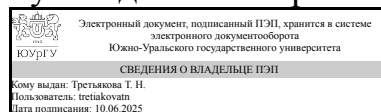


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



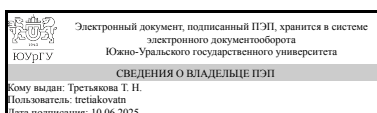
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.34 Проектная деятельность
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

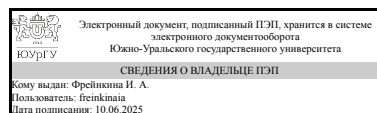
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



И. А. Фрейнкина

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: практически отработать умения и навыки по организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства. Задачи дисциплины: 1. изучить правовые основы функционирования средств размещения; 2. изучить порядок классификации гостиничных комплексов; 3. изучить организационную структуру гостиничного предприятия; 4. охарактеризовать российские и международные стандарты обслуживания на гостиничных предприятиях; 5. разработать стандарты обслуживания для работников гостиницы

Краткое содержание дисциплины

В рамках курса рассматриваются практические вопросы организации работы гостиничных предприятий в условиях российского рынка услуг

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице Умеет: применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.Ф.05.М6.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса, 1.О.25 Основы медицинских знаний,	Не предусмотрены

1.Ф.05.М7.02 Культура речевого общения на русском языке как иностранном, 1.Ф.05.М2.02 Самоменеджмент в профессиональной деятельности, 1.Ф.05.М5.03 Психология карьеры и профессионального роста, 1.О.16 Менеджмент, 1.О.33 Основы проектной деятельности, 1.Ф.05.М3.03 Организация спортивно-массовых мероприятий, 1.О.20 Психология, 1.Ф.05.М3.01 Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры, 1.Ф.05.М1.02 Фирменный стиль и брендинг, 1.О.22 Конфликтология, 1.Ф.05.М6.02 Проектирование процесса оказания услуг, 1.О.28 Организация гостиничного дела, 1.Ф.05.М5.02 Основы личностного роста, 1.Ф.05.М3.02 Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии, 1.Ф.05.М7.01 Практическая грамматика русского языка как иностранного, 1.Ф.05.М4.02 Педагогические технологии, 1.Ф.05.М4.03 Основы педагогического мастерства, 1.Ф.05.М1.03 История искусства и дизайна, 1.О.27 Сервисология, 1.Ф.05.М6.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса, 1.Ф.05.М4.01 Введение в педагогическую деятельность, 1.Ф.05.М7.03 Практическая стилистика научной речи, 1.Ф.05.М5.01 Эмоции человека и саморегуляция, 1.О.26 Основы туризма и гостеприимства, 1.Ф.05.М1.01 Основы дизайна, Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	
---	--

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.Ф.05.М3.01 Спортивные и физкультурно-массовые сооружения и тренажеры	Знает: о своих ресурсах и их пределах (временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы, историю строительства спортивных сооружений; классификацию спортивных сооружений; особенности спортивных сооружений для различных видов спорта; состав спортивных сооружений, их габариты, разметку, пропускную способность; правила эксплуатации спортивных сооружений, оборудования и спортивной техники; параметры и оборудование различных спортивных объектов;

	расположение зрительских мест на трибунах; расположение помещений и устройства для судей и прессы Умеет: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, оценивать состояние готовности спортивного оборудования, спортивного сооружения или объекта спорта к проведению соревнований и мероприятий Имеет практический опыт:
1.Ф.05.М6.03 Технология продвижения услуг в сфере ресторанного сервиса	Знает: специфику и принципы продвижения услуг в ресторанном сервисе; нормативно-правовое обеспечение , принципы планирования деятельности по продвижению в области ресторанного сервиса Умеет: анализировать, и систематизировать информацию в сфере продвижения; осуществлять планирование деятельности, разрабатывать мероприятия и планы в области продвижения; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей Имеет практический опыт: разработки планов продвижения; выбора эффективных каналов продвижения в сфере ресторанного сервиса, планирования деятельности в области продвижения; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.Ф.05.М7.01 Практическая грамматика русского языка как иностранного	Знает: приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном), способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка Умеет: планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования грамматических навыков на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля, формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка, а также исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Имеет практический опыт: планирования траектории развития и совершенствования своих грамматических навыков на русском языке как иностранном , формулирования целей и задач на русском языке в соответствии с грамматическими нормами русского языка
1.Ф.05.М7.02 Культура речевого общения на русском языке как иностранном	Знает: стратегии определения целей и задач на русском языке в соответствии с требованиями культуры речевого общения на русском языке, приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития

	(совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном) Умеет: аргументировать выбор поставленной цели проекта и оптимальность способов решения выбранных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков культуры речи на русском языке как иностранном) на основе навыков самоконтроля Имеет практический опыт: аргументирования выбора поставленной цели проекта и оптимальности способов решения выбранных задач, планирования траектории развития и совершенствования своих навыков культуры речи на русском языке как иностранном
1.Ф.05.М6.01 Концептуальные решения для предприятий ресторанного сервиса	Знает: принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса, конъюнктуру рынка; перспективы, возможности и угрозы рынка; нормативно-правовые основы индустрии питания Умеет: планировать деятельность по направлениям ресторанного сервиса; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей Имеет практический опыт: планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей, анализа рынка и деятельности предприятий общественного питания
1.Ф.05.М4.03 Основы педагогического мастерства	Знает: особенности профессиональной деятельности в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере образования и нормами профессиональной этики, принципы образования, основные приемы эффективного управления собственным временем Умеет: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты с учетом правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать знание о своих ресурсах и их пределах для саморазвития; проводить анализ собственной деятельности; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; управлять своим временем Имеет практический опыт: публично

	представлять результаты решения задач деятельности; планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, временной перспективы развития сферы профессиональной деятельности и определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, демонстрации интереса к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
1.Ф.05.М7.03 Практическая стилистика научной речи	Знает: способы формулировки цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка, приемы планирования и выстраивания траектории профессионального развития (совершенствования стилистических навыков на русском языке как иностранном) Умеет: формулировать цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка, планировать и выстраивать траекторию своего профессионального развития (совершенствования навыков использования научного стиля русского языка) на основе навыков самоконтроля Имеет практический опыт: выбора формулировок цели и задач на русском языке в соответствии с нормами научного стиля современного русского литературного языка, планирования траектории развития и совершенствования своих стилистических навыков на русском языке как иностранном
1.Ф.05.М1.02 Фирменный стиль и брендинг	Знает: понятие тайм менеджмента и методы расчета временных затрат на проектирование и производство рекламно-полиграфической продукции, методы разработки стратегии бренда, основные этапы процесса разработки элементов бренда, концепции создания фирменного стиля и методы разработки графических элементов фирменного стиля Умеет: рассчитывать время на основных этапах создания проекта фирменного стиля и брендинга, изучать основные концепции брендинга в рамках поставленных задач, генерировать идеи и разрабатывать фирменный стиль для определенного потребителя Имеет практический опыт: создания и разработки графических элементов бренда
1.Ф.05.М4.01 Введение в педагогическую деятельность	Знает: свои ресурсы и их пределы (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной

	работы, формулирует задачи в соответствии с целью проекта Умеет: критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата, демонстрирует знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта Имеет практический опыт: организации учебной деятельности и использования предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и умений, аргументированного отбора и реализации различных способов решения задач в рамках цели проекта
1.Ф.05.М6.02 Проектирование процесса оказания услуг	Знает: принципы планирования деятельности в области ресторанного сервиса, нормативно-правовые основы процесса оказания услуг; виды услуг в общественном питании; классификацию форм и методов обслуживания потребителей в ресторанном сервисе Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы обслуживания потребителей; осуществлять планирование деятельности; эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей, обеспечивать организацию обслуживания потребителей на высоком профессиональном уровне; оценивать качество предоставляемых услуг Имеет практический опыт: проектирования услуг и планирования деятельности в области сервиса; критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей, разработки планов и процессов организации обслуживания потребителей; оценки качества предоставляемых услуг
1.О.20 Психология	Знает: основные понятия психологии, типы темперамента, содержание мотивации и психической регуляции поведения и деятельности человека, психологические основы функционирования познавательных, волевых и эмоциональных процессов для понимания собственных психологических особенностей управления временем Умеет: устанавливать гармоничные отношения в работе с клиентами, создавать благоприятный психологический климат в коллективе; изучать потребности общества и личности, использовать психологические техники и методы тайм-менеджмента в собственной деятельности Имеет практический опыт: регулирования взаимоотношения людей: убеждения, доказательства, внушения и побуждения людей к необходимым действиям в процессе профессионального общения и совместной деятельности, развития мотивационно-волевой

	сферы личности для осуществления личностного развития и профессионального роста
1.Ф.05.М3.02 Спортивно-оздоровительные и физкультурно-оздоровительные технологии	Знает: теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных технологий, способы реализации при решении профессиональных задач Умеет: формулировать задачи, подбирать соответствующие оздоровительные технологии для решения поставленных задач, осуществлять личностный выбор в различных профессиональных и морально-ценностных ситуациях, оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность Имеет практический опыт: использования технологий для проведения тестирования различных показателей (физического развития и двигательной активности), разработки программ, составления паспортов здоровья
1.О.22 Конфликтология	Знает: основы современных методик психологической диагностики конфликтов на начальном этапе и возможных вариантов их урегулирования, основные категории и понятия конфликтологии, типологию, функции и особенности конфликтов по сферам проявления; сущность, структуру и динамику конфликта Умеет: разрабатывать, оформлять и использовать стандартный инструментарий в профессиональной деятельности при взаимодействии с другими структурными подразделениями гостиничного предприятия, использовать категориальный аппарат в анализе конфликтных ситуаций Имеет практический опыт: проведения и интерпретации диагностических методик бесконфликтного взаимодействия в команде, объективного анализа конфликтов; применять технологии регулирования конфликтов
1.Ф.05.М5.01 Эмоции человека и саморегуляция	Знает: основные классы эмоциональных явлений, основные теоретические подходы к изучению эмоций в современной психологии, методы осознания своих эмоций и эмоций других людей, соотношение эмоциональных явлений с другими психическими явлениями, закономерности их развития в онтогенезе и в трудных жизненных ситуациях, основные методы регуляции эмоциональных состояний Умеет: распознавать эмоциональное состояние по его проявлениям и применять техники распознавания эмоций и навыки самовыражения для их управления , применять техники анализа эмоциональных состояний и техники эмоциональной саморегуляции и управления Имеет практический опыт: применения техник распознавания своих и чужих эмоций, техник самовыражения , применения техник эмоциональной саморегуляции и управления

	эмоциями других людей, планирования своего эмоционального саморазвития
1.О.16 Менеджмент	Знает: основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии гостеприимства, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства, осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, принятия решений в профессиональной деятельности
1.О.33 Основы проектной деятельности	Знает: определение проекта; классификацию проектов; основные группы процессов, процессы и области знаний (функциональные области) управления проектами; основные виды и процедуры контроля выполнения проекта; инструменты и методы управления внешними коммуникациями проекта; основные организации и профессиональные сообщества управления проектами; законодательно-правовые нормы и стандарт в области управления проектами., методы и инструменты управления временем и бюджетом согласно целям и задачам саморазвития Умеет: ставить цели и формулировать задачи, связанные с управлением проектами и реализацией профессиональных функций; составлять сетевые и календарные графики работ проекта и оценивать их параметры в условиях имеющихся ресурсных ограничений; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач, планировать задачи и оптимальные пути

	их решения согласно плану саморазвития и самореализации Имеет практический опыт: реализации основных управленческих функций применительно к проекту; применения современного инструментария управления содержанием, продолжительностью, качеством, стоимостью и рисками проекта, составления календарных планов и бюджетов проектов, в том числе проектов саморазвития, определения рисков и разработки мероприятий по их компенсации, в том числе для проектов саморазвития
1.Ф.05.М2.02 Самоменеджмент в профессиональной деятельности	Знает: основные приемы эффективного управления собственным временем; основы построения карьеры; критерии оценки уровня организации своей трудовой деятельности и пути её рационализации; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни Умеет: эффективно планировать и контролировать собственное время; разрабатывать траекторию своего профессионального и карьерного развития Имеет практический опыт: владения технологиями приобретения, использования и обновления социокультурных и профессиональных знаний, умений и навыков; планирования личностного и профессионального развития; владеть методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни
1.О.26 Основы туризма и гостеприимства	Знает: структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства, специфику туризма и гостеприимства как особого вида деятельности и основные принципы функционирования туристской индустрии и индустрии гостеприимства Умеет: анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства, самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства, анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме
1.Ф.05.М1.01 Основы дизайна	Знает: основные этапы процесса дизайн-проектирования, метод дизайн-мышления, методы активизации поиска идей Умеет: изучать контекст в рамках задачи, выделять основные проблемы, генерировать идеи и производить их отбор, создавать прототипы, тестировать их с потребителями, оценивать временные затраты и планировать время при работе над проектом,

	корректировать процесс работы над проектом, исходя из внешних факторов Имеет практический опыт:
1.Ф.05.М4.02 Педагогические технологии	Знает: свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели; применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы, знание правовых норм достижения поставленной цели в сфере реализации проекта, требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности Умеет: применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы; критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития, осуществлять поиск необходимой информации для достижения задач проекта, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач проекта; проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений Имеет практический опыт: реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков, формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение; решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время; публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта
1.О.25 Основы медицинских знаний	Знает: основные категории здорового образа жизни, основные признаки неотложных состояний и алгоритм действий при оказании первой медицинской помощи Умеет: использовать современные методы самооценки здоровья и определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи, определять признаки неотложных состояний и характер повреждений для определения способов оказания первой помощи Имеет

	практический опыт: оценки уровня здоровья, гигиенической культуры и ресурсов личного здоровьесбережения, оказания неотложной помощи при наиболее распространённых патологических состояниях
1.Ф.05.М3.03 Организация спортивно-массовых мероприятий	Знает: документы, регламентирующие проведение спортивно-массовых мероприятий; методику организации и проведения спортивных и физкультурно-массовых мероприятий; положение или регламент и расписание спортивных соревнований Умеет: определять цели, задачи и содержание физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятий с учетом особенностей и интересов занимающихся Имеет практический опыт: в проставлении приоритетов собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста, подготовки положения о соревновании; определения графиков проведения и программ (сценарных планов) спортивных, спортивно-массовых мероприятий, праздников; составления плана ресурсного обеспечения физкультурно-спортивного праздника, соревнования, дня здоровья и другие мероприятия оздоровительного характера; участия в судействе спортивно-оздоровительных состязаний, проводимых в рамках спортивно-оздоровительного мероприятия
1.Ф.05.М5.02 Основы личностного роста	Знает: основные характеристики, уровни, этапы и критерии личностного роста, основные инструменты, способствующие личностному росту и саморазвитию личности, подходы к пониманию личности и закономерностей ее развития в психологии, основные признаки развития личности Умеет: применять основные методики и техники личностного развития, а также методы, направленные на самосовершенствование личности , применять методы психологической диагностики для определения индивидуальных показателей личностного потенциала Имеет практический опыт: выработки индивидуальной модели эффективности роста личности, постановки цели и основных этапов саморазвития, а также определения психологических механизмов и индивидуальных барьеров саморазвития
1.Ф.05.М1.03 История искусства и дизайна	Знает: основные культурные и исторические стили мира и России, их характерные черты и элементы; стилевые особенности этнической культуры Южного Урала. Историю развития дизайна , основные исторические периоды и их характеристики, современные тенденции и характеристики периодизации в искусстве и дизайне Умеет: узнавать изученные стили в предметах современной материальной культуры,

	оценивать уместность использования тех или иных стилей в конкретных ситуациях , управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию Имеет практический опыт: создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль, направление дизайна, создания тематических подборок, отражающих тот или иной стиль в заданные временные рамки
1.О.28 Организация гостиничного дела	Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий
1.О.27 Сервисология	Знает: иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, правила и технику безопасности обслуживания потребителей , понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека Умеет: определять потребительский статус услуг, применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей , эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей Имеет практический опыт: осуществления клиенториентированных коммуникаций и предоставления качественных услуг, безопасного обслуживания потребителей, критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.Ф.05.М5.03 Психология карьеры и профессионального роста	Знает: индивидуальный стиль собственной деятельности, свои личностные ресурсы, понятия и психологические концепции профессионального развития личности, факторы формирования и модели карьерного поведения Умеет: планировать и организовывать

	собственную деятельность, выявлять потенциальные профессиональные возможности личности, определять зону ближайшего развития Имеет практический опыт: владения методами и методиками выявления и актуализации психологических ресурсов, необходимых для эффективного выполнения профессиональных задач на разных этапах карьерного развития, формирования собственной карьерной стратегии
Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)	Знает: методы исследований и мониторинга рынка индустрии гостеприимства, основы, методы и практики стаймменеджмента, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы гостеприимства в регионе Умеет: проводить исследование рынка индустрии гостеприимства в регионе, нести личную ответственность за результат своего труда, анализировать рынок индустрии гостеприимства в регионе Имеет практический опыт: характеристики рынка индустрии гостеприимства, управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей, самостоятельного определения специфики деятельности предприятий индустрии гостеприимства в регионе

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 ч., 110 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах		
		Номер семестра		
		6	7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	216	72	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	96	32	32	32
Лекции (Л)	0	0	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	96	32	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	106	35,75	35,75	34,5
Аналитическое исследование	10	0	10	0
Подготовка к экзамену	14,5	0	0	14,5
Подготовка к зачету	20	10	10	0
Задание на установление соответствия	10	0	10	0
Подготовка презентации к курсовой работе	4	0	0	4
Подготовка курсовой работы	16	0	0	16
Решение задач по классификации	5,75	0	5,75	0
Подготовка к практическим занятиям	25,75	25,75	0	0

Консультации и промежуточная аттестация	14	4,25	4,25	5,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	зачет	диф.зачет,КП

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Правовые основы функционирования средств размещения	22	0	22	0
2	Порядок классификации гостиниц и иных средств размещения	22	0	22	0
3	Организационная структура гостиничного предприятия	22	0	22	0
4	Технологии предоставления услуг в гостинице	30	0	30	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Международная гостиничная конвенция, Международные гостиничные правила	4
2	1	Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса	2
3	1	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации	4
4	1	Федеральный закон от 24.11.1996 №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»	2
5	1	Гражданский кодекс РФ в части регулирования гостиничной деятельности	4
6	1	Правила осуществления миграционного учета иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации	2
7	1	Правовое регулирование деятельности малых гостиниц	2
8	1	Решение ситуационных задач по разделу №1	2
9	2	Современные системы классификации гостиничных предприятий	2
10	2	Классификация гостиничных предприятий по стилям управления	2
11	2	Классификация гостиниц и иных средств размещения в РФ, согласно Приказу Министерства культуры РФ от 11.07.2014 №1215. Общие требования и порядок проведения классификации	2
12	2	Основные требования к гостиницам 5* на основе требований российских и международных стандартов.	2
13	2	Основные требования к гостиницам 4* на основе требований российских и международных стандартов.	2
14	2	Основные требования к гостиницам 3* на основе требований российских и международных стандартов.	2
15	2	Основные требования к гостиницам 2* на основе требований российских и международных стандартов	2
16	2	Основные требования к гостиницам 1* на основе требований российских и международных стандартов	2

17	2	Круглый стол. Порядок классификации гостиниц в РФ. Изменения и дополнения 2018 года. Требования к мини-отелям	2
18	2	Выездное интерактивное занятие. Проведение комплексной оценки гостиницы согласно требованиям к гостиницам и иным средствам размещения (Приложение №1 к Порядку классификации) на соответствие заявленной категории.	4
19	3	Структура менеджмента гостиничного предприятия	2
20	3	Виды и функции уровней гостиничного менеджмента, Пирамида Парсонса	2
21	3	Организационная структура отделов гостиницы. Основные службы гостиницы.	2
22	3	Служба управления номерным фондом: состав, функции, принципы работы	2
23	3	Организация работы Службы питания и напитков	2
24	3	Организация работы Отдела продаж и маркетинга	2
25	3	Организация работы Инженерно-технической службы	2
26	3	Организация работы Службы безопасности	2
27	3	Дополнительные услуги в структуре услуг гостиницы. Формы экскурсионного сервиса в структуре дополнительных услуг гостиниц	2
28	3	Организация бытового обслуживания и обслуживания транспортными услугами в гостинице	2
29	3	Анимационные технологии в гостиничном сервисе. Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах. Велнес-технологии как новое предложение в системе гостеприимства	2
33	4	Технологический цикл обслуживания гостя	4
34	4	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном сервисе. Служба приема и размещения	4
35	4	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном сервисе. Служба содержания помещений	4
36	4	Профессиональные стандарты обслуживания в гостиничном сервисе. Служба питания и напитков	4
37	4	Требования к внешнему виду работников гостиницы	2
38	4	Требования к поведению персонала в гостинице	2
39	4	Функциональные обязанности персонала гостиничных служб. Административный персонал	4
40	4	Функциональные обязанности персонала гостиничных служб. Линейный персонал	2
41	4	Речевой этикет в гостиничном комплексе. Специфические обозначения и сокращения	2
42	4	Защита разработанных стандартов обслуживания в гостиничном комплексе	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Аналитическое исследование	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря	7	10

	2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения”		
Подготовка к экзамену	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения” Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с.	8	14,5
Подготовка к зачету	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения” Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с.	7	10
Задание на установление соответствия	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения”	7	10
Подготовка презентации к курсовой работе	Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с.	8	4
Подготовка курсовой работы	Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с. Артемова, Е.Н. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, Н.И. Царева, Н.В. Мясищева. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2013. – 235 с.	8	16
Решение задач по классификации	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения”	7	5,75
Подготовка к зачету	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения” Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с.	6	10
Подготовка к практическим занятиям	Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. № 1951 “Об утверждении Положения о классификации средств размещения” Тимохина Т.Л. Организация	6	25,75

	гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с.		
--	--	--	--

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Постановка на учет иностранного гражданина	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
2	6	Текущий контроль	Устное собеседование	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или	зачет

						отсутствует	
3	6	Текущий контроль	Алгоритм действий работника	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
4	6	Текущий контроль	Задание на классификацию	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
5	6	Текущий контроль	Ситуация на классификацию	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет	зачет

						существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	
6	7	Текущий контроль	Бронирование номера в программе Эдельвейс	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
7	7	Текущий контроль	Групповое бронирование	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
8	7	Текущий контроль	Задание тарифы	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует	зачет

						требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	
9	7	Текущий контроль	изменение тарифов в тарифной сетке	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
10	7	Текущий контроль	Семестровое задание	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	зачет
11	8	Текущий контроль	Анализ отзывов	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не	дифференцированный зачет

						требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	
12	8	Текущий контроль	Анализ разговора	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	дифференцированный зачет
13	8	Текущий контроль	анализ рекламаций	1	5	5 баллов - документ заполнен верно, нет содержательных замечаний ; 4 балла - соответствует требованиям, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения; 3 балла - не в полной мере соответствует требованиям, есть замечания; 2 балла - не соответствует требованиям, имеет существенные ошибки и замечания, требует исправления; 0 - не выполнено или отсутствует	дифференцированный зачет
14	8	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	40	За каждый правильный ответ начисляется 1 балл	дифференцированный зачет

15	8	Курсовая работа/проект	Специфика проектирования средств размещения	-	100	Задание на курсовую работу выдается в первую неделю семестра. За две недели до окончания семестра студент демонстрирует и сдает преподавателю курсовую работу. Преподаватель выставляет предварительную оценку и допускает студента к защите. В последнюю неделю семестра проводится защита КР. На защиту студент предоставляет: 1. Развернутое техническое задание. 2. Программный продукт. 3. Пояснительную записку на 30-45 страницах в отпечатанном виде, содержащую описание разработки и соответствующие иллюстрации. 4. Программную документацию, указанную в разделе «Требования к программной документации» технического задания. Защита курсовой работы выполняется в комиссии, состоящей не менее, чем из двух преподавателей. На защите студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных проектных решениях, принятых в процессе разработки, и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	кур-совые проекты
----	---	------------------------	---	---	-----	---	-------------------

					Критерии оценивания: введение (20 баллов), соответствие содержания теме курсовой работы (35 баллов), ссылки на литературу (5 баллов), заключение - 20 баллов, защита курсовой работы (20 баллов), презентация к защите курсовой работы (5 баллов) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
дифференцированный зачет	На экзамене происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые проекты	На защиту студент предоставляет: 1. Развернутое техническое задание. 2. Программный продукт. 3. Пояснительную записку на 30-45 страницах в отпечатанном виде, содержащую описание разработки и соответствующие иллюстрации. 4. Программную документацию, указанную в разделе «Требования к программной документации» технического задания.	В соответствии с п. 2.7 Положения

	Защита курсовой работы выполняется в комиссии, состоящей не менее, чем из двух преподавателей. На защите студент коротко (3-5 мин.) докладывает об основных проектных решениях, принятых в процессе разработки, и отвечает на вопросы членов комиссии. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии оценивания: введение (20 баллов), соответствие содержания теме курсовой работы (35 баллов), ссылки на литературу (5 баллов), заключение - 20 баллов, защита курсовой работы (20 баллов), презентация к защите курсовой работы (5 баллов) Отлично: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по курсовой работе 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %	
--	--	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
УК-6	Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма			+				+							+	
УК-6	Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач	+			+		++									+
УК-6	Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития	+			+		++									+
ОПК-2	Знает: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице		+			+				+++	+	+			+	
ОПК-2	Умеет: применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия					+++				+++	+	+	+			
ОПК-2	Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения					+++				+++				+		

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Косолапов, А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства [Текст] учеб. пособие для вузов по специальности "Менеджмент орг." А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. - 4-е изд., стер. - М.: КноРус, 2008

б) дополнительная литература:

1. Иванов, В. В. Гостиничный менеджмент [Текст] В. В. Иванов, А. Б. Волов. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 383, [1] с. ил. 24 см.
2. Северьянова, Л. И. Gastlichkeit und Hotels [Текст] учеб. пособие по направлению 100400 "Туризм", 100110 "Гостиничное дело" Л. И. Северьянова, И. В. Сакк ; под ред. Е. Н. Ярославовой ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Иностр. яз.; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 162, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиничное дело журнал Академия торговли и внешнеэкономических связей журнал. - М., 2013-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Паспорт гостиничного предприятия

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Паспорт гостиничного предприятия

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Тимохина Т.Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 297 с. https://urait.ru/viewer/organizaciya-gostinichnogo-dela-560465#page/2
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко П.Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. - М.: Издательство Юрайт, 2025. - 531 с. https://urait.ru/viewer/organizaciya-gostinichnogo-dela-565984#page/2

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "Акцион-пресс"-База данных "Финансовый директор"(29.02.2024)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Зачет	471 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Сервер – 1 шт. 4. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 5. Принтер – 1 шт. 6. Коммутатор – 1 шт. 7. Шкаф для документов – 1 шт. 8. Сплит-система LG UT 24/UU 24 – 1 шт.
Экзамен	471 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Сервер – 1 шт. 4. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 5. Принтер – 1 шт. 6. Коммутатор – 1 шт. 7. Шкаф для документов – 1 шт. 8. Сплит-система LG UT 24/UU 24 – 1 шт.
Практические занятия и семинары	471 (3)	1. Стол преподавателя – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Сервер – 1 шт. 4. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 5. Принтер – 1 шт. 6. Коммутатор – 1 шт. 7. Шкаф для документов – 1 шт. 8. Сплит-система LG UT 24/UU 24 – 1 шт.