обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами;	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. Основополагающие принципы бухгалтерского учета и критерии их формирования. Предмет и методы бухгалтерского учета. Ключевые понятия (термины) бухгалтерского учета: имущество (активы), обязательства (пассивы), капитал, доходы,

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	таментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	*Уметь* – рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели; – собрать и систематизировать данные, характеризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; *Владеть* – типовой методикой расчета показателей эффективности использования хозяйствующим субъектом финансовых, материальных, трудовых ресурсов; – методами проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия.	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. 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). Двойная запись, корреспонденция счетов. Классификация бухгалтерских счетов. Цели и особенности классификации счетов. Классификация счетов по экономическому содержанию и План счетов. Классификация бухгалтерских счетов по структуре и назначению. Строение и порядок составления оборотно-сальдовой и шахматной ведомости. Виды первичных документов. Требования к оформлению первичных документов. Формы ведения бухгалтерского учета. Учетные регистры. Особенности учета на малых предприятиях. Значение инвентаризации для достоверного отражения в учете данных об имуществе и обязательствах предприятий (организаций). 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. Значение отчётности в хозяйственной деятельности пред-
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности	*Знать* – 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; *Уметь* – проанализировать данные, харак-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	теризующие обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами и уровня эффективности их использования; *Владеть* – 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 бухгалтерской отчетности.	приятия. Виды отчётности и порядок её составления. Состав и содержание бухгалтерской отчётности предприятий. Порядок и сроки представления бухгалтерской отчётности. 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. 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. 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. Особенности бухгалтерского и финансового учета в организациях сферы гостеприимства. Особенности бухгалтерской и финансовой отчетности в организациях сферы гостеприимства.
Б1.В.02 Бизнес-статистика в гостиничной деятельности			
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений. ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства.	*Знать* – систему статистических показателей, характеризующих бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений;	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. Сущность, организация и этапы статистического наблюдения. Программно-методологические и организационные во-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– 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. *Уметь* – осуществлять сбор статистических данных; – анализировать и интерпретировать показатели, характеризующие бизнес-процессы и явления в гостиничной деятельности, и показатели эффективности деятельности этих процессов; *Владеть* – навыками анализа и интерпретации показателей, характеризующих бизнес-процессы и явления в гостиничной деятельности, и показателей эффективности деятельности этих процессов.	просы наблюдения. Организационные формы, виды и способы статистического наблюдения. Методы статистического наблюдения в сфере гостеприимства и общественного питания. 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. Понятие и классификация статистических показателей. Абсолютные и относительные величины. Средние показатели. Степенные средние величины. Структурные средние. Особенности расчета и интерпретации статистических показателей в сфере гостеприимства и общественного питания. Показатели вариации. Дисперсия альтернативного признака. Виды дисперсий, правило сложения дисперсий. Статистическое изучение концентрации. Виды распределений моменты распределений. 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. Понятие о рядах динамики и правила их построения. Основные правила анализа рядов динамики. Обобщающие аналитические показатели динамики, методика их расчета. 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. Сущность и значение экономических индексов. Агрегатные индексы. Средние индексы. Индексы средних величин. Вза-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			имосвязь базисных и цепных индексов. Особенности расчета и применения экономических индексов в сфере гостеприимства и общественного питания. Понятие о статистической и корреляционной связи. Методы изучения взаимосвязей. Однофакторный линейный корреляционно-регрессионный анализ. Проверка адекватности регрессионной модели. Методы оценки взаимосвязи качественных показателей. Современное состояние сферы гостеприимства и общественного питания. Показатели оценки спроса сфере гостеприимства и общественного питания. Проблемы формирования и оценки статистических показателей в сфере гостеприимства и общественного питания.
Б1.В.03 Управление персоналом гостиничного комплекса			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подраз-	*Знать* – профессиональные стандарты обслуживания; – квалификационные требования к персоналу гостиничного комплекса; – организацию контроля качества гостиничных услуг; – виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия. *Уметь* – организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания; – применять методы и средства сти-	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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	делений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	мулирования и мотивации персонала в повышении качества процессов предоставления гостиничных услуг; – разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах. *Владеть* – навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения; – основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе.	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. 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 ИТС Коллективный трудовой спор (КТС) и порядок его разреше-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			ния Основные понятия ТК РФ о КТС и регулирующие его статьи. Специальные государственные органы разрешения КТС. Федеральная инспекция труда. Трудовой арбитраж.
Б1.В.04 Финансовый менеджмент в гостиничном бизнесе			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	*Знать* − базовые концепции управления финансовыми ресурсами; − инструментарий и методы управления источниками и направлениями использования финансовых ресурсов гостиничного комплекса; − технологию бюджетирования деятельности организации. *Уметь* − 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. *Владеть* − навыками принятия управленческих решений в инвестиционной сфере деятельности; − приемами управления оборотным	Финансы предприятия гостиничного хозяйства. Цель и задачи финансового менеджмента. Ключевые показатели эффективности финансового менеджмента. Необходимость поиска компромисса между риском, доходностью и ликвидностью. Необходимость интерференции краткосрочной и долгосрочной финансовой политики. 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. Логика финансовых операций в гостиничном хозяйстве. Виды процентных ставок. Наращение и дисконтирование. Виды денежных потоков. Учет инфляции и риска в финансовых расчетах. Сущность инвестиций на предприятиях гостиничного хозяйства. Разработка и реализация инвестиционной стратегии. Принципы и особенности разработки инвестиционных проектов – пакетов гостиничных услуг. Критерии эффективности проектов. Цель и задачи дивидендной политики. Теории дивидендной политики. Этапы разработки дивидендной политики. Рациональная заемная политика и оптимизация структуры капитала. Цена капитала и ее особенности ее расчета. Основы эмиссионной политики. Понятие и виды финансовых рисков. Рискообразующие факторы на предприятиях гостиничного хозяйства. Политика

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		капиталом; способами оптимизации структуры капитала.	управления финансовыми рисками. Методы оценки рисков. 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. 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. Понятие и виды денежных активов. Цель и задачи управления. Определение оптимального остатка денежных средств. Финансовые вложения предприятия. Формирование эффективного портфеля ценных бумаг.
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений. ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства. ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений. ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства, их структурных подразделений.	*Знать* − методику оценки финансового состояния организации сферы гостеприимства и общественного питания; − способы оценки и контроля финансовых рисков. *Уметь* − определять влияние политики управления капиталом и дивидендной политики на эффективность деятельности гостиничного комплекса; − оценивать ликвидность и финансовую устойчивость организации сферы гостеприимства и общественного питания. − проводить анализ прибыли и рентабельности. *Владеть* − приемами оценки эффективности деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания по данным финансовой отчетности; − навыками контроля ключевых финансовых показателей, факторов	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		риска для рентабельности деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.	
Б1.В.05 Деловые коммуникации и управление конфликтами в гостиничной деятельности			
УК-3	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. УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий	*Знать* - основы теории коммуникации (понятие коммуникации, коммуникативного действия и взаимодействия; межличностного, внутригруппового и межгруппового взаимодействия и условия их форматирования) *Уметь* – использовать ситуативный подход к анализу, диагностике и решению проблемных (конфликтных) ситуаций в социальной организации; - диагностировать и прогнозировать проблемные (конфликтные) ситуации; – входить в роль медиатора для решения организационных проблем (конфликтных ситуаций); *Владеть* – анализом устройства и динамики ситуаций коммуникативного и конфликтного взаимодействия; – приемами конструктивного решения проблем (конфликтных ситуаций) социальной группы.	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. Техницистские 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 коммуникации. Коммуникативное инициальное поведение – определение и характеристики. Провокации в коммуникативном поведении

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
УК-4	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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	*Знать* – особенности делового общения, его виды, формы, критерии эффективности; *Уметь* – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; *Владеть* – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке.	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. Современные представления о сущности конфликта. Концепции природы конфликта. Конфликтная среда и отношения. Субъект и участник конфликтной ситуации. Модели конфликтов в организации. Структура и составляющие конфликтной ситуации. Анализ конфликтной ситуации. Содержательная основа конфликтной ситуации в гостиничном бизнесе. Целевая структура конфликтного поведения. Цели организационного конфликта и конфликта в деловой сфере в гостиничном бизнесе. Сущность и природа конфликта в организации. Объект и содержание организационного конфликта. Предметные цели участников организационного конфликта. Содержательная основа организационного конфликта в гостиничном бизнесе. Стратегия и тактика конфликтного поведения: общая терминология, определение. Термины, определения и модели динамики конфликтной ситуации. Основные явления динамики конфликта: фрустрация, инцидент, идентификация, ложная идентификация, эскалация, регрессия сознания. Понятие управления конфликтом, концепции и факторы управляемости и неуправляемости конфликтов. Цели, модель и направления деятельности по управлению конфликтной ситуации. Ценности и манифестация в управлении организационным конфликтом. Симптоматика, диагностика, прогнозирование и профилактика конфликта. Предупреждение и ослабление конфликта. Урегулирование, разрешение и завершение организационной конфликтной ситуации.
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;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Владеть – навыками формирования систем внутренней коммуникации в организациях сферы гостеприимства для обеспечения достижения поставленных целей и выполнения задач в профессиональной деятельности.	Сбалансированность рабочего места в организационно-технологической системе как условие предотвращения и урегулирования организационных конфликтов. Причины трудовых споров. Определение трудового спора и его отличие от организационного конфликта. Виды трудовых споров Цели разрешения трудового спора 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.Специальные государственные органы разрешения КТС. Федеральная инспекция труда. Трудовой арбитраж. Забастовка: понятие и виды. Трудовой кодекс РФ о праве на забастовку. Незаконные забастовки. Локаут. Нормативно-правовые основы медиации. Преимущества и особенности медиации. Этапы и процедуры медиации. Медиация в гостиничном бизнесе. Понятие и концепции внутриличностного конфликта. Последствия внутриличностных конфликтов для организации.
Б1.В.06 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материаль-	*Знать* – 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	Роль делового планирования в сфере гостеприимства, отличие бизнес-плана от других плановых документов, цели, задачи, функции и принципы бизнес-планирования. Методические основы разработки разделов бизнес-плана: титульный лист, резюме, описание предприятия и отрасли, характеристика услуг и продукции. Методические подходы к выполнению разделов: исследование и анализ рынка сбыта, конкуренция и конкурентное преимущество, план маркетинга. Особенности планирования и описания производственной деятельности в бизнес-плане: характеристика технологического процесса, составление производственной программы, определение потребности в основных производственных

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений. *Уметь* – разрабатывать программы осуществления организационных изменений и оценивать их эффективность; – использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; – оценивать эффективность использования различных систем учёта и распределения; – 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. *Владеть* – навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов); – навыками организации оценки и	фондах, расчет потребности в сырье и материалах и прирост оборотных средств. 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		планирования потребностей департаментов организации сферы гостеприимства; – навыками финансово-экономического анализа бизнес-проекта; – методами оценки эффективности бизнес-проекта и риска, а также оценки конкурентоспособности предприятия в целом, продукта, отдельного направления деятельности и т.п.	
Б1.В.07 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.	*Знать* – 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. *Уметь* – организовать работу исполнителей	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. 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. Основные принципы ринжиниринга и их применение. Бизнес-процесс: основные понятия, сущность. Классификация бизнес-процессов в организации. Правила выделения процессов в организации. Организация работ по реинжинирингу бизнес-процессов. Основные этапы проведения РБП: инициация работ по РБП, обратный реинжиниринг, прямой реинжиниринг, разработка

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		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. *Владеть* – инструментами моделирования бизнес-процессов; – методами оценки эффективности бизнес-процессов; – навыками реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций.	проекта, внедрение. Методы и инструментальные средства реинжиниринга бизнес-процессов. Методология РБП. Моделирование бизнеса и CASE-технологии. Принципы построения, структура и технология использования CASE-средств для анализа бизнес-процессов. Структурный анализ процессов. Схема внешней среды процесса. Графики информационных потоков. Сущность методологии функционального моделирования бизнес-процессов (SADT – методологии). 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 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б1.В.08 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: дисциплины (секции) Легкая атлетика, Волейбол, Баскетбол, Плавание			
УК-7	УК-7.1 Выбирает здоровье сберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности. УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности УК-7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности; имеет практический опыт занятий физической культурой.	*Знать* – 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; *Уметь* – 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; *Владеть* – способами сохранения и укрепления здоровья, повышения адаптационных резервов организма и обеспечения полноценной деятельности	*Секция «Легкая атлетика»* Положительные эффекты бега. Характеристика составных частей техники бега: начало бега (старт), стартовый разбег, бег по дистанции, финиширование. Специальные беговые упражнения. Работа рук во время бега. Общая физическая подготовка (далее ОФП) на учебно-тренировочных занятиях по легкой атлетике. Техника передачи эстафетной палочки. Совершенствование техники эстафетного бега. Польза спортивной ходьбы для организма человека. Структура движений (цикличность, периоды, фазы, моменты). Специальные упражнения прыгуна в высоту. Основы техники прыжков. Фазы движения. Техника отталкивания. Техника приземления. Упражнение без предметов, с предметами, на гимнастической стенке, на скамейке, используемые прыгунами в длину. Применение средств и методов для развития взрывной силы. Основы техники метаний. Факторы, определяющие дальность полета снаряда. Кинематические формы движений в различных видах метаний. Создание и эффективность системы: метатель-снаряд. Техника барьерного бега. Фазы при преодолении барьера. Дистанции барьерного бега. Стипль-чез. Дистанции. Преграды. Особенности бега с препятствиями. Подводящие упражнения. *Секция «Баскетбол»* ОФП на учебно-тренировочных занятиях по баскетболу. Стойки баскетболиста и перемещения бегом в нападении в сочетании с развитием быстроты и скоростно-силовых качеств. Игровые приемы нападения. Игровые приемы защиты. Пробежка. Фолы. Столкновение. Блокировка. Касания соперника. Задержка. Толчок. Персональный фол. Обоюдный фол. Неспортивный фол. Дисквалифицирующий фол. Технический фол. Действия игрока без мяча. Действия игрока с

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		средствами физической культуры; – способностью поддерживать необходимый уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; – основами методики самостоятельных занятий и занятий физической культурой с различными группами населения с учетом условий жизнедеятельности.	мячом. Сочетания индивидуальных тактических действий. Групповые тактические действия. Взаимодействия двух игроков. Взаимодействия трех игроков. Командные тактические действия. Разновидности специального нападения. Действия против нападающего без мяча. Действия против нападающего, владеющего мячом. Место защиты по отношению к центровому. Групповые действия: противодействие "тройке", крестному выходу и "малой восьмерке". Зонная защита. Смешанная защита. Защита прессингом. Игровая практика. *Секция «Волейбол»* ОФП на учебно-тренировочных занятиях по волейболу. Техника перемещения на площадке, стойки. Техника передач и приема мяча. Техника подач. Структура и техника нападающего удара. Техника блокирования в волейболе. Игровое взаимодействие в волейболе. Индивидуальные и групповые действия. Взаимодействие игроков передней линии и задней линии при приеме, подачи нападающих ударов, при блокировании и страховке. Система игры в защите углом вперед и углом назад. Игровые взаимодействия в нападении. Тактика нападения. Групповые упражнения в тройках. Групповые упражнения в парах. Игровая практика. *Секция «Плавание»* Повышение адаптационных резервов организма средствами плавания. Техника работы ног, обучение дыханию. Выполнение комплекса упражнений у неподвижной опоры, с подвижной опорой и без опоры для обучения работе ног. Согласование дыхания с работой ног. Работа рук. Согласование дыхания с работой рук и ног. Выполнение имитационных упражнений на суше. Обучение согласованию движений рук, ног и дыханию в способе вольный стиль. Техника плавания способом кроль. Техника плавания способом баттерфляй. Техника плавания способом брасс. Согласование движений рук, ног и дыхания. Техника стартов и поворотов в спортивном плавании. Техника прикладного плавания. Плавание в

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			усложненных условиях. Плавание с помощью подсобных средств. Переплавы вплавь с предметами. Способы отдыха в воде. Спасание пострадавших на воде. Оказание первой помощи пострадавших на воде. Способы и приемы оказания первой медицинской помощи пострадавшему на воде. Ознакомление со способами искусственного дыхания. Виды утопления, непрямой массаж сердца.
Б1.В.ДВ.01.01 Организация анимационной деятельности в гостиничном комплексе			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	*Знать* – теоретические основы обеспечения организации и управления анимационной деятельностью в гостиничном комплексе. *Уметь* – применять полученные знания в практической сфере; – организовывать оценку планирования потребностей в анимационных услугах гостиничных предприятий. *Владеть* – навыками и способностью организации анимационной деятельности в гостиничных комплексах.	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. Режиссура анимационной деятельности в гостиничной деятельности. Организация отдыха как общегосударственная задача. Свободное время как сфера духовного, психологического, интеллектуального и физического развития человека. 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. 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 разработки и организации сюжет-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			но-игровых и конкурсных программ. Содержание и характер конкурса. Композиция конкурса. Вовлечение в игру-состязание 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. 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. 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. Рекомендации для анимационных работников отелей/турбаз/домов отдыха/ пансионатов по подготовке и проведению анимационных мероприятий.
Б1.В.ДВ.01.02 Организация санаторно-курортной деятельности			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное	*Знать:* – теоретические основы обеспечения организации и управления санаторно-курортной деятельностью. *Уметь:* – применять полученные знания в практической сфере; – организовывать оценку планирования потребностей в сфере сана-	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. Сущность и формы курортной деятельности. Курортное дело и курортология. Формы курортной деятельности. Факторы, оказывающие влияние на курортное дело. Виды курортов. История санаторно-курортного комплекса в России. Дина-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	торно-курортной деятельности. *Владеть:* – навыками и способностью организации и управления санаторно-курортной деятельностью.	мика развития санаторно-курортного комплекса. География размещения предприятий санаторно-курортного комплекса. Правовое регулирования деятельности санаторно-курортного комплекса. Структура санаторно-курортного комплекса. Естественно-ресурсная база. Научно-исследовательская база. Система «Здравоохранение». Сфера досуга и отдыха. Обслуживающая инфраструктура. Нормативы для расчета численности персонала. Гостиничная составляющая санаторно-курортного комплекса. Медицинская составляющая санаторно-курортного комплекса. Территориальная составляющая санаторно-курортного комплекса. Структура комплексной санаторно-курортной услуги. Бальнеотерапия. Пелоидотерапия. Лечебное применение песка и глины. Талассотерапия. Бани. Гидроколонотерапия. Газовые ванны. Фитотерапия. Физиотерапия. Диетотерапия. Апитерапия. 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. Принципа организации питания по групповой системе. Учет вкусовых привычек, климатических и местных, национальных особенностей при построении лечебного питания. 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 учет затрат санаторно-курортной услуги. Калькуляция себестоимости санаторно-курортной путевки и сопутствующих услуг. Проблемы ценообразования в

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			санаторно-курортных комплексах. Ценовые стратегии и методы ценообразования в санаторно-курортных комплексах.
Б1.В.ДВ.02.01 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации 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.
Б1.В.ДВ.02.02 Технологии обслуживания в гостиничном комплексе			
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и органи-	*Знать* - теоретические основы гостиничной деятельности; - организацию функциональных процессов в гостиницах и иных	Современное состояние и основные направления гостинично-ресторанного бизнеса. Состояние инфраструктуры гостинично-ресторанного бизнеса. Характеристика предприятий общественного питания. Сертификация и правила оказания услуг общественного питания.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	зует их выполнение. 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. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	средствах размещения; - квалификационные требования к персоналу гостиниц. *Уметь* - анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения; - применять современные технологии обслуживания; - организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения. *Владеть* - навыками организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; - навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности.	Аттестация услуг ресторанного бизнеса. Маркетинг ресторана. Мерчендайзинг предприятия общественного питания. Франчайзинг в ресторанном бизнесе. Технологический процесс на предприятиях гостиничной сферы и общественного питания. Общие принципы функционирования гостиницы и ресторана. Деятельность служб гостиницы и ресторана по организации обслуживания гостей и питанию. Взаимоотношения рестораторов и поставщиков. Современные направления в проектировании и техническом оснащении производственных помещений. Профессиональная подготовка, должностные обязанности и квалификационные характеристики метрдотеля, официанта, бармене, сомелье. Правила санитарии и гигиены. Личные качества, внешний вид и правила поведения обслуживающего персонала. Методы организации труда официантов, барменов и графики работы. Технологии обслуживания гостей в гостиничном комплексе. Встреча гостей и их размещение. Очередность обслуживания гостей. Цели туризма и ресторанный бизнес. Виды туров и организация питания. Основные понятия и определения в области гостиничного и ресторанного бизнеса. Нормативные документы. Требования к предприятиям питания для обслуживания иностранных туристов. Организационная структура управления гостинично-ресторанным комплексом. Квалификационный справочник профессий рабочих, которым устанавливаются месячные оклады. Информационное и правовое обеспечение управления персоналом. Кадровая политика предприятия. Требования к управленческому персоналу. Требования к производственному и обслуживающему персоналу. Пути повышения эффективности использования персонала. Аттестация сотрудников ресторана. Профессиональная этика работников ресторана.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			Нормативно-правовая база стандартов обслуживания в России и за рубежом. Стандартизация технологии и организации производства на предприятиях туриндустрии. Законы РФ: «Об основах туристической деятельности в РФ», «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения в РФ», Постановления Правительства РФ: «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг», «Об утверждении Правил бытового обслуживания населения в РФ». Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов. Контроль за деятельностью гостиницы и ресторана: О качестве и безопасности пищевых продуктов. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. О порядке проведения контрольной проверки правильности отпуска товаров и блюд на предприятиях торговли и общественного питания. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора). Инструкция о книге отзывов и предложений на предприятиях розничной торговли и общественного питания.
Б1.В.ДВ.03.01 Оценка эффективности деятельности гостиничного комплекса			
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и об-	*Знать* – практику построения, расчета и анализа системы показателей, характеризующих финансово-хозяйственную деятельность гостиничного комплекса; – приемы и способы оценки экономической эффективности деятельности гостиничного комплекса.	Цель, задачи, предмет, объект, субъект анализа. Функции анализа финансово-хозяйственной деятельности гостиничного комплекса. Виды анализа и их характеристика. Методы анализа. Содержание методов. Принципы анализа. Приемы (способы) проведения анализа. Источники данных для проведения анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Требования к экономической информации. Типовой порядок организации и проведения аналитической работы на предприятии. Требования к специалистам, прово-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	щественного питания. ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	*Уметь* – 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. *Владеть* – навыками сбора, обработки и анализа данных для проведения оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса; – методами проведения оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса.	дящим анализ и диагностику финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Распределение обязанностей по комплексному анализу. Этапы аналитической работы. Анализ объема, состава и динамики основных средств. Анализ обобщающих показателей использования основных производственных фондов. Анализ использования машин и оборудования. Анализ эффективности новой техники. Анализ материально-технического снабжения и использования предметов труда. Анализ организации материально- технического снабжения. Анализ использования материальных ресурсов на предприятии. Анализ запасов материальных ресурсов. Анализ численности и состава промышленно-производственного персонала. Анализ производительности труда. Анализ использования фонда заработной платы. Классификация затрат. Статьи калькуляции. Элементы калькуляции. Виды анализа затрат на производство и реализацию продукции/услуг. 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. 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, оказываю-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			щие 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. Сущность и значение банкротства предприятия. Источники информации по проблемам банкротства. Модели оценки вероятности банкротства предприятия. Оценка рейдеропригодности предприятия. Комплексная оценка финансово-экономического состояния предприятия.
Б1.В.ДВ.03.02 Экономический анализ в гостиничном бизнесе			
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	*Знать* – основные понятия, категории и инструменты экономической теории и экономики предприятия; – основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующей деятельность хозяйствующих субъектов; – систему показателей, характеризующих обеспеченность хозяйствующего субъекта финансовыми, материальными, трудовыми ресурсами; *Уметь* – рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели;	Роль анализа в управлении; его место в системе экономической науки и информационном обеспечении. Принцип комплектности анализа. Принцип использования системы 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. Место экономического анализа в системе наук, связь с другими науками. Экономический анализ и его связь с бухгалтерским учетом, контролем, статистикой, финансами и другими науками. Содержание экономического анализа. Объект народного хо-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	– 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; *Владеть* – 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.	зяйства 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. 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 экономико-логических приемов и сфера их применения. Сравнения и их применение в анализе. Базы сравнения. Вопросы сопоставимости показателей при их сравнении. 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. Разработка системы взаимосвязанных аналитических показателей. Понятие прямого и обратного факторного анализа.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			Прием выделения “узких мест” и ведущих звеньев в развитии хозяйственного объекта. Обобщение результатов анализа. Понятие о резервах, их выявление и классификация. Основные принципы поиска резервов. Способ сравнения как один из основных в анализе. Абсолютное и относительное изменение. Расчет структуры. Система комплексного экономического анализа и поиска резервов повышения эффективности хозяйственной деятельности. Виды резервов, их классификация, комплексная оценка резервов производства. Вопросы использования в анализе хозяйственной деятельности эвристических методов. Понятие об экспертных методах и их классификация. Типы аналитических задач, решаемых на основе экспертных методов. Программно-целевой (тематический) анализ. Разновидности, содержание и задачи. Организация анализа. Создание временных творческих коллективов. Основы методики проведения анализа. Межхозяйственный сравнительный анализ. Содержание, значение и задачи. Основы научно обоснованной группировки объектов межхозяйственных сравнений. Организация сравнительного анализа. Международные сопоставления на уровне предприятий и фирм. Экономико-математическое моделирование как способ изучения хозяйственной деятельности. Основные типы моделей, используемых в анализе хозяйственной деятельности. Методы факторного анализа, подходящие для различных моделей. Индексный метод, относительных разниц, абсолютных разниц. Интегральный метод факторного анализа. Экстенсив-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			ные и интенсивные факторы роста производства. Методика комплексной оценки интенсификации и эффективности хозяйственной деятельности предприятия.
Блок 2 «Практика»			
Обязательная часть			
Б2.О.01 (У) Учебная практика. Ознакомительная практика			
УК-1	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.	*Уметь* – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами; – применять на практике методы системного анализа для решения поставленных задач; – выявлять диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности. *Владеть* – 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.	Практика проходит в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. 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). Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики: 1. Посетить собрание по практике. Ознакомиться с целями, задачами, расписанием и содержанием практики. Получить индивидуальное задание на практику. 2. Изучить правили 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

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
УК-2	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 ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	*Уметь* – 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. *Владеть* – методами разработки и реализации программ, проектов; – навыками выполнения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля; – навыками составления отчетов о проделанной работе; – навыками презентации результатов проекта.	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 соответствие 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 соответствие 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, специфики их работы, провести критический анализ и синтез собранной информации для выполнения индивидуального задания. 10. Дать характеристику основным элементам внешней среды, включая межкультурное разнообразие общества и учитывая влияние этого фактора при определении внутренней среды гостиничной организации. 11. Провести анализ учредительных документов, лицензий и концепций развития организации. 12. Определить цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания на примере анализируемой компании. 13. Оценить применения информационного обеспечения и современных информационных технологий в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания.
УК-3	УК-3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий	*Уметь* – применять теорию коммуникативного поведения на практике; – устанавливать позитивные отношения во взаимодействии с другими членами команды;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– применять социально-коммуникативные технологии для решения задач в профессиональной сфере. *Владеть* – навыками регуляции поведения в социальной группе; – навыками взаимодействия в команде в ходе творческого решения профессиональных задач.	14. Изучить систему обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг в анализируемой организации сферы гостеприимства и общественного питания. 15. Обобщить и проанализировать полученные сведения с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. 16. Представить результаты в форме отчета по практике в соответствие с требованиями к оформлению. 17. Защитить отчет перед комиссией.
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	*Уметь:* – организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей; – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; *Владеть:* – навыками монологической и диалогической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия; – навыками прогнозирования, оценки и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации; – 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
УК-5	УК 5.1 Выявляет межкультурное разнообразие общества, обусловленное социально-историческими причинами и факторами. УК-5.6 Объясняет отличия в интерпретациях иной культуры как чужой и как другой.	*Уметь* – 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. *Владеть* – 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	*Уметь* – оценивать собственные ресурсы и эффективность их затрат для достижения целей,	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	порученной работы.	– использовать инструменты самоменеджмента и тайм-менеджмента в профессиональной деятельности и в повседневной жизни. *Владеть* – 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	*Уметь* – использовать средства физической культуры для оптимизации работоспособности; – оптимально сочетать физическую и умственную нагрузки. *Владеть* – способами повышения адаптационных резервов организма и обеспечения полноценной деятельности средствами физической культуры.	
УК-8	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.	*Уметь* – 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	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		чрезвычайной ситуации; – оказывать первую помощь. *Владеть* – 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.	*Уметь* – выявлять признаки противоправного поведения на основе знания норм различных отраслей российского права и государственно-правового устройства России. *Владеть* – 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.	*Уметь* – определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – применять современные информационные технологии для решения типовых задач в сфере гостеприимства;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		Владеть – навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками применения современных информационных технологий в решении профессиональных задач.	
ОПК-2	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Уметь* – определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. *Владеть* – методами постановки целей и задач в управлении организациями сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.	*Уметь* – осуществлять поиск нормативных актов, необходимых для профессиональной деятельности в сфере гостеприимства; – анализировать правовые документы и правовую политику государства в области гостеприимства. *Владеть* – навыками поиска и анализа норм международного и российского права в сфере гостеприимства.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
ОПК-7	ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	*Уметь* – применять теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на практике; – анализировать уровень обеспечения безопасности обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. *Владеть* – навыками анализа уровня безопасности предоставляемых услуг и обслуживания потребителей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-8	ОПК-8.2 Способен использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	*Уметь* – использовать офисные технологии в профессиональной деятельности; – применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения. *Владеть* – основными навыками работы с компьютером как средством управления информацией, с информацией в глобальных компьютерных сетях.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
Б2.О.02 (П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика			
УК-1	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.	*Уметь* – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами; – 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; – применять методы математической обработки информации для решения профессиональных задач. *Владеть* – 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 источ-	Практика проходит в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. 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. Практика ориентирована на формирование способности решать задачи профессиональной деятельности Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики: 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 здоровье сберегающих технологий и тренировочных занятий. 5. Подобрать источники к теме индивидуального задания, оформить список литературы в соответствие с ГОСТ.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		ников, в соответствии с требованиями и условиями задачи; – навыками формулировки и аргументирования выводов и суждений.	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 управления и деятельности подразделений. 11. Провести анализ должностных инструкций персонала. 12. Дать оценку оптимальности (эффективности) организационной структуры организации. 13. Выявить систему показателей, характеризующих деятельность предприятия. 14. Собрать необходимую информацию о результатах финансово-хозяйственной деятельности и бухгалтерскую отчетность организации (за 3 последних года). 15. Проанализировать собранную информацию и подготовить отчет. 16. Дать оценку эффективности деятельности гостиничной организации с учетом полученных результатов анализа. 17. Провести анализ процесса оказания услуг: виды основных, дополнительных и сопутствующих услуг, используемые в организации, технологии их оказания, востребованность со стороны клиентов. 18. Разработать предложения по совершенствованию процесса оказания услуг и внедрению технологических новаций и современных информационно-коммуникационных технологий. 19. Особенности организационно-управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства.
УК-2	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 ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	*Уметь* − 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 проектных мероприятий в сфере гостиничной деятельности и при необходимости предложить возможности их совершенствования; − представить результаты проекта в формализованной форме. *Владеть* − 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.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
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 мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций.	*Уметь* – 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. *Владеть* – способами обеспечения безопасных условий труда на рабочем месте в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – 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.	20. Обобщить и систематизировать полученные сведения, сделать выводы и предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений 21. Оформить отчет по практике в соответствии с требованиями к оформлению. 22. Защитить отчет перед комиссией.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
УК-9	УК-9.1 Использует базовые экономические знания при обосновании экономических решений в различных областях жизнедеятельности	*Уметь:* – использовать понятийный аппарат экономической науки для описания экономических процессов и явлений. *Владеть:* – методологией экономического исследования, методами и приемами анализа и интерпретации показателей, характеризующих социально-экономические процессы и явления на микро- и макроэкономическом уровне.	
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.	*Уметь* – 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. *Владеть* – навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; – навыками использования современных информационно-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
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.	*Уметь* – 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. *Владеть* – 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 обслужи-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		ванию. – 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 общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.	*Знать* – особенности и качества процессов оказания услуг и их оценивания. *Уметь* – оценить качество оказания услуг, обеспечить качество требуемым стандартам. *Владеть* – навыком объективного оценивания процессов оказания услуг, а также способностью обеспечить требуемое качество в процессе оказания услуг.	
ОПК-4	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов.	*Уметь* – проводить конкурентный анализ, сегментирование рынка; – выявлять типы потребителей и модели потребительского поведения – проводить анализ потребительских предпочтений; – оценивать туристско-рекреационные возможности территорий; *Владеть* – современными методами мониторинга рынка;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– навыками применения результатов мониторинга рынка для разработки рекомендаций по совершенствованию деятельности и технологий обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-5	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.	*Уметь* – 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 учетом критериев экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий. *Владеть* – 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, каче-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		ственной оценки управленческих решений; – способностью выбирать наиболее эффективное решение.	
ОПК-6	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями	*Уметь* – 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. *Владеть* – 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	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 тех-	*Уметь* – применять теоретические основы обеспечения безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на практике, в том числе маломобильных категорий клиентов и лиц с ОВЗ; – анализировать уровень обеспече-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ники безопасности.	ния 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. *Владеть* – 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 (П) Производственная практика. Профильная практика			
УК-1	УК-1.1 Решает поставленные задачи с применением системного подхода. УК-1.2 Соотносит разнородные яв-	*Уметь* – выявлять системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами;	Практика проходит в форме практической подготовки. Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей професси-

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ления 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.	– 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; – применять методы математической обработки информации и математического моделирования для решения профессиональных задач. *Владеть* – 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;	ональной деятельностью. Целью профильной практики является приобретение необходимых умений и навыков практической деятельности в соответствии с закрепленными за практикой компетенциями и подготовка практических материалов для написания выпускной квалификационной работы по профильной организации. Практика ориентирована на формирование способности обучающихся решать организационно-управленческие задачи профессиональной деятельности. Содержание работы обучающегося в ходе прохождения практики: 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.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
		– навыками формулировки и аргументирования выводов и суждений.	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 предприятиях гостеприимства. 14. Провести анализ организационной структурой управления и деятельности подразделений. 15. Дать оценку оптимальности (эффективности) организационной структуры организации. 16. Провести анализ должностных инструкций персонала. 17. Обобщить и систематизировать экономические результаты деятельности служб и отделов гостиничного предприятия и подготовить предложения по обеспечению экономической эффективности организации для принятия управленческих решений. 18. Оформить отчет по практике в соответствие с требованиями к оформлению. 19. Защитить отчет перед комиссией.
УК-2	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 ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач. УК-2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования.	*Уметь* − 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 проектных мероприятий в сфере гостиничной деятельности и при необходимости предложить возможности их совершенствования; − представлять результаты проекта в формализованной форме. *Владеть* − 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.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
УК-4	УК-4.1 Использует литературную форму государственного языка в устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках. 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. УК-4.3 Организует деловую коммуникацию на государственном и иностранном языках в соответствии с требованиями к её реализации. УК-4.4 Прогнозирует, оценивает и корректирует коммуникативное поведение в условиях устного и письменного общения на государственном и иностранном языках.	*Уметь:* – организовывать деловое общение в соответствии со спецификой его форм и жанровых разновидностей; – создавать и корректировать устные и письменные высказывания, характерные для деловой коммуникации; *Владеть:* – навыками монологической и диалогической речи, приёмами эффективного слушания в различных ситуациях делового взаимодействия; – навыками прогнозирования, оценки и корректировки собственного и чужого коммуникативного поведения в различных условиях коммуникации; – навыками использования высказываний, характерных для деловой коммуникации на государственном языке.	
ПК-1	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материаль-	*Уметь* – 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;	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	ных ресурсах и персонале. ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	– 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. *Владеть* – методами планирования и организации деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; – типовой методикой расчета показателей эффективности использования хозяйствующим субъектом финансовых, материальных, трудовых ресурсов; – методами оценки эффективности бизнес-процессов; – навыками реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций.	
ПК-2	ПК-2.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-2.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3. Организует оценку эконо-	*Уметь* – 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, матери-	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	мической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений. ПК-2.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.	альных, 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. *Владеть* – 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 экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; – навыками подготовки аналитического заключения.	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
ФТД. Факультативные дисциплины			
ФТД.01 Этика деловых отношений			
УК-3	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. УК 3.2 Формирует (форматирует) межличностное, внутригрупповое и межгрупповое пространство и взаимодействие в команде с применением социально-коммуникативных технологий.	*Знает* – основные понятия делового общения, этики как науки о морали; – базовые этические ценности делового общения. *Умеет* – определять зависимость делового общения между людьми от социального и профессионального контекста их деятельности; – определять этичность действий в деловых отношениях. *Владеет* – навыками нравственного поведения в деловых отношениях; – навыками делового этикета в ходе делового общения, при проведении деловых бесед, переговоров, презентация, во взаимодействии с коллегами и партнерами.	Социальные основы делового общения. От интенсификации деятельности к человеческим отношениям. Предмет и объект науки «Психология и этика делового общения». Понятие общения. Содержание, цель и средства общения. Структура и функции общения. Виды общения. Деловое общение. Психологические особенности подготовки и проведения деловых бесед и переговоров. Основные стили вербального общения. Основы невербального общения. Возникновение этики в России. Международный этикет. Светский этикет. Этика и ее предмет. Мораль и нравственность. Морально-нравственные регулятивы. Этическая проблема соотношения «должного» и «сущего». Труд как нравственная ценность. Способ производства, его структура и духовно-нравственные основы. Этика делового общения в структуре профессиональной этики. Основные понятия профессиональной этики. Основные принципы профессиональной этики. Этические ценности делового общения. Формы и принципы этикета. Виды этикета. Правила делового этикета. Этикетные формы обращения. Этикет деловой одежды. Организация и техника деловой беседы. Деловая беседа по телефону. Письменный деловой этикет. Выявление и оценка конфликтов в деловых отношениях. Способы противостояния конфликтам в деловых отношениях. Способы разрешения конфликтов. Национальные стили ведения деловых переговоров. Гостеприимство. Культура и юмор. Торг как средство достижения успеха.

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
			Особенности управления деловым общением. Манипуляции деловым общением.
ФТД.02 Коррупция: причины, проявление, противодействие			
УК-2	УК-2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм.	*Знать* – содержание профессиональных и корпоративных этических кодексов в сфере гостеприимства и общественного питания. *Уметь* – выполнять реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом профессиональной этики и служебного этикета, действующих правовых норм. *Владеть* – навыками реализации задач в зоне своей ответственности с учетом профессиональной этики и служебного этикета, действующих правовых норм.	Понятие и признаки коррупции. Содержание коррупции как социально-правового явления. Отношение к коррупции в обществе. Причины и условия коррупции Общественная опасность коррупции и ее проявления в современной России. Понятие и сущность противодействия коррупции в современной России. Национальная стратегия противодействия коррупции и национальный план противодействия коррупции. Нормативная правовая база противодействия коррупции. Общая характеристика преступлений коррупционной направленности. Типология коррупциогенных факторов и критерии их оценки. Антикоррупционная экспертиза (понятие, субъекты, порядок проведения). Подготовка заключений. Правовое положение государственного и муниципального служащего. Основные проявления коррупции в системе государственной и муниципальной службы и способы противодействия. Обеспечение соблюдения государственными и муниципальными служащими ограничений и запретов, требований к предотвращению или урегулированию конфликта интересов, исполнения ими обязанностей. Антикоррупционные программы государственных органов и органов местного самоуправления. Опыт и проблемы реализации. Финансовый контроль как средство предупреждения коррупции в государственном и муниципальном управлении. Способы предотвращения коррупционных рисков: формиро-
УК-10	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 Планирует, организует и	*Знать* − криминалистическую характеристику коррупционной преступности; − меры пресечения коррупционного поведения и методику расследования коррупционных преступлений. *Уметь* − давать оценку поведения субъектов правоотношений с позиций	

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Аннотация
	проводит мероприятия по профилактике коррупционного поведения.	коррупциогенности; − анализировать и правильно применять антикоррупционные нормы; − осуществлять деятельность по пресечению коррупции и расследованию коррупционных преступлений. *Владеть* − навыками выявления и анализа причин и условий коррупционного поведения в профессиональной сфере; − навыками реализации мер пресечения коррупционного поведения.	вание правосознания и антикоррупционного поведения в обществе; упорядочение правового обеспечения государственного управления; мониторинг возможных коррупционных ситуаций; антикоррупционный менеджмент в государственном и муниципальном управлении. Основные виды правонарушений коррупционного характера в системах государственной и муниципальной служб и ответственность за их совершение. Взаимодействие государства, муниципальных образований, гражданского общества и бизнеса в предупреждении коррупции.

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:** *стационарное* - компьютер преподавателя, экран моторизированный, 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 Металлургов, д. 19
113 Учебная аудитория для проведения занятий: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций;	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, столы, стулья **Оборудование:** *стационарное* - компьютер преподавателя; *переносное* - экран, проектор.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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 сублицензионному 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.**	
401 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: -занятий лекционного типа.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование:** *стационарное* - компьютер, экран, проектор, акустическая система, микрофон преподавателя. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному 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 Металлургов, 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:** *стационарное* - компьютер, проектор, акустическая система, доска интерактивная. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР 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 Металлургов, 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:** *переносные* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному 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 Металлургов, 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:** *переносное* - ноутбук, кран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному 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 Металлургов, 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:** *стационарное* - компьютер, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному 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 Металлургов, 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:** *переносное* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, 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:** *переносные* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, 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:** *переносное* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Li-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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
	breOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	
610 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий семинарского (практического) типа.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** *стационарное* - компьютер, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, д. 19
611 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа.	**Специализированная (учебная) мебель:** кресла с пюпитрами. **Оборудование для презентации учебного материала:** *стационарное* - экран, проектор; *переносное* – ноутбук. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, д. 19
614 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа;	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья.	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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
- групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	**Оборудование для презентации учебного материала:** *переносное* - ноутбук, экран, проектор. **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.**	
615 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации; - государственной итоговой аттестации.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** *стационарное* - компьютер, экран, проектор, акустическая система (колонки). **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 Металлургов, д. 19
617 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа.	**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 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	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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 Металлургов, 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 (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, 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 (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензи-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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
	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). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	
715 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** *переносное* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, д. 19
716 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - занятий семинарского (практического) типа; - текущего контроля и промежуточной аттестации.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** *переносные* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, 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
509 Лингафонный кабинет 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 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 Металлургов, д. 19
733 Класс деловых игр. Учебная аудитория для проведения: - 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 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 Металлургов, д. 19
107 Малый зал. Учебная аудитория для проведения: - 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 сублицензионному договору №1212/КМР 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 (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР 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 (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР 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 Металлургов, 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: - 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, проектор, экран. **Оборудование:** *стационарное* – компьютеры для обучающихся (18 шт.). **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР 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 Металлургов, д. 19
509 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, стулья, **Оборудование для презентации учебного материала:** *стационарное* - компьютер преподавателя, экран, проектор. **Оборудование:** *стационарное* - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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), Java (бесплатная версия), Opera 12 (свобод-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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 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), OpenProject (бесплатная версия), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), OracleVMVirtualBox (бесплатная версия), MathCad (Лицензия №9А1487712), MatLab (Лицензия №592765), AdobeReaderXI(свободно распространяемое ПО), WinDjView(свободно распространяемое ПО), **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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 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	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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: - 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:** *стационарное* - компьютер преподавателя, экран, проектор. **Лабораторное оборудование:** *стационарное* - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 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 Металлургов, д. 19
509 Лаборатория. 1С: Бухгалтерия. Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа.	**Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья, **Оборудование для презентации учебного материала:** *стационарное* - компьютер преподавателя, экран, проектор. **Лабораторное оборудование:** *стационарное* - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (Microsoft-	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, 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 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), 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 сублицензионному 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 Металлургов, 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 Металлургов, 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», https://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	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6	6
				Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	B/02.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/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	1. Книги и другие издания Института философии РАН - http://iph.ras.ru/books.htm 2. Архив номер журнала «Вопросы философии» - http://vphil.ru/index.php?option=com_content&task=category&sectionid=9&id=23&Itemid=44 3. Архив номеров журнала «Логос» - http://www.logosjournal.ru/ 4. Web-кафедра философской антропологии - http://anthropology.ru/ru 5. Электронная читальня Института философии СПбГУ - http://philosophy.spbu.ru/library 6. Цифровая библиотека по философии - http://filosof.historic.ru/. 7. Философский портал Philosophy.ru - www.philosophy.ru. 8. Философская библиотека Средневековья : информационно-поисковая система - http://antology.rchgi.spb.ru/index.html. 9. Библиотека философа / портал Platonanet. - https://platona.net/load/ 10. Новая философская энциклопедия: в 4 томах. М.: Мысль, 2000 / ИФ РАН. – Режим доступа: https://iphlib.ru/library/collection/newphilenc/page/about 11. Античная философия: энциклопедический словарь. - https://iphlib.ru/library/collection/greekdic/page/about. 12. Стэнфордская философская энциклопедия - http://seop.illc.uva.nl/contents.html.
Б1.О.01.02 История (история России, всеобщая история)	1. База данных публикаций журнала «Образование и общество», Федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ 2. Единое окно доступа к информационным ресурсам - http://window.edu.ru/resource/525/2525 3. Хронос. Всемирная история в Интернете. Исторические источники – база электронных ресурсов по всемирной и отечественной истории. Доступ – свободный. http://www.hrono.ru
Б1.О.01.03 Иностранный язык	*Английский язык* 1. Сайт «Английская практика» .Разговорный онлайн курс английского языка – http://www.learn-english.ru 2. Сайт компании CNN // CNN InternationalEdition – www.cnn.com 3. Сайт компании BBC // BBC news - http://www.bbc.co.uk/worldservice/languages/ *Немецкий язык* 1. Deutsch lernen Первые уроки немецкого (План занятий). Видеоуроки. Словарь. Диалоги на немецком. жизнь с немцами - http://gut-lernen.blogspot.com/ 2. Deutsche Welle. - http://www.dw.de/deutsch-lernen/s-2055

	3. Сайт, форум для изучающих немецкий язык. - https://www.goethe.de/prj/dfd/de/home.cfm *Французский язык* 1. Официальный сайт преподавателей французского языка. - www.lepointdufle.net 2. Сайт с видео передачами на французском языке. - www.enseigner.tv5monde.com 3. Обучающий сайт. - https://yandex.ru/search/?text=podcastfrancais&lr=237
Б1.О.01.04 Безопасность жизнедеятельности	1. Официальный сайт правительства Российской Федерации http://government.ru/ 2. МЧС России http://www.mchs.gov.ru/ 3. Электронная библиотека по безопасности http://warning.dp.ua/lib.htm 4. Федеральный образовательный портал по Основам безопасности жизнедеятельности. http://www.obzh.ru/
Б1.О.01.05 Русский язык и деловое общение	1. Грамота.Ру: Справочно-информационный портал «Русский язык», режим доступа: http://gramota.ru/. 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/. 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/.
Б1.О.01.06 Физическая культура и спорт	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/ 2. Информация о физической культуре в жизни современного человека – http://window.edu.ru/resource/547/58547 3. Статьи по физической культуре – http://www.rostmaster.ru/lib/gymnastics/gymnastics-0056.shtml 4. История Олимпийских игр современности – URL : http://www.olympichistory.info/ 5. Официальный сайт студенческого спортивного союза России – http://www.studsport.ru/ 6. Официальный сайт FISU – International University Sports Federation - http://www.fisu.net
Б1.О.01.07 Самоменеджмент	1. Универсариум : сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://universarium.org/ . – Текст: электронный. 2. Лекториум: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://www.lektorium.tv/ . – Текст: электронный. 3. Coursera: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://www.coursera.org/. – Текст: электронный. 4. Профессиональные стандарты: сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://profstandart.rosmintrud.ru/ . – Текст: электронный. 5. Открытое образование : сайт. – Москва, 2020. - . – URL: https://openedu.ru/ (дата обращения: 03.02.2020). – Текст: электронный.

Б1.О.01.08 Основы системного анализа и математической обработки информации	1. Общероссийский математический портал (информационная система) http://www.mathnet.ru/ 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - http://www.window.edu.ru .
Б1.О.01.09 Основы организации проектной и волонтерской деятельности	1. Банк социальных идей проектов http://www.social-idea.ru/ 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 3. Сайт конкурса проектов Фонда президентских грантов www.президентскиегранты.рф 4. Сайт конкурсов педагогических проектов www.педпроект.рф 5. Страница грантового конкурса «ЕВРАЗ: город друзей – город идей!» https://grant.evraz.com/o-konkurse.html 6. Страница грантовых конкурсов Центра социальных программ РУСАЛ https://fcsp.ru/program
Б1.О.02 Введение в индустрию гостеприимства	1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - http://ecsocman.hse.ru База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - https://elibrary.ru/defaultx.asp Реестр профессиональных стандартов - http://profstandart.rosmintrud.ru
Б1.О.03 История гостеприимства	1. Российский союз туриндустрии. – Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/. – Текст: электронный 3. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: http://www.unwto.org/index.php. – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/. – Текст: электронный
Б1.О.04 Организация предпринимательской деятельности	1. Центр занятости населения города Новокузнецка http://www.czn-nk.ru/ 2. Сектор развития предпринимательства г.Новокузнецка https://www.admnkz.info/web/guest/misb
Б1.О.05 Экономика	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 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 3. Базы данных Всемирного банка - https://data.worldbank.org/
Б1.О.06 Нормативно-правовое регулирование и документооборот в индустрии гостеприимства	1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» / компания «КонсультантПлюс». – Режим доступа: http://www.consultant.ru/ , свободный.

Б1.О.07.01 Информационные технологии	1. CITForum.ru - on-line библиотека свободно доступных материалов по информационным технологиям на русском языке - http://citforum.ru 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 3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/
Б1.О.07.02 Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства	1. CITForum.ru - on-line библиотека свободно доступных материалов по информационным технологиям на русском языке - http://citforum.ru 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 3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/
Б1.О.08 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	1. База стандартов и регламентов Росстандарта - https://www.gost.ru/portal/gost//home/standarts 2. База данных ISO «Ресурсы по оценке соответствия» - https://www.iso.org/ru/resources-for-conformity-assessment.html 3. Справочная правовая система «Техэксперт» – http://техэксперт.рус/
Б1.О.09 География туризма	1. Федеральное агентство по туризму - https://www.russiatourism.ru/ 2. Словари и энциклопедии онлайн http://dic.academic.ru 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/ 4. База данных Минэкономразвития РФ, режим доступа – http://economy.gov.ru 5. Единый информационно-аналитический портал государственной поддержки инновационного развития бизнеса (АИС «Инновации») режим доступа https://portal.eskigov.ru/fgis/218 6. Единый архив экономических и социологических данных http://sophist.hse.ru/data_access.shtml
Б1.О.10 Технологии и организация гостиничной деятельности	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный 3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный
Б1.О.11 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса	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 www.russiatourism.ru 7. Информационный портал индустрии гостеприимства http://www.new-hotel.ru/
Б1.О.12 Принятие управленческих решений	1. Управление экономическими системами: электронный научный журнал - http://uecs.mcnip.ru/ 2. Управление персоналом: электронный журнал - http://www.top-personal.ru/ 3. Проблемы современной экономики: Евразийский международный научно-аналитический журнал - http://www.m-economy.ru/
Б1.О.13 Охрана труда и обеспечение безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный 3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный
Б1.О.14 Психология делового общения	5. Научная электронная библиотека журналов - http://elibrary.ru 6. Сайт «Психологос» - https://www.psychologos.ru 7. Статьи и психологические тесты, тест Томаса – Киллмэна – Типы поведения в конфликте - https://www.psychologos.ru/articles/view/test-tomasa---tipy-povedeniya-v-konflikte
Б1.О.15 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	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. Энциклопедия российского бизнеса – портал для предпринимателей: практическая информация об открытии любого бизнеса, тысячи бизнес-планов в открытом доступе. - https://www.openbusiness.ru/ 5. Единый информационно-аналитический портал государственной поддержки инновационного развития бизнеса (АИС «Инновации») - https://portal.eskigov.ru/fgis/218 6. Портал про гостиничный бизнес https://www.frontdesk.ru/ 7. Гостиничные новости, все о гостеприимстве https://hoteliernews.ru/ 8. Портал про гостиничный бизнес https://prohotel.ru/
Б1.О.16 Управление человеческими ресурсами	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.О.17 Гостиничный менеджмент	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный

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

	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	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный 3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный
Б1.В.07 Реинжиниринг бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства	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. 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.
Б1.В.08 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: дисциплины (секции) Легкая атлетика, Волейбол, Баскетбол, Плавание	1. Информация о физической культуре в жизни современного человека – URL : http://www.rostmaster.ru/lib/gymnastics/gymnastics-0056.shtml 2. Статьи по физической культуре – URL : http://window.edu.ru/resource/547/58547 3. История Олимпийских игр современности – URL : http://www.olympichistory.info/ 4. Официальный сайт студенческого спортивного союза России – URL : http://www.studsport.ru/ 5. Официальный сайт FISU – International University Sports Federation - URL : http://www.fisu.net
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	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный 3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный
Б1.В.ДВ.01.02 Организация санаторно-курортной деятельности	1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: https://rostourunion.ru/ . – Текст: электронный 2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/ . – Текст: электронный 3. Федерация рестораторов и отельеров России. – Режим доступа: https://frio.ru/ . – Текст: электронный 4. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/ . – Текст: электронный
Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	
Б1.В.ДВ.02.01 Организация экскурсионной деятельности в индустрии гостеприимства	5. Российское образование. – URL: http://www.edu.ru/ 6. Журнал о гостиничном бизнесе – https://welcometimes.ru/news 7. Ассоциация Профессионалов Индустрии Гостеприимства – https://hospitality-prof.ru/novosti/

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/perfomance/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