

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования  
«Комсомольский-на-Амуре государственный технический университет»

УТВЕРЖДАЮ



Первый проректор

И.В. Макурин

(подпись, расшифровка подписи)

« 04 » 2015 г.

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА высшего образования

43.03.03 Гостиничное дело

(код)(наименование направления подготовки)

Профиль подготовки –	бакалавр в области гостиничного дела
Квалификация (степень) –	бакалавр
Срок обучения –	4 года

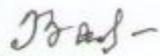
Образовательная программа обсуждена на заседании кафедры  
 “Социальная работа и государственное муниципальное управление” прото-  
 кол № 7 от 30.03.2015

Заведующий кафедрой  
 “Социальная работа и государственное  
 муниципальное управление”

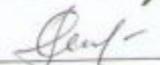
 О.А. Васильченко  
 «30» марта 2015 г.

СОГЛАСОВАНО

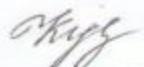
Руководитель социального факультета

 Э.А. Васильченко  
 «30» марта 2015 г.

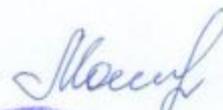
Начальник УМУ

 М.Г. Некрасова  
 «30» 03 2015 г.

Образовательная программа рассмотрена и одобрена учебно-методической  
 комиссией факультета  
 Председатель УМК доцент кафедры “Со-  
 циальная работа и государственное муни-  
 ципальное управление”

 О.А. Кузьмина  
 «30» марта 2015 г.

Начальник отдела международных связей  
 администрации города Комсомольска-на-  
 Амуре

 О.В. Морозова  
 «01» апреля 2015 г.



## Аннотация дисциплин

### Аннотация дисциплины «Технологии гостиничной деятельности» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Технологии гостиничной деятельности</b>
Цель дисциплины	Ознакомление студентов с основными технологиями управления и обслуживания используемыми в гостиничной деятельности
Задачи дисциплины	- приобретение комплекса знаний о роли гостиничного бизнеса в развитии экономики страны и туризме; - приобретение комплекса знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия; - овладение навыками анализа технологического процесса гостиничного обслуживания.
Основные разделы дисциплины	1. Гостиничные предприятия как часть сферы услуг; 2. Характеристика материально-технической базы гостиниц; 3. Система управления гостиничным предприятием; 4. Организация работы функциональных служб гостиницы; 5. Вспомогательные службы гостиницы; 6. Организация приема и размещения гостей; 7. Технология и организация обслуживания номерного фонда; 8. Предоставление дополнительных услуг в гостиницах; 9. Организация питания в гостиницах; 10. Организация отдыха и спортивно-оздоровительных услуг в гостиницах; 11. Порядок технического регулирования содержания и форм гостиничной деятельности
Общая трудоемкость дисциплины	288 ч., 8 з.е.
Формы промежуточной аттестации	зачет/экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Технологии гостиничной деятельности» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности <b>(ОК-9)</b>	Понятие гостиничной услуги; Классификацию гостиниц; Функциональные требования к гостиницам.	Анализировать нормативно-правовые акты по гостиничной деятельности.	Навыками определения факторов спроса на гостиничное размещение	дискуссия	Зачет выставляется, если обучающийся принимал активное участие в обсуждении вопросов дискуссии, представлял аргументированную точку зрения на заданную проблематику
готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей <b>(ПК-1)</b>	Структуру службы приема и размещения; Правила проживания в гостинице. Схему процесса бронирования.	Заполнять заявку на бронирование мест; Вести журнал регистрации заявок на бронирование мест. Вести журнал регистрации проживающих на этаже	Навыками интернет-бронирования гостиничных услуг. Навыками составления кассового отчета.	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <b>(ПК-2)</b>	Правила оказания первой медицинской помощи Знание правил техники безопасности в гостинице	Комплектовать аптечку дежурной по этажу  Составлять план эвакуации из ГП	Навыками оказания первой медицинской помощи проживающим навыки поведения в чрезвычайной ситуации	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий <b>(ПК-3)</b>	Основные характеристики АСУГ  Правила проведения экскурсий; особенности организации работы экскурсионного бюро в гостинице	Применять на практике возможности сети Интернет  Разрабатывать экскурсионную услугу для гостиничного предприятия Составлять меню завтраков в гостинице	Навыками работы с АСУГ  Навыками организации работы экскурсионного бюро в гостинице	Контрольная работа	Зачет выставляется если в контрольной работе представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию.

	<p>Классификацию ПОП; особенности организации питания гостей гостиницы</p> <p>Цели и особенности анимационных программ</p> <p>Виды лечебно-оздоровительных услуг, предоставляемых на базе гостиничного предприятия</p>	<p>Разрабатывать анимационную программу для проживающих</p> <p>Применять на практике требования к оснащению спортивно-оздоровительных помещений гостиниц</p>	<p>Навыками обслуживания в залах ресторанов, кафе гостиницы и номерах</p> <p>Навыками формирования и продвижения анимационных услуг гостиницы</p> <p>Навыками формирования и продвижения спортивно-оздоровительных услуг гостиницы</p>		
--	--	--	--	--	--

Аннотация дисциплины «Гостиничный менеджмент» ос- новной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Гостиничный менеджмент</b>
Цель дисциплины	Формирование профессиональных компетенций, связанных со способностью организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в гостиницах и иных средствах размещения для формирования у студентов навыков применения классических и инновационных приемов и методов организации деятельности исполнителей при разработке и предоставлении конкурентоспособного гостиничного продукта
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обучение студента принципам и методам современной системы управления с учетом ее особенностей в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>• обучение методам принятия оперативных управленческих решений по управлению деятельностью подчиненных в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>• обучение принципам распределения функций и организации работы исполнителей в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>• обучение методам и формам мотивации и стимулирования персонала в гостиницах и иных средствах размещения;</li> <li>• обучение методам оценки и контроля деятельности подчиненных в гостиницах и иных средствах размещения.</li> <li>• обучение основным особенностям функциональных видов менеджмента.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы управления гостиничным предприятием,</li> <li>2. Основные функции управления гостиничным предприятием,</li> <li>3. Особенности функциональных видов гостиничного менеджмента.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	180 ч., 5 з.е.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Гостиничный менеджмент» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
Стремление к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовность критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков (ОК-8)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи;</li> <li>- правила речевого этикета;</li> <li>- особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни;</li> <li>- историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики;</li> <li>- квалификационные требования к персоналу</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения;</li> <li>- организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, культурой речи;</li> <li>- способностью к деловым коммуникациям;</li> <li>- методами анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений;</li> <li>- использовать исторический опыт в профессиональной деятельности и личностном развитии;</li> <li>- системным мышлением, методами социально-культурных исследований, приемами и методами анализа проблем и явлений.</li> </ul>	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
Способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы гостиничной деятельности, гостиничного менеджмента;</li> <li>- понятийный аппарат;</li> <li>- правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;</li> <li>- организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять социальные обязательства в профессиональной сфере на основе их ресурсного обеспечения;</li> <li>- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основами формирования социальных отношений в обществе;</li> <li>- навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</li> <li>- применением стандартов в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения;</li> <li>- технологией разработки стандартов организации;</li> </ul>	Анализ конкретных ситуаций	Представлен анализ менее 35% от общего количества конкретных ситуаций - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

	размещения; профессиональные стандарты обслуживания.		методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей и персонала; приемами работы с жалобами потребителей; основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе;		
Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)	- теоретические основы информатики и информационных технологий; возможности и принципы использования современной компьютерной техники в глобальных компьютерных сетях; - особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; - офисные технологии.	- применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения - применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания.	- основными навыками работы с компьютером, как средством управления информацией, с информацией в глобальных компьютерных сетях; - методами проектирования гостиничной деятельности, разработки гостиничного продукта; - приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; оценки полученных результатов.	Тест	Ниже 35 % - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

**Аннотация дисциплины «Организация гостиничного дела» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Организация гостиничного дела</b>
Цель дисциплины	Подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации гостиничного дела
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• изучить историю становления и развития гостиничного дела;</li> <li>• рассмотреть состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг;</li> <li>• изучить систему классификации и типологию гостиниц и других средств размещения;</li> <li>• рассмотреть особенности организации, функционирования служб гостиниц и других средств размещения;</li> <li>• рассмотреть архитектурно-планировочные решения, предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения, инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения;</li> <li>• научиться анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц, уровень обслуживания потребителей;</li> <li>• развить навыки организации работы в функциональных службах гостиниц;</li> <li>• осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности;</li> <li>• научиться анализировать социально-значимые проблемы, методы при решении профессиональных задач.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) развитие гостиничного дела в исторической ретроспективе,</li> <li>2) особенности функционирования современного гостиничного предприятия</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	144 ч., 4 з.е.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация гостиничного дела» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
Способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности <b>(ОК-9)</b>	- Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; - Системы классификаций и типологию гостиниц и иных средств размещения;	- Анализировать социально-значимые проблемы и процессы, происходящие в обществе; выявлять их взаимосвязь со сферой ГТБ; - Представлять характеристику основных видов гостиниц;	- Методами анализа социально-значимых проблем и процессов, происходящих в обществе; - Европейской, Американской, Британской и др. системами классификации гостиниц	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
Готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей <b>(ПК-1)</b>	Особенности использования сети Интернет в гостиничном и туристском бизнесе	Применять на практике компьютерные системы бронирования	Навыками интернет-бронирования гостиничных услуг	тест	Ниже 35 % - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
Владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <b>(ПК-2)</b>	Особенности функционирования инженерно-технической службы гостиничного предприятия; основные системы жизнеобеспечения гостиниц	Применять на практике правила поведения в чрезвычайной ситуации в гостинице	Навыками поведения в чрезвычайной ситуации	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
Готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий <b>(ПК-3)</b>	Понятие «гостиничный продукт», технологию формирования гостиничного продукта	Разрабатывать новый гостиничный продукт	Навыками учета потребностей потребителя при разработке нового гостиничного продукта	Контрольная работа	Зачет выставляется если в контрольной работе представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию.

**Аннотация дисциплины «Организация питания в гостиничных и курортных комплексах» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Организация питания в гостиничных и курортных комплексах</b>
Цель дисциплины	Получение и усвоение начальных теоретических и практических знаний в сфере услуг общественного питания, предоставляемых на базе гостиничных и курортных комплексов
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение комплекса знаний о национальном законодательстве в сфере общественного питания;</li> <li>- ознакомление с состоянием и перспективами развития общественного питания в РФ;</li> <li>- ознакомление с понятием рынка услуг общественного питания;</li> <li>- приобретение комплекса знаний о государственных и отраслевых стандартах предприятий общественного питания;</li> <li>- приобретение комплекса знаний о способах организации питания туристов в гостиничных и курортных комплексах.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предприятия общественного питания: общие понятия, классификация;</li> <li>2. Сервисная деятельность предприятий общественного питания;</li> <li>3. Менеджмент и маркетинг предприятий общественного питания в гостиничных и курортных комплексах</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	144 ч., 4 з.е.
Формы промежуточной аттестации	итоговая оценка

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация питания в гостиничных и курортных комплексах»  
основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем <b>(ПК-9)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности процесса управления предприятием общественного питания;</li> <li>- основы создания и развития предприятий общественного питания;</li> <li>- особенности менеджмента и маркетинга в сфере услуг общественного питания;</li> <li>- национальное законодательство в сфере общественного питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать алгоритм и концепцию создания предприятия общественного питания;</li> <li>- определять соответствие стандартов качества на предприятии требованиям нормативной документации;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками формирования концепции развития предприятия общественного питания;</li> </ul>	реферат	Зачет выставляется, если в реферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему
Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя <b>(ПК-11)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности функционирования предприятий общественного питания в сфере санаторно-курортного обслуживания;</li> <li>- особенности национальной кухни различных стран;</li> <li>- нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий общественного питания; виды техник обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать классы и типы предприятий общественного питания, давать характеристику качества предоставляемых услуг;</li> <li>- организовывать питание туристов в соответствии с их пожеланиями в гостиничных и курортных комплексах;</li> <li>- организовывать процесс обслуживания на предприятиях питания, созданных на базе гостиничных и курортных комплексов;</li> <li>- применять на практике французский, английский, русский, американский виды сервисов на предприятии питания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами обслуживания на предприятиях питания санаторно-курортных комплексов;</li> <li>- навыками обслуживания клиентов в ресторане, кафе, баре, столовой;</li> <li>- навыками обслуживания гостей санаторно-курортных комплексов «а ля карт», «а ля парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание.</li> </ul>	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

**Аннотация дисциплины «География» основной образовательной программы подготовки  
по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>География</b>
Цель дисциплины	Формирование теоретической, методической и методологической основы изучения территориально-временной организации общества: освоение основополагающих категорий, процессов, явлений и феноменов социально-экономической географии для создания систематизированного целостного представления о закономерностях развития Ойкумены; формирование у студентов знаний в области географии туризма, основных туристических ресурсов
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование знаний о научных основах социально-экономического значения туризма, физико-географических, экономико-географических, этнических и культурно-исторических факторах и ресурсах развития международного туризма, истории туризма, классификации видов туризма; формирование знаний в области социально-экономической географии и страноведения;</li> <li>- развитие способности к творчеству, в том числе к научно-исследовательской работе;</li> <li>- формирование потребности к самостоятельному приобретению знаний по географии, умений и навыков использования знаний географии при анализе современных международных процессов.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социально-экономическая география современного мира;</li> <li>2. Страноведение;</li> <li>3. Туристское ресурсоведение;</li> <li>4. География туризма.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	288 ч., 8 з.е.
Формы промежуточной аттестации	зачет/экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «География» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения <b>(ОК-1)</b>	основные понятия и категории географии, географические законы и закономерности, принципы размещения туристских ресурсов, основы туристской регионалистики, социально-экономическую специфику основных регионов и ведущих государств мира	- уметь анализировать и систематизировать информацию в области географии; - уметь использовать знания по географии при анализе современных международных процессов	применять полученные теоретические знания в практической деятельности	дискуссия	Зачет выставляется, если обучающийся принимал активное участие в обсуждении вопросов дискуссии, представлял аргументированную точку зрения на заданную проблематику
способность анализировать социально-значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач <b>(ОК-10)</b>	- закономерности, причины и следствия формирования и изменения политической карты мира; - географические особенности динамики, структуры и расселения населения; - принципы и особенности территориальной организации производительных сил и структуры хозяйства мира различных стран, регионов и районов; - современные пространственные структуры мира; - основные туристические центры и их роль в формировании туристских регионов; - классификацию туристических ресурсов	- свободно ориентироваться по картам физическим, социально-экономическим, политическим, давать характеристику отдельным элементам природной среды, устанавливать систему взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью субъекта туристской индустрии; - создавать целостный образ регионов мира; - давать экономико-географическую характеристику регионов и стран.	- навыками географического анализа природных, социальных и экономических ресурсов, методами оценки туристских ресурсов	Собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовность использовать	знание основных законов	умение применять законы	навыками иссле-	реферат	Зачет выставляется, если в ре-

<p>основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования <b>(ОК-11)</b></p>	<p>естественнонаучных дисциплин</p>	<p>естественнонаучных дисциплин в практической деятельности</p>	<p>дования социально-экономических процессов, происходящих в различных регионах мира, прогнозирования ситуации</p>		<p>ферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему</p>
--	-------------------------------------	---	--	--	---

**Аннотация дисциплины «Организация экскурсионного обслуживания на базе гостиничного комплекса»**  
основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Организация экскурсионного обслуживания на базе гостиничного комплекса</b>
Цель дисциплины	Создание условий к овладению студентами теорией и практикой экскурсионного дела
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение знаний, необходимых для осознания значимости экскурсионного дела в социализации современной личности, удовлетворении ее духовных и рекреативных потребностей;</li> <li>- приобретение навыков, необходимых для самосовершенствования в практике экскурсионной работы, для обеспечения необходимой компетентности в вопросах управления качеством экскурсии;</li> <li>- раскрытие сущности экскурсионной работы как важнейшей части туристской деятельности.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность экскурсии, экскурсионная методика и пути ее совершенствовании;</li> <li>2. Основы профессионального мастерства экскурсовода;</li> <li>3. Содержание и показатели деятельности экскурсионного учреждения.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	144 ч., 4 з.е.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация экскурсионного обслуживания на базе гостиничного комплекса» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владеть одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного <b>(ОК-2)</b>	знание одного из иностранных языков на уровне не ниже среднего	умение применять на практике знание иностранного языка	навыки общения с иностранными туристами	тест	Ниже 35 % - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей <b>(ПК-1)</b>	знание основных этапов разработки экскурсии, правил ее проведения	умение разрабатывать новый туристско-экскурсионный продукт	владение технологией подготовки и проведения экскурсии	решение ситуационных задач	Решено менее 35% от общего количества конкретных ситуаций - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий <b>(ПК-2)</b>	знание правил техники безопасности при передвижении экскурсионной группы по маршруту	умение вести себя в чрезвычайной ситуации	навыки поведения в чрезвычайной ситуации, оказания первой медицинской помощи	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий <b>(ПК-3)</b>	знание основных направлений деятельности экскурсионного бюро, созданного на базе гостиничного комплекса	умение осуществлять агентско-операторскую деятельность (Разработку и реализацию экскурсионного продукта)	навыки предоставления экскурсионных услуг	реферат	Зачет выставляется, если в реферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему

**Аннотация дисциплины «Реклама гостиничных и туристских услуг» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Реклама гостиничных и туристских услуг</b>
Цель дисциплины	получение разносторонних представлений об основных тенденциях развития рекламной деятельности в гостиничном деле, разработке рекламных кампаний, позволяющих студентам вести профессиональную деятельность и правильно планировать рекламную деятельность предприятий гостиничной индустрии
Задачи дисциплины	<p>Сформировать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, принципов и методов изучения рекламы гостиничных и туристских услуг;</li> <li>- ее целей и задач;</li> <li>- основных понятий рекламы гостиничных услуг;</li> <li>- специфики изучения этого предмета;</li> <li>- современных тенденций в этой отрасли знания.</li> </ul> <p>Сформировать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания об основах рекламы гостиничных услуг в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- находить взаимосвязь особенностей продвижения гостиничного продукта на внутреннем и внешнем рынке и роли рекламы в этом процессе.</li> </ul> <p>Пробудить интерес к научно-исследовательской работе по проблемам рекламной деятельности в гостиничном деле.</p>
Основные разделы дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Роль рекламы в развитии общества;</li> <li>- Социальная реклама;</li> <li>- Современные рекламные стратегии и технологии;</li> <li>- Выразительные средства рекламы;</li> <li>- Средства распространения рекламы;</li> <li>- Перспективы развития рекламы в гостиничном сервисе и туризме.</li> </ul>
Общая трудоемкость дисциплины	180 ч., 5 з.е.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Реклама гостиничных и туристских услуг»  
основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1)	– функции рекламы и рекламного процесса; - основные понятия, категории и принципы рекламы;	– оценивать эффективность рекламы; – анализировать методы использования средств рекламирования;	– использовать навыки формирования и оценки рекламного сообщения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области рекламы гостиничного продукта.	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного общества; владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-12)	- особенности процесса воздействия и восприятия рекламы; - особенностей продвижения туристского продукта на внутреннем и внешнем рынке и роли рекламы в этом процессе	– оценивать эффективность рекламы; – анализировать методы использования средств рекламирования;	– использовать навыки формирования и оценки рекламного сообщения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области рекламы гостиничного продукта.	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовностью к применению современных	Современные технологии в	– оценивать эффективность	- владеть навыками организации рекламной кампании	собеседование по темам	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 %

технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)	гостиничном деле	рекламы; – анализировать методы использования средств рекламирования;	по продвижению гостиничного продукта – использовать навыки формирования и оценки рекламного сообщения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области рекламы гостиничного продукта.	практических занятий, курсовая работа	до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично» «Отлично» - студент показывает глубокое и всестороннее знание темы исследования, показывает умения творчески применять полученные знания при выполнении профессиональных обязанностей, аргументировано излагает материал. «Хорошо» - студент твердо знает предмет исследования, имеет целостное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях, логично излагает материал, умеет применять конкретные методы оценки эффективности управленческой деятельности, выполнил практические задания (аналитическую часть). «Удовлетворительно» - студент в основном раскрыл тему, имеет определенное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях. «Неудовлетворительно» - студент не раскрыл тему исследования и не усвоил содержания учебной дисциплины.
готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3);	Новейшие коммуникационные технологии в гостиничном деле	– анализировать методы использования средств рекламирования;	- владеть навыками организации рекламной кампании по продвижению гостиничного продукта – использовать навыки формирования и оценки рекламного сообщения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области рекламы гостиничного продукта.	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	инновационные технологии в гостиничной деятельности	– анализировать методы использования средств рекламирования;	- владеть навыками организации рекламной кампании по продвижению гостиничного продукта – использовать навыки формирования и оценки	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

(ПК-18)			рекламного сообщения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области рекламы гостиничного продукта.		
---------	--	--	--	--	--

**Аннотация дисциплины «Мировая культура и искусство» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Мировая культура и искусство</b>
Цель дисциплины	является получить разностороннее представление об основных тенденциях развития мировой культуры и искусства, художественных стилей, направлений и школ, а также памятников мировой художественной культуры
Задачи дисциплины	<p>Сформировать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, принципов и методов изучения мировой культуры и искусства;</li> <li>- ее целей и задач;</li> <li>- основных понятий мировой культуры и искусства;</li> <li>- специфики изучения этого предмета;</li> <li>- современных тенденций в этой отрасли знания.</li> </ul> <p>Сформировать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания об основных эпохах, важнейших событиях истории и достижениях мировой культуры и искусства в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- находить взаимосвязь развития культуры и искусства с экономическими, социальными и внутривластными процессами.</li> </ul> <p>Пробудить интерес к научно-исследовательской работе по проблемам мировой культуры и искусства.</p>
Основные разделы дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Теория культуры.</li> <li>- Искусство в системе культуры.</li> <li>- История мировой культуры.</li> </ul>
Общая трудоемкость дисциплины	144, 4 з.е.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Мировая культура и искусство»**  
**основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1)	– особенности возникновения и основные черты стилей мировой художественной культуры; – шедевры мировой художественной культуры;	- аргументировать собственную точку зрения в дискуссии по проблемам мировой художественной культуры - давать личностную оценку явлениям современной жизни, четко определяя свою гражданскую позицию.	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения путей своего культурного развития, профессионального самоопределения, ориентации в классическом наследии и современном культурном процессе, организации личного и коллективного досуга, самостоятельного художественного творчества.	Контрольная работа, собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовностью логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, к межкультурным коммуникациям (ОК-3)	– основные выразительные средства художественного языка разных видов искусства; роль символа, знака, мифа в художественной культуре.	- аргументировать собственную точку зрения в дискуссии по проблемам мировой художественной культуры - давать личностную оценку явлениям современной жизни, четко определяя свою гражданскую позицию.	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения путей своего культурного развития, профессионального самоопределения, ориентации в классическом наследии и современном культурном процессе, организации личного и коллективного досуга, самостоятельного художественного творчества.	собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе, быть толерантным к этническим,	– особенности возникновения и основные черты стилей мировой художественной культуры;	- аргументировать собственную точку зрения в дискуссии по проблемам мировой художественной культуры	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения путей своего культурного	собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»;

национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6)	туры; шедевры мировой художественной культуры;	- давать личностную оценку явлениям современной жизни, четко определяя свою гражданскую позицию.	развития, профессионального самоопределения, ориентации в классическом наследии и современном культурном процессе, организации личного и коллективного досуга, самостоятельного художественного творчества.		От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений (ПК-8)	– особенности возникновения и основные черты стилей мировой художественной культуры; шедевры мировой художественной культуры;	- аргументировать собственную точку зрения в дискуссии по проблемам мировой художественной культуры - давать личностную оценку явлениям современной жизни, четко определяя свою гражданскую позицию.	использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для определения путей своего культурного развития, профессионального самоопределения, ориентации в классическом наследии и современном культурном процессе, организации личного и коллективного досуга, самостоятельного художественного творчества.	Контрольная работа, собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

**Аннотация дисциплины «Культурные традиции народов мира»** основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Культурные традиции народов мира</b>
Цель дисциплины	формирование у студентов понимания особенностей возникновения и развития культурных традиций народов мира, специфики разных цивилизаций и их взаимосвязи
Задачи дисциплины	<p>Сформировать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, принципов и методов изучения культурных традиций народов мира;</li> <li>- их целей и задач;</li> <li>- основных понятий;</li> <li>- специфики изучения этого предмета;</li> <li>- современных тенденций в этой отрасли знания.</li> </ul> <p>Сформировать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассматривать социальную, экономическую, политическую и культурную историю человечеств в их синтезе в контексте современных научных подходов;</li> <li>- критического подхода к отдельным историческим исследованиям, фальсифицирующих культурные традиции народов мира в силу различных конъюнктурных причин.</li> </ul> <p>Пробудить интерес к научно-исследовательской работе по проблемам истории мировых цивилизаций.</p>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация народов мира</li> <li>2. Культура и традиции народов Америки</li> <li>3. Культура и традиции народов Европы</li> <li>4. Культура и традиции народов Японии и Китая</li> <li>5. Характерные черты, обычаи и традиции народов исламских стран</li> <li>6. Народы России: основные этнические, психологические и религиозные обычаи и традиции</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	3 з.е., 108 ч.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Культурные традиции народов мира» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
--------------------------	--------	--------	--------	--------------------	-----------------

<p>готовностью логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, к межкультурным коммуникациям (ОК-3)</p>	<p>- исторические особенности этнокультурных традиции регионов мира;</p>	<p>использовать знания о национальных традициях и обычаях народов различных культурных регионов мира в повседневной профессиональной деятельности, адекватно адаптироваться в новой этнокультурной среде;</p>	<p>- обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;</p>	<p>Реферат, собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Зачет выставляется, если в реферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
<p>готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-4)</p>	<p>- специфику современных культурных процессов и основные направления культурной политики в регионах мира; - исторические особенности этнокультурных традиции регионов мира; - общие и особенные черты культурного развития различных народов.</p>	<p>использовать знания о национальных традициях и обычаях народов различных культурных регионов мира в повседневной профессиональной деятельности, адекватно адаптироваться в новой этнокультурной среде;</p>	<p>- обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; -выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.</p>	<p>собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
<p>готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6)</p>	<p>- специфику современных культурных процессов и основные направления культурной политики в регионах мира; - исторические особенности этнокультурных традиции регионов мира; - общие и особенные черты культурного развития различных народов.</p>	<p>использовать знания о национальных традициях и обычаях народов различных культурных регионов мира в повседневной профессиональной деятельности, адекватно адаптироваться в новой этнокультурной среде;</p>	<p>- обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; -выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.</p>	<p>собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>

<p>готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений (ПК-8)</p>	<p>- специфику современных культурных процессов и основные направления культурной политики в регионах мира; - исторические особенности этнокультурных традиции регионов мира; - общие и особенные черты культурного развития различных народов.</p>	<p>использовать знания о национальных традициях и обычаях народов различных культурных регионов мира в повседневной профессиональной деятельности, адекватно адаптироваться в новой этнокультурной среде;</p>	<p>- обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей; -выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.</p>	<p>собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
---	---	---	--	--	--

**Аннотация дисциплины «Краеведение» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Краеведение</b>
Цель дисциплины	получить разностороннее представление о краеведении, его роли в системе наук, научиться применять полученные знания в процессе теоретической и практической деятельности в сфере гостиничного сервиса.
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение знаниями об истоках, условиях формирования и актуальных направлениях в исследованиях краеведения;</li> <li>- освоение общенаучных принципов и методики, необходимых для изучения местной (локальной) истории (особо - в социокультурной сфере), а также для поисково-собирательской, атрибутивной и исследовательской практики в музеях, учреждениях, занимающихся краеведческой деятельностью;</li> <li>- приобщение студентов к разработке краеведческих исследований, связанных с выявлением и сохранением культурного и природного наследия.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- История становления краеведения;</li> <li>- Роль государства в развитии изучения России;</li> <li>- Содержание краеведческой деятельности;</li> <li>- Источники исторического краеведения и их роль в краеведении.</li> </ul>
Общая трудоемкость дис-	3 з.е., 108 ч.

циплины	
Формы промежуточной аттестации	зачет

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Краеведение» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1)	- основные направления краеведческой деятельности; - основные этапы развития краеведения на Дальнем Востоке в XIX – начале XXI вв.	обосновывать значимость изучения краеведения и его место в современной системе общественных наук, в развитии гостиничного дела в регионе	- навыками бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям, толерантного восприятия социальных, этно-национальных, религиозных и культурных различий; - навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных	Реферат, собеседование по темам практических занятий	Зачет выставляется, если в реферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»

<p>готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов (ОК-6)</p>	<p>- основные этапы развития краеведения на Дальнем Востоке в XIX – начале XXI вв.</p>	<p>обосновывать значимость изучения краеведения и его место в современной системе общественных наук, в развитии гостиничного дела в регионе, к восприятию культуры и обычаев стран и народов</p>	<p>задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям, толерантного восприятия социальных, этно-национальных, религиозных и культурных различий;</li> <li>- навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных задач.</li> </ul>	<p>собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
---	--	--	---	--	--

**Аннотация дисциплины «История гостиничного сервиса» основной образовательной программы  
подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>История гостиничного сервиса</b>
Цель дисциплины	формирование у студентов понимания особенностей возникновения и развития гостиничного сервиса у разных народов мира, его специфики на различных исторических этапах развития цивилизации
Задачи дисциплины	Сформировать знания: <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, принципов и методов изучения истории развития гостиничного сервиса у разных народов мира;</li> <li>- его целей и задач;</li> <li>- основных понятий;</li> <li>- специфики изучения этого предмета;</li> <li>- современных тенденций в этой отрасли знания.</li> </ul> Сформировать умения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассматривать социальную, экономическую, политическую и культурную историю человечеств в их синтезе в контексте современных научных подходов;</li> <li>- критического подхода к отдельным историческим исследованиям, фальсифицирующим историю развития гостиничного дела у народов мира в силу различных конъюнктурных причин.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гостеприимство на Древнем Востоке и в Античном мире.</li> <li>2. Прием гостей в эпоху Средневековья.</li> <li>3. История развития гостиничного хозяйства в России.</li> <li>2. Гостеприимство в эпоху Средневековья.</li> <li>3. История развития гостиничного хозяйства в России.</li> <li>4. Развитие индустрии гостеприимства в Новое время (XVII–XVIII вв.).</li> <li>5. Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства в XIX–начале XX века.</li> <li>6. Гостеприимство и гостиничное хозяйство в XX веке.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	4 з.е., 144 ч.
Формы промежуточной аттестации	Итоговая оценка

**Фонд оценочных средств по дисциплине «История гостиничного сервиса» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные исторические этапы возникновения и развития отечественного и зарубежного гостиничного сервиса;</li> <li>- роль гостиничного сервиса в становлении локальных цивилизаций в древности;</li> <li>- генезис международного и отечественного гостиничного сервиса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания об истории развития гостиничного сервиса у различных народов в повседневной профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;</li> </ul>	методами оценки исторических фактов, анализа их с позиции современных тенденций, происходящих в гостиничном сервисе.	Реферат, собеседование по темам практических занятий	<p>Зачет выставляется, если в реферате представлен полный ответ по поставленной проблеме, автором приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему.</p> <p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
готовностью логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, к межкультурным коммуникациям (ОК-3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- генезис международного и отечественного гостиничного сервиса;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности в соответствии с требованиями потребителя.</li> </ul>	к межкультурным коммуникациям на основе знаний истории гостиничного дела	собеседование по темам практических занятий	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>
способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возникновение и функционирование наиболее значимых международных организаций по гостиничному сервису,</li> <li>- современные проблемы, динамику, тенден-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания об истории развития гостиничного сервиса у различных народов в повседневной профессиональной</li> </ul>	- применять навыки использовать знания об истории развития гостиничного сервиса у	собеседование по темам практических занятий	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»</p>

и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-10)	ции и перспективы развития гостиничного сервиса.	деятельности; - обеспечивать качество обслуживания и предоставление гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;	различных народов в повседневной профессиональной деятельности;		
--	--	---	---	--	--

**Аннотация дисциплины «Философия» основной образовательной программы  
подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Философия</b>
Цель дисциплины	помочь человеку выработать определенные мировоззренческие, духовно-нравственные, эстетические установки, идеалы и ценности
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дать представление об основных проблемах философии, помочь студентам понять их смысл и основное содержание;</li> <li>- ознакомить с философскими понятиями и категориями;</li> <li>- дать знания по основным разделам философии;</li> <li>- помочь систематизировать стихийно сложившиеся взгляды в обоснованное миропонимание;</li> <li>- воспитать культуру разумного мышления и ценностную оценку явлений действительности.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Философия, её предмет и место в системе культуры.</li> <li>2. Этапы исторического развития философии.</li> <li>3. Отечественная философия.</li> <li>4. Философия о мире в целом.</li> <li>5. Философия о человеке, его сознании и познании.</li> <li>6. Философия об обществе и его развитии.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	3 з.е., 108 ч.
Формы промежуточной аттестации	Зачет

## Фонд оценочных средств по дисциплине «Философия»

## основной образовательной

## программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
владением культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1)	- методы и приемы философского анализа проблем; - этапы исторического развития философии;	анализировать взаимосвязи между различными явлениями действительности; - правильно мыслить, отделяя главные проблемы от второстепенных; - осмысленно подходить к жизни; - логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную речь, уметь правильно логически оформить результаты мышления; - грамотно и аргументировано высказывать свою точку зрения на ту или иную проблему.	логического мышления, применения философского инструментария в своей профессиональной деятельности.	Контрольная работа, собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.
способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые философские проблемы, проявлять патриотизм, трудолюбие и гражданскую ответственность (ОК-4);	- методы и приемы философского анализа проблем;	анализировать взаимосвязи между различными явлениями действительности; - уметь использовать этические и правовые нормы, регулирующие отношения человека к человеку, обществу, окружающей среде, использовать права и свободы человека и гражданина при разработке социальных проектов;	логического мышления, применения философского инструментария в своей профессиональной деятельности.	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.
способностью анализировать	- методы и	- уметь использовать эти-	логического мыш-	собеседование	Представлены ответы менее чем на 35%

социально значимые проблемы и процессы, использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач (ОК-10)	приемы философского анализа проблем;	ческие и правовые нормы, регулирующие отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде, использовать права и свободы человека и гражданина при разработке социальных проектов;	ления, применения философского инструментария в своей профессиональной деятельности.	по темам практических занятий	от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
--	--------------------------------------	---	--	-------------------------------	--

Аннотация дисциплины **«Введение в гостиничное дело»** основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Введение в гостиничное дело</b>
-------------------------	------------------------------------

Цель дисциплины	знакомство студентов с основными тенденциями развития гостиничной деятельности, которые позволят учащимся получить разносторонние представления о своей будущей профессии
Задачи дисциплины	Сформировать знания: - сущности, принципов и методов изучения гостиничного дела; - его целей и задач; - основных понятий гостиничных услуг; - специфики изучения этого предмета; - современных тенденций в этой отрасли знания. Сформировать умения: - использовать полученные знания об основах гостиничного дела в процессе профессиональной деятельности. Пробудить интерес к научно-исследовательской работе по проблемам гостиничного дела.
Основные разделы дисциплины	- Роль индустрия гостеприимства в развитии общества; - Гостиничные предприятия; - Государственное регулирование гостиничного дела; - Основные службы гостиничного предприятия; - Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами; - Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.
Общая трудоемкость дисциплины	5 з.е., 180 ч.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Введение в гостиничное дело» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
способностью осознать социальную значи-	- виды сервисной деятельности, принципы класси-	- применять на практике	- Иметь навыки	Курсовая работа, со-	«Отлично» - студент показывает глубокое и всестороннее знание темы исследования, показывает умения творчески

<p>мость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности (ОК-9)</p>	<p>фикации услуг и их характеристики; - теоретические основы гостиничной деятельности; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; - системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения;</p>	<p>правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; – анализировать методы использования средств размещения; – осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области гостиничного продукта.</p>	<p>осуществления, поиска, отбора и обработки информации в области гостиничного продукта. – - анализа методов использования средств размещения;</p>	<p>беседование по темам практических занятий</p>	<p>применять полученные знания при выполнении профессиональных обязанностей, аргументировано излагает материал. «Хорошо» - студент твердо знает предмет исследования, имеет целостное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях, логично излагает материал, умеет применять конкретные методы оценки эффективности управленческой деятельности, выполнил практические задания (аналитическую часть). «Удовлетворительно» - студент в основном раскрыл тему, имеет определенное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях. «Неудовлетворительно» - студент не раскрыл тему исследования и не усвоил содержания учебной дисциплины. Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.</p>
<p>готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений (ПК-8)</p>	<p>- виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; - теоретические основы гостиничной деятельности; - правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг; - системы классификаций и типологию гостиниц и других средств размещения;</p>	<p>– применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; – анализировать методы использования средств размещения; осуществлять поиск, отбор и обработку информации в области гостиничного продукта.</p>	<p>Иметь навыки осуществления, сервисной деятельности в соответствии с потребностями клиентов</p>	<p>собеседование по темам практических занятий</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.</p>

**Аннотация дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации»**  
основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации</b>
Цель дисциплины	получение разносторонних представлений об основных тенденциях развития оборудования гостиничных комплексов и техники безопасности их эксплуатации, позволяющих студентам вести профессиональную деятельность и правильно планировать деятельность предприятий гостиничной индустрии.
Задачи дисциплины	Сформировать знания:

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущности, принципов и методов изучения оборудования гостиничных комплексов и техники безопасности их эксплуатации;</li> <li>- их целей и задач;</li> <li>- основных понятий оборудования гостиничных комплексов и техники безопасности их эксплуатации;</li> <li>- специфики изучения этого предмета;</li> <li>- современных тенденций в этой отрасли знания.</li> </ul> <p>Сформировать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать полученные знания об основах оборудования гостиничных комплексов и техники безопасности их эксплуатации в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил техники безопасности при выполнении служебных обязанностей.</li> </ul> <p>Пробудить интерес к научно-исследовательской работе по проблемам оборудования гостиничных комплексов и техники безопасности их эксплуатации.</p>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов.</li> <li>2. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов.</li> <li>3. Техника безопасности эксплуатации инженерно-технического оснащения гостиниц.</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	5 з.е., 180 ч.
Формы промежуточной аттестации	Экзамен, курсовая работа

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;</li> <li>- системы жизнеобеспечения гостиниц;</li> <li>- особенности инженерно-технического оборудования гостиниц и туристских комплексов;</li> <li>- правила и технику безопасности эксплуатации инженерно-техническое оборудование гостиниц.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать эксплуатацию инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов с соблюдением необходимых правил и норм техники безопасности.</li> </ul>	Курсовая работа, собеседование по темам практических занятий	<p>«Отлично» - студент показывает глубокое и всестороннее знание темы исследования, показывает умения творчески применять полученные знания при выполнении профессиональных обязанностей, аргументировано излагает материал.</p> <p>«Хорошо» - студент твердо знает предмет исследования, имеет целостное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях, логично излагает материал, умеет применять конкретные методы оценки эффективности управленческой деятельности, выполнил практические задания (аналитическую часть).</p> <p>«Удовлетворительно» - студент в основном раскрыл тему, имеет определенное представление о сущности, приемах и методах регионального управления и территориального планирования в современных условиях.</p> <p>«Неудовлетворительно» - студент не раскрыл тему исследования и не усвоил содержания учебной дисциплины.</p> <p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично».</p>

					но». Зачет выставляется при положительной оценке.
владением основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2)	- правила и технику безопасности эксплуатации инженерно-техническое оборудование гостиниц.	- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	- организовывать эксплуатацию инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов с соблюдением необходимых правил и норм техники безопасности.	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.
готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-3)	- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; - системы жизнеобеспечения гостиниц; - особенности инженерно-технического оборудования гостиниц и туристских комплексов; - правила и технику безопасности эксплуатации инженерно-техническое оборудование гостиниц.	- организовывать эксплуатацию инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов с соблюдением необходимых правил и норм техники безопасности.	- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	собеседование по темам практических занятий	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.

**Аннотация дисциплины «Основы социального государства»** основной образовательной программы  
подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Основы социального государства</b>
Цель дисциплины	Формирование у студентов системных знаний о теории и практике социального государства, принципах, закономерностях, моделях функционирования и роли в развитии общества
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владение студентами знаниями и представлениями о природе, направлениях, принципах и механизмах разработки и реализации политики социального государства в современном мире.</li> <li>- Владение студентами понятийно-категориального аппарата, используемого при определении и осуществлении задач социального государства, оценке результативности проводимой социальной политики в Российской Федерации и за рубежом.</li> <li>- Помощь студентам в осмыслении широкого спектра существующих концепций и направлений теоретико-методологических подходов к исследованию социальной политики как феномена общественной жизни.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<p>Понятие, сущность, принципы и модели социального правового государства. Роль социального государства в историческом процессе. Становление идеи социального государства в мировой науке.</p> <p>Особенности становления социального государства в современной России. Социальные основы устойчивости социального государства. Международное право и его роль в формировании социального правового государства. Международный опыт построения социального государства.</p>
Общая трудоемкость дисциплины	144 ч., 4 з.е.
Формы промежуточной аттестации	экзамен

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Основы социального государства» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, проявлять патриотизм, трудолюбие и гражданскую ответственность (ОК-4)	содержание и сущность социального государства, его нормативно-правовую базу, основные направления и функции проводимой политики в сфере социальной защиты населения и ее результативность. Формируемая компетенция	раскрыть основные направления политики социального государства, выстроить ее приоритеты, обосновать взаимосвязь экономической, социальной, национальной, демографической политики	содержание и сущность социального государства, его нормативно-правовую базу, основные направления и функции проводимой политики в сфере социальной защиты населения и ее результативность	эссе	Зачет выставляется, если студент самостоятельно провел письменный анализ выбранной проблемы, сделал грамотные выводы по теме.
готовность соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой (ОК-5)	объект, предмет, основные понятия, типы, модели, субъекты социальной политики, принципы формирования и реализации, особенности осуществления в условиях современного мира и России	использовать полученные знания при анализе социально-политического развития, разработке социальных проектов и оценке их эффективности	объект, предмет, основные понятия, типы, модели, субъекты социальной политики, принципы формирования и реализации, особенности осуществления в условиях современного мира и России	реферат	Зачет выставляется, если студент полностью раскрыл содержание теоретического вопроса из перечня «Примерная тематика рефератов», привел различные точки зрения по исследуемой проблематике, а также собственные взгляды на нее.

**Аннотация дисциплины «Основы делопроизводства»** основной образовательной программы  
подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Наименование дисциплины	<b>Основы делопроизводства</b>
Цель дисциплины	Формирование системы знаний об основах делопроизводства - современной регламентации, приемах и методах составления и оформления управленческих документов, о внедрении на предприятии модели оперативного делопроизводства, умения анализировать информацию, содержащуюся в документации
Задачи дисциплины	Изучение вопросов теории и практики оперативного делопроизводства их места и роли в процессе управления государственными, муниципальными учреждениями и организациями
Основные разделы дисциплины	Роль и место документационного обеспечения управления Технологии подготовки документов Организация технического сопровождения документов гостиничного предприятия, получаемых и отправляемых документов; системы регистрации документов; контроль исполнения документов
Общая трудоемкость дисциплины	72 ч., 2 з.е.
Формы промежуточной аттестации	зачет

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Основы делопроизводства» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Знать нормативные акты и правила, регулирующие управление документацией	Составлять документы с использованием ГОСТ Р 6.30-97	Владеть навыками работы в программе delo-4	тест	Ниже 35 % - «Неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично»
Способность осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации (ОПК-4)	Знать функции делопроизводственных структур органов местного самоуправления, государственных и муниципальных организаций, предприятий и учреждений, политических партий, общественно-политических и некоммерческих организаций	Оценивать информацию, переоценивать накопленный опыт и конструктивно принимать решение на основе обобщения информации; уметь критически подходить к анализу своих возможностей	Владеть навыками составления, учета, хранения, защиты, передачи служебной документации в соответствии с требованиями документооборота	РГЗ	Зачет выставляется, если студент полностью раскрыл содержание теоретического вопроса из перечня «Примерные варианты вопросов РГЗ», произвел анализ и дал краткое описание конкретной производственной ситуации.

**Аннотация дисциплины «Здоровьесберегающие технологии» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование дисциплины	<b>Здоровьесберегающие технологии</b>
Цель дисциплины	Сформировать у студентов потребность быть здоровым; развить положительную мотивацию здорового образа жизни; обучить основным методам и средствам укрепления и сохранения здоровья
Задачи дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть теоретические и методологические основы валеологии;</li> <li>- дать научное представление о здоровом образе жизни, воздействии рекреации на человека;</li> <li>- показать современные аспекты состояния здоровья населения России;</li> <li>- сформировать у студентов установки на здоровый образ жизни;</li> <li>- познакомить студентов с основными здоровьесберегающими технологиями.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Здоровье как состояние и свойство организма</li> <li>2. Здоровый образ жизни и его компоненты</li> <li>3. Здоровьесберегающие технологии</li> </ol>
Общая трудоемкость дисциплины	4 з.е., 144 часа
Формы промежуточной аттестации	итоговая оценка

**Фонд оценочных средств по дисциплине «Здоровьесберегающие технологии» основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-9)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать современную концепцию развития медико-социальной помощи населению в РФ</li> <li>- знать специфику оказания медико-социальной помощи населению в случаях аварий, катастроф, стихийных бедствий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать специфику оказания медико-социальной помощи населению в экстремальных ситуациях</li> <li>- использовать алгоритм здорового образа жизни</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными методами медико-социальной помощи населению</li> </ul>	Круглый стол	Зачет выставляется, если студент принимал активное участие в работе, аргументировано отстаивал свою точку зрения.
Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-11)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные технологии обеспечения социального благополучия, физического, психического и социального здоровья</li> <li>- основные принципы организации медицинской помощи и валеологических услуг населению</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оказывать первую помощь при наиболее типичных неотложных состояниях и несчастных случаях</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными технологиями сохранения здоровья</li> <li>- владеть навыками оказания первой медицинской помощи</li> </ul>	Контрольная работа	Зачет выставляется если в контрольной работе представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Аннотация программы **учебной практики** основной образовательной программы подготовки  
по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Вид практики	<b>учебная</b>
Цель практики	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство обучающихся с реальными условиями работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг специализированных средств размещения для временного проживания туристов;</li> <li>- интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний умений и навыков;</li> <li>- формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций;</li> <li>- закрепление полученных знаний в ходе теоретической подготовки студентов.</li> </ul>
Задачи практики	<p><u>знакомство:</u> со структурой предприятия гостиничного типа; с правовыми и нормативными документами, регулирующими деятельность гостиничного предприятия; с должностными инструкциями персонала гостиницы; с системой безопасности в гостинице.</p> <p><u>изучение:</u> общих требований, предъявляемых к средствам размещения, к техническому оборудованию гостиниц, к номерному фонду.</p> <p><u>подготовка и защита отчета об учебной практике.</u></p>
Формируемые компетенции	<p>ОК-1 - владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</p> <p>ОК-5 - готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой</p> <p>ОК-6 - готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов;</p> <p>ПК-4 – способность организовывать работу исполнителей</p>
Содержание практики	<p>1 этап – Вводная часть, который включает ознакомительные лекции; инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2 этап – Основная/Научно-исследовательская часть. Выполнение задания, полученного для осуществления учебной практики. Оно включает анализ деятельности различных гостиниц и туристических комплексов, представленных в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском и Солнечном районах.</p> <p>3 этап – заключительная часть. Составление отчета о проделанной работе.</p>
Оценочные средства (формы контроля)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Рефераты по темам заданий;</li> <li>2 Отзыв руководителя практики от предприятия: отсутствие нарушений производственной дисциплины</li> <li>3 Письменный анализ основных направлений деятельности структурного подразделения гостиницы (туристического комплекса) (в рамках основной деятельности организации).</li> <li>4 Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и аналитическое выступление каждого студента группы.</li> </ol>

Форма отчетности	Дневник практики. Отчет по практике.
Общая трудоемкость практики	3 з.е., 108 ч., 2 недели
Формы промежуточной аттестации	Итоговая оценка

**Фонд оценочных средств учебной практики основной образовательной программы подготовки  
по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
ОК-1 - владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание состояния перспектив рынка гостиничных услуг;</li> <li>- знание специфики ценовой политики гостиницы, факторов, влияющих на ее формирование, системы скидок и надбавок;</li> <li>- знание специфики рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта;</li> <li>- правовых основ функционирования гостиничного предприятия;</li> <li>- теоретических аспектов функционирования гостиниц;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение составлять отчет по результатам исследования и интерпретировать результаты;</li> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками технической обработки информации.</li> <li>- выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств разме-</li> </ul>	<p>Рефераты по темам заданий: Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и аналитическое выступление каждого студента группы.</p>	<p>Зачет выставляется если в реферате представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию.</p> <p>Оценка за учебную практику выставляется:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. «Отлично» – при соблюдении всех требований: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение календарных сроков прохождения практики.</li> <li>- Ежедневное заполнение дневника практики.</li> <li>- Своевременное написание отчета по практике и реферата.</li> <li>- Защита отчета по практике в установленные сроки.</li> </ul> </li> <li>2. «Хорошо» - при наличии незначительных нарушений требований.</li> <li>3. «Удовлетворительно» - при наличии нарушений, связанных с дисциплиной прохождения практики, ее сроков, уровнем оценки отчета по практике и реферата. При этом эти нарушения не должны оказывать критического влияния на совершенствование студентом своих общекультурных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики</li> <li>4. «Неудовлетворительно» - при серьезных нарушениях дисциплины при прохождении практики или отсутствии студента на практике.</li> </ol>

			щения; - использовать навыки делового общения.		
ОК-5 - готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой	- знание специфики рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта; - правовых основ функционирования гостиничного предприятия; - теоретических аспектов функционирования гостиниц;	- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности; - умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг; - умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;	- выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия; - анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения; - использовать навыки делового общения.	Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и аналитическое выступление каждого студента группы.	Оценка за учебную практику выставляется: 2. «Отлично» – при соблюдении всех требований: - Соблюдение календарных сроков прохождения практики. - Ежедневное заполнение дневника практики. - Своевременное написание отчета по практике и реферата. - Защита отчета по практике в установленные сроки. 2. «Хорошо» - при наличии незначительных нарушений требований. 3. «Удовлетворительно» - при наличии нарушений, связанных с дисциплиной прохождения практики, ее сроков, уровнем оценки отчета по практике и реферата. При этом эти нарушения не должны оказывать критического влияния на совершенствование студентом своих общекультурных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики 4. «Неудовлетворительно» - при серьезных нарушениях дисциплины при прохождении практики или отсутствии студента на практике.
ОК-6 - готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным	- знание специфики рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта; - правовых основ функционирования	- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной дея-		Отзыв руководителя практики от предприятия Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и	Отсутствие нарушений производственной дисциплины Оценка за учебную практику выставляется: 3. «Отлично» – при соблюдении всех требований: - Соблюдение календарных сроков прохождения практики. - Ежедневное заполнение дневника практики.

<p>рантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов;</p>	<p>гостиничного предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретических аспектов функционирования гостиниц;</li> </ul>	<p>тельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> </ul>		<p>аналитическое выступление каждого студента группы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Своевременное написание отчета по практике и реферата.</li> <li>- Защита отчета по практике в установленные сроки.</li> <li>2. «Хорошо» - при наличии незначительных нарушений требований.</li> <li>3. «Удовлетворительно» - при наличии нарушений, связанных с дисциплиной прохождения практики, ее сроков, уровнем оценки отчета по практике и реферата. При этом эти нарушения не должны оказывать критического влияния на совершенствование студентом своих общекультурных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики</li> <li>4. «Неудовлетворительно» - при серьезных нарушениях дисциплины при прохождении практики или отсутствии студента на практике.</li> </ul>
<p>ПК-4 – способность организовать работу исполнителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знание состояния перспектив рынка гостиничных услуг;</li> <li>- знание специфики ценовой политики гостиницы, факторов, влияющих на ее формирование, системы скидок и надбавок;</li> <li>- знание специфики рекламы услуг гостиниц и гостиничного продукта;</li> <li>- правовых основ функционирования гостиничного предприятия;</li> <li>- теоретических аспектов функционирования гостиниц;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- анализировать функциональность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для</li> </ul>	<p>Письменный анализ основных направлений деятельности структурного подразделения гостиницы (туристического комплекса) (в рамках основной деятельности организации). Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и аналитическое выступление каждого студента группы.</p>	<p>Зачет выставляется если в письменном анализе представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию. Оценка за учебную практику выставляется:</p> <p>4. «Отлично» – при соблюдении всех требований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение календарных сроков прохождения практики.</li> <li>- Ежедневное заполнение дневника практики.</li> <li>- Своевременное написание отчета по практике и реферата.</li> <li>- Защита отчета по практике в установленные сроки.</li> <li>2. «Хорошо» - при наличии незначительных нарушений требований.</li> <li>3. «Удовлетворительно» - при наличии нарушений, связанных с дисциплиной прохождения практики, ее сроков, уровнем оценки отчета по практике и реферата. При этом эти нарушения не должны оказывать критического влияния на совершенствование студентом своих общекультурных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики</li> <li>4. «Неудовлетворительно» - при серьезных нарушениях</li> </ul>

		гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;	совершенствования функционирования средств размещения; - использовать навыки делового общения.		дисциплины при прохождении практики или отсутствии студента на практике.
--	--	--	---	--	--

**Аннотация программы производственной практики основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Вид практики	<b>производственная</b>
Цель практики	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная подготовка обучающихся к реальным условиям работы по оказанию гостиничных услуг (основных и дополнительных) и услуг специализированных средств размещения для временного проживания туристов;</li> <li>- интеграция приобретенных в процессе обучения в вузе общекультурных и профессиональных знаний умений и навыков;</li> <li>- формирование и развитие универсальных и профессиональных компетенций;</li> <li>- закрепление полученных знаний в ходе теоретической подготовки студентов.</li> </ul>
Задачи практики	<p><u>знакомство:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с правовыми и нормативными документами, регулирующими деятельность гостиничного предприятия;</li> <li>- с должностными инструкциями персонала гостиницы;</li> <li>- с системой безопасности в гостинице;</li> <li>- с общими требованиями, предъявляемыми к средствам размещения.</li> </ul> <p><u>изучение:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях;</li> <li>- деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;</li> <li>- эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций.</li> </ul> <p><u>приобретение практических навыков:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- умение использовать навыки делового общения.</li> </ul> <p><u>подготовка и защита отчета о производственной практике.</u></p>
Формируемые компетенции	<p><b>ОК-1</b> - владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</p> <p><b>ОК-6</b> - готовность к кооперации с коллегами, работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов;</p> <p><b>ОК-9</b> - способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельно-</p>

	сти; <b>ОК-13</b> - способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны. <b>ПК-4</b> – способность организовывать работу исполнителей <b>ПК-6</b> - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы; <b>ПК-7</b> - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
Содержание практики	<u>1 этап – Вводная часть</u> , который включает ознакомительные лекции; анализ структуры выбранного гостиничного предприятия; изучение процессов формирования гостиничного продукта и гостиничных услуг; изучение Интернет-технологий бронирования гостиничных и дополнительных услуг. <u>2 этап – Основная/Научно-исследовательская часть</u> . Выполнение функций менеджера гостиничного предприятия: обслуживание потенциальных потребителей услуг, продажа гостиничных услуг и сформированного гостиничного продукта, оформление договорной документации. Так же включает изучение, обработку и систематизацию научно-исследовательского материала по выбранной теме. <u>3 этап – заключительная часть</u> . Составление отчета о проделанной работе.
Оценочные средства (формы контроля)	Круглый стол. На обсуждение выносятся следующие вопросы: <u>Должностные обязанности и производственная дисциплина</u> . Реферат по темам заданий: Экспресс опрос по теме: <u>«должностные обязанности специалиста» (по месту закрепления на практике)</u> . Отзыв руководителя практики от предприятия: <u>отсутствие нарушений производственной дисциплины</u> Письменный анализ основных направлений деятельности структурного подразделения учреждения (в рамках основной деятельности организации). Итоговое собеседование, включающее проверку отчетов и аналитическое выступление каждого студента группы.
Форма отчетности	Дневник практики. Отчет по практике.
Общая трудоемкость практики	6 з.е., 216 часов, 4 недели.
Формы промежуточной аттестации	Итоговая оценка

**Фонд оценочных средств производственной практики основной образовательной программы подготовки по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Наименование компетенции	Знания	Умения	Навыки	Оценочные средства	Критерии оценки
<b>ОК-1</b> - владение культу-	- правовых и норма-	- умение использовать способы, сред-	- навыки реализации	Круглый стол. На	Зачет выставляется если в

<p>рой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения;</p>	<p>тивных документов, регулирующих деятельность гостиничного предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностных инструкций персонала гостиницы;</li> <li>- социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях;</li> </ul>	<p>ства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- умение использовать навыки делового общения.</li> </ul>	<p>информационных технологий в гостиничной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- навыки использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> </ul>	<p>обсуждение выносятся следующие вопросы:  <u>Должностные обязанности</u> и <u>производственная дисциплина</u>.          Реферат по темам заданий:</p>	<p>реферате представлен обоснованный ответ по поставленной проблеме, даны выводы, обобщающие авторскую позицию. Выступление на круглом столе с подробным и логичным анализом представленной информации.</p>
<p><b>ОК-6</b> - готовность к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе, быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов;</p>	<p>- социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- умение использовать навыки делового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- навыки делового общения.</li> </ul>	<p>Итоговое собеседование, Итоговое собеседование</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.</p>

<p><b>ОК-9</b> - способностью осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности;</p>	<p>- социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях;</p>	<p>го общения.</p> <p>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</p> <p>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>- умение использовать навыки делового общения.</p>	<p>- навыки выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</p> <p>- навыки анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</p> <p>- навыки делового общения.</p>	<p>Экспресс опрос по теме: <u>«должностные обязанности специалиста» (по месту закрепления на практике).</u></p> <p>Отзыв руководителя практики от предприятия: <u>отсутствие нарушений производственной дисциплины</u></p>	<p>Отсутствие замечаний со стороны руководителя практики от предприятия</p>
<p><b>ОК-13</b> - способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.</p>	<p>- деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;</p> <p>- эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций.</p> <p>- социально-экономических вопросов и задач разви-</p>	<p>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</p> <p>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>- умение использовать навыки делового общения.</p>	<p>- навыки реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</p> <p>- навыки использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p>	<p>Итоговое собеседование</p>	<p>Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.</p>

	тия гостиничной сферы в современных условиях;				
<b>ПК-1</b> - готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей;</li> <li>- эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций.</li> <li>- социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- умение использовать навыки делового общения.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- навыки выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> </ul>	Итоговое собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.
<b>ПК-6</b> - готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие требования, предъявляемые к средствам размещения</li> <li>- должностных инструкций персонала гостиницы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершен-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыки использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и</li> </ul>	Итоговое собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет вы-

ды;		ствования функционирования средств размещения;	мониторинга рынка гостиничных услуг; - навыки использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя; - навыки выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия; - навыки анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения; - навыки делового общения.		ставляется при положительной оценке.
<b>ПК-7</b> - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других	- правовых и нормативных документов, регулирующих деятельность гостиничного предприятия; - должностных инструкций персонала гостиницы; - систему безопасности в гостинице; - общие требования,	- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия; - умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;	- навыки реализации информационных технологий в гостиничной деятельности; - навыки использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;	Итоговое собеседование	Представлены ответы менее чем на 35% от общего количества вопросов – «неудовлетворительно»; От 36 % до 55% - «Удовлетворительно»; От 56% до 75 % - «Хорошо»; От 76 % до 100 % - «Отлично». Зачет выставляется при положительной оценке.

средств размещения;	предъявляемые к средствам размещения		<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- навыки выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- навыки анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- навыки делового общения.</li> </ul>		
<b>ПК-9</b> - готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правовых и нормативных документов, регулирующих деятельность гостиничного предприятия;</li> <li>- должностных инструкций персонала гостиницы;</li> <li>- систему безопасности в гостинице;</li> <li>- общие требования, предъявляемые к средствам размещения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- умение использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- навыки использовать методы научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- навыки использовать различные источники</li> </ul>	Письменный анализ основных направлений деятельности структурного подразделения учреждения (в рамках основной деятельности организации). Итоговое собеседование	Оценка за производственную практику выставляется: 5. «Отлично» – при соблюдении всех требований: - Соблюдение календарных сроков прохождения практики. - Ежедневное заполнение дневника практики. - Своевременное написание отчета по практике и

	ния	<p>соответствии с требованиями потребителя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- умение анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> </ul>	<p>информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки выявлять факторы, влияющие на экономику гостиничного предприятия и показатели эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- навыки анализировать деятельность функциональных подразделений гостиниц, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- навыки делового общения.</li> </ul>		<p>реферата.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защита отчета по практике в установленные сроки.</li> <li>2. «Хорошо» - при наличии незначительных нарушений требований.</li> <li>3. «Удовлетворительно» - при наличии нарушений, связанных с дисциплиной прохождения практики, ее сроков, уровнем оценки отчета по практике и реферата. При этом эти нарушения не должны оказывать критического влияния на совершенствование студентом своих общекультурных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики</li> <li>4. «Неудовлетворительно» - при серьезных нарушениях дисциплины при прохождении практики или отсутствии студента на практике</li> </ul>
--	-----	---	--	--	---



