



## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы.....	3
1.2 Срок получения образования по программе БАКАЛАВРИАТА.....	4
1.3 Объем программы БАКАЛАВРИАТА .....	4
Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3 Планируемые результаты освоения ОПОП .....	7
2.4 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы .....	9
Раздел 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК .....	10
Раздел 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН .....	11
4.2 Аннотации к рабочим программам дисциплин .....	13
Раздел 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК .....	38
5.3 Программа производственной (преддипломной) практики .....	39
Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ .....	40
6.1 Фонды оценочных средств для текущей, .....	40
промежуточной аттестации .....	40
6.2 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации .....	40
Раздел 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ.....	41
7.1 Методические рекомендации .....	41
по выполнению курсовых работ .....	41
Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ.....	41

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Федеральным Государственным образовательным учреждением высшего образования «Уральский государственный экономический университет» (далее ФГБОУ ВО УрГЭУ, университет). ОПОП разработана с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1432 от 04.12.2015.

Данная ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и процедуры оценки качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Образовательная деятельность по данной образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

### 1.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Подготовка кадров для управления в сфере гостеприимства, обладающих необходимыми компетенциями, сильными аналитическими и лидерскими качествами, опытом выполнения проектов и навыками командной работы,

позволяющими эффективно участвовать в решении задач повышения конкурентоспособности гостиничной и ресторанной сферы.

## 1.2 Срок получения образования по программе БАКАЛАВРИАТА

Срок получения образования по программе бакалавриата: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года, в заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года 6 месяцев.

## 1.3 Объем программы БАКАЛАВРИАТА

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц, вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемой за один учебный год, составляет 60 з.ед. без учета факультативных дисциплин.

1 з.ед. соответствует 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет не более 75 з.ед.

Объем программы бакалавриата за один учебный по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более 75 з.ед.

## Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Подготовка выпускника по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанная деятельность» направлена на осуществление профессиональной деятельности в качестве специалистов и руководителей предприятий, различных организационно-правовых форм и форм собственности в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.

Таким образом, область профессиональной деятельности выпускника программы включает:

- предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные) в сфере гостеприимства, в которых выпускники работают в качестве исполнителей или руководителей младшего, среднего уровня в различных службах;
- структуры, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело.

### 2.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник ОПОП должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

#### **производственно-технологическая деятельность:**

ПТД-1 - разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

ПТД-2 - формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

ПТД-3 - разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;

ПТД-4 - оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

ПТД-5 - использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

**организационно-управленческая деятельность:**

ОУД-1 - организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

ОУД-2 - планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

ОУД-3 - определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

ОУД-4 - координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

ОУД-5 - оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

ОУД-6 - контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

**сервисная деятельность**

СД-1 - обеспечение качества предоставления гостиничного продукта различным категориям и группам потребителей;

СД-2 - соблюдение стандартов, других правовых и нормативных документов деятельности гостиниц и других средств размещения;

СД-3 - выбор оптимальных технологических процессов гостиничной деятельности, соответствующих запросам потребителей;

СД-4 - соблюдение кодекса профессиональной этики, формирование клиентурных отношений;

**научно-исследовательская деятельность:**

НИД-1 - сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;

НИД-2 - мониторинг гостиниц и других средств размещения;

НИД-3 -адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения.

#### **проектная деятельность**

ПД-1 - постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта;

ПД-2 - проектирование функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

ПД-3 -проектирование инновационного гостиничного продукта.

### 2.3 Планируемые результаты освоения ОПОП

Результаты освоения образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной основной образовательной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями, определенными ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, а также профессионально-специализированными компетенциями в соответствии с профилем «Ресторанная деятельность».

Этапы формирования компетенций представлены в картах формирования компетенций в приложении 3.

Таблица 1 - Компетенции выпускника основной образовательной программы

Компетенции	Код
<b>Общекультурные (ОК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций	ОК-1

способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-2
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-3
способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК-4
способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-5
способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-6
способность к самоорганизации и самообразованию	ОК-7
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-8
способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-9
<b>Общепрофессиональные (ОПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта	ОПК-1
способность организовывать работу исполнителей	ОПК-2
готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	ОПК-3
<b>Профессиональные (ПК) компетенции, определенные ФГОС ВО</b>	
<b>производственно-технологическая деятельность</b>	
готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-1
готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	ПК-2
<b>организационно-управленческая деятельность:</b>	
владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения	ПК-3
готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-4
способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	ПК-5
<b>сервисная деятельность:</b>	
готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	ПК-6

готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	ПК-7
готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя	ПК-8
<b>научно-исследовательская деятельность</b>	
способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	ПК-9
готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-10
готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей	ПК-11
<b>проектная деятельность:</b>	
готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и других средств проектирования	ПК-12
готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	ПК-13
готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	ПК-14
<b>Компетенции, согласованные с работодателем</b>	
способность контролировать производственные процессы и процессы безопасности на предприятии питания	ПКД-15
способность управлять процессами снабжения, хранения и перемещения запасов на предприятии питания	ПКД-16
способен управлять обслуживанием гостей на предприятии питания	ПКД-17
готовность к продвижению услуг предприятий питания с использованием маркетинговых, информационных и коммуникативных технологий	ПК-18

Взаимосвязь формируемых компетенций, профессиональных задач, учебных дисциплин и практик представлена в матрице компетенций.

#### 2.4 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается научно-педагогическими кадрами ФГБОУ ВО Уральского государственного экономического университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового характера. Справка о педагогических и научных работниках, реализующих ОПОП, представлена в приложении 4.

Доля штатных преподавателей составляет не менее 50% от общего количества преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данному направлению.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, в случае, если ученая степень получена в организации, включенной в Перечень иностранных образовательных организаций и научных организаций, которые выдают документы иностранных государств об ученых степенях и ученых званиях, признаваемые на территории Российской Федерации, или в случае, если документы о присвоении ученой степени прошли установленную законодательством Российской Федерации процедуру признания) и (или) ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 70%.

Доля преподавателей, имеющих высшее образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составлять не менее 70%.

Доля преподавателей числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по программе бакалавриата, составляет не менее 10%.

### Раздел 3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательной программы на иных условиях;
- в форме самостоятельной работы обучающихся;
- в иных формах.

Учебный план содержит перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в з. ед., последовательности и распределения по периодам обучения, объем контактной и самостоятельной работы обучающихся в академических часах.

Объем часов контактной работы включает в себя:

1) часы из учебного плана, отводимые на:

- лекции;
- практические (семинарские) занятия;
- лабораторные работы;

2) часы, определяемые нормами времени для расчета объема учебной нагрузки профессорско- преподавательского состава и отводимые на:

- индивидуальные и (или) групповые консультации, включая консультации перед промежуточной аттестацией в форме экзамена, интернет-консультации;
- аттестационные испытания промежуточной аттестации (экзамен, зачет, зачет с оценкой, курсовая работа (проект));
- консультации при подготовке выпускной квалификационной работы;
- текущую и промежуточную аттестации практики.

Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

#### Раздел 4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

Рабочие программы дисциплин содержат:

- цели освоения дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы,

– объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;

– содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;

– перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;

– фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;

– перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;

– перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины;

– методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;

– перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается проведением интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, иных активных форм обучения.

## 4.2 Аннотации к рабочим программам дисциплин

Аннотации к рабочим программам дисциплин ОПОП по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанная деятельность» представлены в таблице 2.

Таблица 2 – аннотации к рабочим программам дисциплин ОПОП по направлению 430303 Гостиничное дело профиль Ресторанная деятельность

### **ИСТОРИЯ**

Цель курса – формирование у студентов целостного представления об историческом пути России, понимание закономерностей и особенностей истории России с древнейших времен и до наших дней в контексте всемирной и европейской истории, приобщение студентов к социальному опыту, духовным, нравственным, культурным ценностям предшествующих поколений россиян

Задачи курса:

- 1) понимание органической связи российской и мировой истории на примерах из различных эпох, видение общего и особенного в российской истории;
- 2) представление объективной оценки российской цивилизации, ее роли во всемирно-историческом процессе.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- умение анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;
- умение понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире;
- владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;

### **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Цель курса – формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- 1) формирование у студентов основных навыков владения иностранным языком, которые должен иметь профессионал любого профиля для успешной работы по своей специальности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность к коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- умение использовать отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет;

- владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного.

### **ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБЩЕНИЯ**

Цель курса – формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности.

Задачи курса:

1) формирование у студентов основных навыков владения иностранным языком, которые должен иметь профессионал гостиничного дела для успешной работы по своей специальности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность к коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- умение использовать отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор и/ или аналитический отчет;

- владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного.

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК ВТОРОЙ**

Цель курса - формирование компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного иностранного языка в сфере межкультурной коммуникации и в профессиональной деятельности.

Задачи курса:

1) формирование у студентов основных навыков владения иностранным языком, которые должен иметь профессионал гостиничного дела для успешной работы по своей специальности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность к коммуникации в устной и письменной форме на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
- умение использовать отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные, проанализировать их и подготовить информационный обзор и/ или аналитический отчет;

- владение одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного.

### **ЭКОЛОГИЯ**

Цель курса - формирование у студентов целостного представления об экологии, понимание закономерностей устройства и функционирования экосистем, получение представлений о влиянии человека на окружающую среду

Задачи курса:

- 1) знакомство с основными типами живых организмов входящих в экосистемы;
- 2) изучение экосистем и их основных компонентов;
- 3) овладение навыком рассмотрения основных экологических проблем и направлений их разрешения.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание структуры и особенностей функционирования экосистем;
- знание причин возникновения глобальных экологических проблем;
- умение выявлять основные проблемы воздействия предприятий на окружающую среду.
- умение соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой;
- владение основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

### **РЕГИОНОВЕДЕНИЕ**

Цель курса - понимание роли региональных факторов в социально-экономическом развитии.

Задачи курса:

- 1) освоение теоретических основ региональной экономики, методов и инструментов региональной экономической политики;
- 2) усвоение современных проблем регионального развития и региональной экономической политики в России;
- 3) знакомство с зарубежным опытом региональной политики.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- знание теории региональной экономики;
- умение оценивать состояние экономики какого-либо региона и роль государственного регулирования регионального развития;
- уметь оценивать эффективность региональной и федеральной политики в экономическом развитии региона.

### **ГЕОГРАФИЯ**

Цель курса - развитие географических умений и навыков, общей культуры и мировоззрения.

Задачи курса:

- 1) сформировать целостное представление о современном географическом пространстве, месте России в нем;
- 2) развить познавательный интерес к другим странам;
- 3) дать представление о географии различных стран и их роли в современном мировом хозяйстве.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- знание географии основных регионов;

- знание основных факторов и условий, формирующих особенности потенциала и состояния рынка туристических услуг;
- умение формировать комплексную характеристику территории с позиции потребностей туристического рынка;
- владеть информацией об особенностях рынка туристических услуг в государстве, регионе.

### **КУЛЬТУРОЛОГИЯ**

Цель курса: формирование компетенций, направленных на развитие гармоничной личности студента, его общей культуры и эрудиции, воспитание общечеловеческих и национальных духовных ценностей.

Задачи курса:

1) Формирование научных представлений студентов о картинах и образах мира, свойственных разным историческим эпохам и типам культур.

2) Формирование у студентов способности понимания языка культуры

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

- знание Формы и типы культур, основные культурно-исторические центры и регионы мира, закономерности их функционирования и развития, знать историю культуры России, ее место в системе мировой культуры и цивилизации;

- умение объяснить феномен культуры, ее роль в человеческой жизнедеятельности, иметь представление о способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры.

## **ФИЛОСОФИЯ**

Цель курса: формирование целостного мировоззрения и ориентации на общечеловеческие ценности выпускника вуза квалификации бакалавра

Задачи курса:

- 1) развитие методологической культуры;
- 2) совершенствование аналитических способностей;
- 3) умение ориентироваться в проблемном поле различных философских концепций и установок

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать основы философских знаний для осознания социальной значимости своей деятельности;
- знание основные философские понятия и категории, закономерности развития природы, общества и мышления;
- умение применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы и методы диалектического анализа в решении научных, профессиональных и житейских проблем;
- владение навыками целостного подхода к анализу проблем общества, понимая связь принимаемых экономических решений с политическими, социальными, экологическими и духовными процессами развития общества

## **ПСИХОЛОГИЯ**

Цель курса: обучение общим основам психологических знаний.

Задачи курса:

ознакомить студентов с основными понятиями общей психологии, психологии личности;

представить различные точки зрения на сущность, природу и механизмы развития психологических феноменов и образований;

расширить представления студентов об особенностях и возможностях собственной психики.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание основных направлений и методов современной психологии,
- умение грамотно оперировать основными психологическими понятиями;
- ориентировка в психологической проблематике.

## **СОЦИАЛЬНАЯ ПСИХОЛОГИЯ**

Цель курса - формирование у студентов системы знаний о психологических закономерностях и особенностях функционирования и развития человека, поведения людей в социальных группах

Задачи курса:

- 1) развитие умений использовать полученные знания на практике: обнаруживать и понимать психологические закономерности в поведении людей и социальных групп, давать психологическим феноменам адекватную оценку;

2) приобретение навыков самостоятельного поиска оптимальных психологических решений, путей и способов достижения целей, предвидения последствий собственных действий.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание методов сбора, обработки и интерпретации социокультурной информации для психологического обоснования решений профессиональных и социальных задач;
- владение навыками кооперации с коллегами, работе в коллективе;
- владение различными способами разрешения конфликтных ситуаций;
- владение навыками эффективной организации групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды.

### **СОЦИОЛОГИЯ**

Цель курса - изучение закономерностей функционирования и развития общества, социальных институтов, личности, взаимодействия общества и личности.

Задачи курса:

- 1) раскрыть проблемы современного общества;
- 2) охарактеризовать социальный контекст профессиональной деятельности специалиста.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- владение культурой мышления;
- способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- умение понимать движущие силы и закономерности исторического процесса; события и процессы экономической истории; место и роль своей страны в истории человечества и в современном мире;
- умение работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- понимание социальной значимости своей будущей профессии.

### **ПСИХОЛОГИЯ ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ**

Цель курса – повышение общей и психологической культуры делового общения.

Задачи курса:

- 1) освоение методов убеждения;
- 2) приобретение навыков поведения в конфликтных ситуациях, ведения дискуссии, собрания, деловых переговоров.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание закономерностей восприятия партнера по общению;
- знание процессов, происходящих в рабочих группах;
- умение выступать с монологической речью;
- умение вести переговоры, собрания.

### **МИРОВАЯ ХУДОЖЕСТВЕННАЯ КУЛЬТУРА**

Цель курса - формирование компетенций, направленных на владение культурой мышления, способностью к обобщению и анализу, готовности к уважительному и

бережному отношению к историческому наследию и культурным традициям, толерантности восприятия социальных и культурных различий.

Задачи курса:

- 1) понимание значения гуманистических ценностей для сохранения и развития современной цивилизации;
- 2) развитие способности применять и использовать полученные знания в области теории и истории искусства, и дизайна в собственной научно-исследовательской, творческой деятельности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание природы и содержания искусства;
- знание общих тенденций развития, периодизации и особенностей каждого из выделенных периодов и видов искусств;
- знание основы художественного языка.
- умение применять теоретические знания и умения в профессиональной практике;
- умение анализировать явления художественной жизни и художественных процессов;
- владение системой знаний о закономерностях развития искусства, механизмах и способах регуляции художественной жизни.

### **КОМПЬЮТЕРНЫЕ СЕТИ**

Цель курса - приобретение знаний о принципах организации обработки информации в глобальных сетях ЭВМ.

Задачи курса:

- 1) овладение навыками решения стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- 2) развитие навыков использования различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

Результатом освоения дисциплины является:

- знание технологий и принципов построения компьютерных сетей;
- знание способов настройки ОС Windows для работы в сетях;
- знание типологий каналов передачи информации;
- знание общих принципов передачи информации в Интернет;
- знание сетевых прикладных программ;
- умение использовать сети передачи данных в профессиональной деятельности;
- умение подключать персональный компьютер к сетям;
- умение работать с сетевыми прикладными программами;
- умение находить нужную информацию в сети Интернет;
- владение навыками работы с гипертекстовыми документами.

### **БАЗЫ ДАННЫХ**

Цель курса - создание у студентов целостного представления об информации, информационных процессах, информационных системах и технологиях обработки данных.

Задачи курса:

1) формирование базового уровня владения стандартными технологиями ведения и хранения баз данных на предприятии, работы с автоматизированными информационными системами, обработки и анализа данных в управлении и принятии решений,

2) формирование определенного уровня культуры в информационной деятельности; развитие навыков использования информационно-коммуникационных технологий для совершенствования профессиональной деятельности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание основных терминов и понятий: автоматизированная информационная система, банк данных, база данных, система управления базами данных;
- знание технологии ведения баз данных в автоматизированных информационных системах;
- знание методов анализа и обработки данных;
- знание способы защиты данных;
- умение ориентироваться на рынке информационного обеспечения для работы в своей профессиональной деятельности;
- умение использовать современные технические средства и информационные технологии для обработки и анализа данных;
- умение выполнять работы по формированию, ведению и хранению баз данных экономической информации на предприятии;
- умение использовать средства информационной поддержки пользователя.

### **БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Цель курса: формирование у студентов целостного представления об особенностях учета и анализа на предприятиях питания, развитие способностей на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические показатели, характеризующие деятельность предприятия питания.

Задачи курса:

- 1) изучение основных элементов информационной бухгалтерской системы: баланс, счета, проводки, первичные документы, регистры;
- 2) развитие способностей на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы овладения теоретическими и практическими основами организации учетного процесса в гостиницах и других средствах размещения;
- 3) привитие навыков по сбору, анализу и обработке данных, необходимых для решения поставленных учетных задач

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- владение навыками определения и анализа затрат предприятия питания .
- способность осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач.

### **МАТЕМАТИКА**

Цель курса - формирование компетенций, направленных на использование законов и методов математических наук при решении экономических задач.

Задачи курса:

1) воспитание математической культуры, как составной части общекультурных ценностей человека;

2) развитие логического и алгоритмического мышления, умения строго излагать свои мысли;

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание основных понятий, положений и теорем линейной алгебры;
- знание основных методов решения соответствующих прикладных задач;
- знание основ линейной алгебры, необходимых для решения экономических задач.
- умение применять современный математический инструментарий для решения экономических задач.

### **ИНФОРМАТИКА**

Цель курса – получение теоретических знаний и практических навыков, позволяющих стать квалифицированным пользователем компьютерной техники, решать профессиональные и научные задачи с помощью прикладного программного обеспечения.

Задачи курса:

1) освоение приемов работы с популярными современными программными приложениями;

2) формирование навыков работы с программным обеспечением, позволяющих студентам изучать дисциплины: компьютерная графика, географические информационные системы, информационные технологии, экономико-статистические методы, автоматизированные системы проектирования;

3) формирование умения ставить информационно-вычислительные задачи, правильно выбирать методы и средства для их решения.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

- умение понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;

- владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией; способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

### **БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель курса – формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения безопасной деятельности человека во всех сферах его обитания.

Задачи курса:

- 1) ознакомление с опасными и вредными факторами системы «человек-среда обитания»;
- 2) овладение основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- знание опасных и вредных факторов системы «человек - среда обитания»;
- знание методов анализа антропогенных опасностей;
- знание основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- умение анализировать и оценивать степень риска проявления факторов опасности системы «человек - среда обитания»;
- умение осуществлять и контролировать выполнение требований по охране труда и технике безопасности в конкретной сфере деятельности.

### **ЭКОНОМИКА**

Цель курса: формирование у студентов экономического образа мышления.

Задачи курса:

- 1) познание экономических категорий, принципов и законов;
- 2) овладение общетеоретическими методами экономического исследования;
- 3) умение применять теоретические знания для объяснения реальных экономических процессов;
- 4) выяснение особенностей развития российской экономики и возможностей использования различных экономических теорий и моделей.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- знание особенностей экономического развития на основе изучения микро и макро факторов;
- умение анализировать процессы микроэкономического и макроэкономического развития с учетом социокультурной и политической специфики;
- умение оперировать полученными знаниями, самостоятельно извлекать их из экономических источников, анализировать и оценивать факты, явления, события, раскрывать причинно-следственные связи между ними.

### **КОНЦЕПЦИИ СОВРЕМЕННОГО ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ**

Цель курса: развитие научного мировоззрения.

Задачи курса:

- 1) формирование представления о современной картине мира;
- 2) овладение основными приемами и методами познавательной деятельности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание истории основных естественнонаучных открытий и новейших открытий в естествознании;
- знание естественнонаучные концепции, общепринятые в современной науке;
- знание возможностей использования естественнонаучных достижений в различных сферах.
- умение использовать фундаментальные понятия, законы и модели классической и современной науки для интерпретации явлений природы и тенденций развития общества;
- владение научным методом познания реальности.

### **СТАТИСТИКА**

Цель курса - формирование у студентов целостного представления о современном статистическом инструментарии, понимание особенностей различных видов статистических данных, приобщение студентов к опыту использования работы с массивом количественных данных и оценивания данных в условиях рыночной экономики.

Задачи курса:

- 1) изучение теории статистических исследований, основных методов и технологий расчета;
- 2) формирование практических навыков расчета статистических показателей и интерпретации результатов;
- 3) ознакомление с подходами создания и ведения баз данных по различным показателям функционирования организации.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;
- знание основных методов статистического исследования в организации;
- знание техники расчета статистических показателей в финансово-хозяйственной деятельности;
- умение осуществлять сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений;
- умение проводить оценку эффективности управленческих решений на основе статистических показателей;
- умение обобщать результаты статистических исследований для разработки и обоснования адекватных управленческих решений;
- умение создать и вести базы данных по различным показателям функционирования организации;
- умение готовить отчеты по результатам информационно-аналитической деятельности;
- умение проведения статистических исследований по оценке состояния и эффективности использования финансово-статистической информации.

### **АРМ ЭКОНОМИСТА И СПЕЦИАЛИСТА ПО СЕРВИСУ**

Цель курса - формирование у студентов комплекса знаний и навыков, необходимых для квалифицированной постановки и решения задач в экономической деятельности и эффективному использованию средств современной вычислительной техники для их решения.

Задачи курса:

Приобретение способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание о критериях выбора программных и технических средств для построения современных автоматизированных рабочих мест;
- знание информационных систем и технологий их применении при решении задач в гостиничной деятельности;
- умение решать экономические задачи с применением информационных систем и технологий;
- владение современными средствами коммуникаций для решения задач автоматизации гостиничной деятельности.

### **ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Цель курса – формирование компетенций, направленных на приобретение знаний и практических навыков, необходимых для овладения самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья способных обеспечить полноценную социальную и профессиональную деятельность индивида.

Задачи курса:

- 1) освоение основ физической культуры и здорового образа жизни, особенностей использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности;
- 2) использование физических упражнения для достижения жизненных и профессиональных целей;
- 3) овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общефизической и спортивно-технической подготовке).

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний;
- владение средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и самовоспитания для повышения адаптационных резервов организма, укрепления здоровья, коррекции физического развития.

### **ПРАВОВЕДЕНИЕ**

Цель курса - подготовка бакалавра, обладающего набором компетенций, включающих знание, понимание и навыки в области права, способного к творческому и

самостоятельному осмыслению и практическому применению полученных знаний в своей профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- 1) формирование общих теоретических знаний о государственно-правовых явлениях, о некоторых отраслях права, необходимых для эффективного использования и защиты прав и исполнения обязанностей, правомерной реализации гражданской позиции;
- 2) привитие навыков работы с нормативно-правовыми актами, информационными правовыми системами;
- 3) развитие личности, направленное на формирование правосознания, общей и правовой культуры, внутренней убежденности в необходимости соблюдения норм права;
- 4) выработка позитивного отношения к праву;
- 5) воспитание дисциплинированности, уважения к правам и свободам других лиц, демократическим правовым институтам, правопорядку;
- 6) формирование способности к сознательному и ответственному действию в сфере отношений, урегулированных правом, в том числе к оценке явлений и событий с точки зрения соответствия закону, к самостоятельному принятию решений.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права, обеспечивающие равные права и равные возможности для их реализации мужчинами и женщинами;
- знание основные положения, понятия и категории правоведения, их содержание;
- умение объяснять содержание основных понятий, категорий теории права, гражданского и трудового права, содержание прав, обязанностей и ответственности субъектов как участников гражданских, трудовых правоотношений;
- умение различать источники права, субъектов права;
- умение использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности умение применять методы и средства познания для повышения уровня правовой культуры.

### **МЕЖДУНАРОДНОЕ ПРАВО**

Цель курса - изучение основных положений общей части международного права.

Задачи курса:

- 1) овладение общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права, обеспечивающего равные права и равные возможности для их реализации мужчинами и женщинами.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание понятий и категорий международного права;
- знание норм, составляющих институты и основные отрасли международного права;
- умение логически грамотно выражать и обосновывать свою точку зрения по международно - правовой проблематике;
- умение анализировать и комментировать международно-правовые проблемы.

### **ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЕ ПРАВО**

Цель курса - формирование представлений о механизме правового регулирования предпринимательской деятельности

Задачи курса :

- 1) понимание сущности и взаимосвязи элементов механизма правового регулирования предпринимательской деятельности;
- 2) освоение основных положений действующего в Российской Федерации законодательства, регулирующего отношения, складывающиеся в связи с осуществлением организационно-управленческой и предпринимательской деятельности.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание основных нормативно- правовых документов, регламентирующие сферу гостиничной деятельности;
- умение ориентироваться в системе законодательства и нормативно-правовых актов, регламентирующих сферу гостиничной деятельности;
- владение навыками анализа законодательства и нормативно-правовых актов, регламентирующих сферу гостиничной деятельности.

### **РУССКИЙ ЯЗЫК И КУЛЬТУРА РЕЧИ**

Цель курса – формирование у студента компетенций, направленных на овладение навыками разговорного и письменного русского языка в профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- 1) формирование у студентов способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;
- 2) формирование способности к самоорганизации и самообразованию.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- знание лексико-грамматический материал в объеме программы учебной дисциплины;
- умение логически верно аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском языке в сфере профессиональной коммуникации;
- умение в устной и письменной формах на русском языке решать задачи межличностного и межкультурного взаимодействия.

### **ПРИКЛАДНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Цель курса - повысить уровень физической подготовленности студентов применительно к условиям и требованиям дальнейшего профессионального образования.

Задачи курса:

- 1) укрепление здоровья;
- 2) воспитание навыков здорового образа жизни;
- 3) приобщение к самостоятельным занятиям физической культурой;
- 4) развитие физических качеств.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, пропаганды активного долголетия, здорового образа жизни и профилактики заболеваний;
- умение использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

### **СЕРВИСНЫЙ ПРАКТИКУМ**

Цель курса – формирование представлений о закономерностях и особенностях поведения гостиничного служащего в контактной зоне.

Задачи курса:

- 1) формирование навыков установления контакта с клиентами в различных ситуациях, саморегуляции во взаимодействии;
- 2) формирование целостного представления о потребностях гостей и способах их удовлетворения;
- 3) формирование умения анализировать конфликтные ситуации и определять наиболее эффективные пути их разрешения и предупреждения.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность к применению новых форм обслуживания потребителей;
- умение диагностировать основные потребности гостей;
- способность работать в команде.

### **ВВЕДЕНИЕ В РЕСТОРАННУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Целью освоения учебной дисциплины «Введение в ресторанную деятельность» является формирование компетенций, направленных на формирование студентами представления о требованиях к порядку обучения в ВУЗе, обучению и подготовке бакалавров, а также об организационных основах и особенностях организации ресторанного сервиса, а также компетенций, направленных на формирование способности и осознанию социальной значимости своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности.

Задачи данного курса направлены на получение слушателями теоретических знаний о структуре университета и требованиях, предъявляемых к студентам.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью к самоорганизации и самообразованию;
- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

### **СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

Цель курса – формирование у студентов целостного представления об организации сервисной деятельности, стратегии и тактики ее осуществления в условиях рыночной экономики, особенностях обслуживания в гостиничной индустрии; развитие способностей к анализу и прогнозированию проблем в сфере гостиничного сервиса и практических навыков их разрешения.

Задачи курса:

- 1) рассмотрение теоретических аспектов сервисной деятельности и методологических основ ее организации ;
- 2) изучение истории развития сферы сервиса в России и за рубежом;
- 3) формирование представления о видах и особенностях сервисной деятельности в гостиницах;
- 4) изучение процесса обслуживания, его этапов, форм и принципов профессиональных взаимоотношений между потребителями сферы услуг и работниками «контактной зоны»;
- 5) рассмотрение системы сервисного менеджмента, его функций и задач.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;
  - знание видов сервисной деятельности; принципов классификации услуг и их характеристик;
  - знание теории организации обслуживания;
  - знание специфики обслуживания потребителей в «контактной зоне»;
- умение анализировать и оптимизировать систему организации сервиса на предприятии;
- умение диагностировать сервисные процессы и эффективность деятельности сервисного предприятия;
  - владение технологиями клиенториентированного сервиса.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

Цель курса – формирование профессиональных компетенций, которые должен освоить обучающийся в области организации гостиничного дела, использования функциональных помещений гостиниц.

Задачи курса:

- 1) обучение системам классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;
- 2) обучение принципам организации, функционирования гостиниц и иных средств размещения и взаимосвязи служб;
- 3) ознакомление с организацией архитектурно-планировочных решений и предметно-пространственной среды гостиниц и иных средств размещения; ознакомление с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- знание современного состояния и перспектив развития рынка гостиничных услуг;
- знания системы классификации и типологии гостиниц и иных средств размещения;
  - знание организации, функционирования и взаимосвязи служб гостиниц и иных средств размещения;
  - знание архитектурно- планировочных решений и предметно-пространственных сред, требований к функциональным помещениям гостиниц и иным средствам размещения;

- умение организовать работу функциональных служб гостиниц и иных средств размещения;
- умение эффективно использовать функциональные помещения гостиниц;
- владение навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средств размещения.

### **АКСЕССУАРНЫЙ СЕРВИС НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Целью освоения учебной дисциплины «Аксесуарный сервис на предприятиях питания» является формирование компетенций, направленных на: формирование общих теоретических знаний в области индустрии гостеприимства и развлечений о деталях и тонкостях будущей специальности, обобщение и систематизация сведений об аксесуарном сервисе и его роли в процессе обслуживания гостей на предприятиях питания всех типов и классов; расширение профессиональных знаний студентов в области изучаемой дисциплины; привитие навыков аналитического и комплексного подхода к процессу обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса; выработка позитивного отношения к сервису; воспитание эстетических взглядов, нравственно-эстетической отзывчивости и креативности; развитие образного мышления (психически познавательные процессы), умения применять изученное на практике.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений

### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ПИТАНИЯ**

Цели и задачи дисциплины - формирование систематизированных знаний технологии продукции общественного питания, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиции современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность ведения технологических процессов в ресторанном бизнесе.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ**

Цель курса – формирование базовых практических навыков по организации и предоставлению услуг в гостиницах.

Задачи курса:

- 1) выявление запросов потребителя в процессе оказания услуг в гостиницах;
- 2) формирование услуг в гостиницах, соответствующих запросам потребителя;
- 3) применение современных технологий в процессе формирования услуг в гостиницах.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность организовывать работу исполнителей;

- готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности;
- умение организовывать предоставление гостиничных услуг;
- умение обеспечивать оказание перечня услуг, предоставляемых в гостиницах;
- владение навыками оценки удовлетворенности потребителей дополнительными и сопутствующими услугами, соответствия стандартов качества услуг в гостиницах требованиям нормативной документации.

### **НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА**

Целью изучения дисциплины является на базе теоретико-практических знаний обеспечить принятия научно-обоснованных решений при выполнении профессиональных задач.

В ходе достижения цели решаются следующие задачи:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- применение комплекса знаний при разработке турпродуктов;
- обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

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

### **ТЕХНОЛОГИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Цель курса – формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

Задачи курса:

- 1) обучение теоретическим основам гостиничной деятельности, основным понятиям гостиничной деятельности; правовым и нормативным документам;
- 2) регламентирующим гостиничную деятельность; обучение правилам, нормам и стандартам, действующим в сфере гостиничной деятельности;
- 3) обучение принципам производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения;
- 4) обучение основным особенностям функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения; обучение специфике и структуре гостиничного продукта;

5) обучение профессиональным стандартам обслуживания и квалификационным требованиям к персоналу в гостиницах и других средствах размещения.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;
- способность контролировать выполнение технологических процессов в гостиничной деятельности;
- умение анализировать технологические процессы в гостиницах и иных средствах размещения;
- умение обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;
- умение применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания.

### **ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ**

Целью дисциплины является формирование у студентов экономического мышления и практических навыков анализа результатов хозяйственной деятельности, выбора эффективных вариантов хозяйствования.

Целью дисциплины является подготовка бакалавров, способных свободно ориентироваться в вопросах экономической деятельности предприятия в условиях рынка, в вопросах анализа и постановки планово-аналитической работы на предприятии, умеющих принимать решения, направленные на обеспечение рентабельной деятельности предприятия.

Задачами дисциплины является формирование понятий:

- об основных проблемах торгово-экономической деятельности предприятий;
- о способах рационального использования сырьевых, энергетических и других видах ресурсов;
- о специфике организации планово - аналитической работы в предприятиях различной организационно - правовой формы.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;
- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения

### **ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

Цель курса – освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в гостиницах и иных средствах размещения при разработке и предоставлении конкурентоспособного гостиничного продукта.

Задачи курса:

- 1) освоение принципов и методов системы управления в гостиницах и иных средствах размещения с учетом ее особенностей;
- 2) освоение методов принятия оперативных управленческих решений по управлению деятельностью подчиненных в гостиницах и иных средствах размещения;
- 3) освоение принципов распределения функций и организации работы исполнителей в гостиницах и иных средствах размещения;

4) освоение методов и форм мотивации и стимулирования персонала в гостиницах и иных средствах размещения;

5) освоение методов оценки и контроля деятельности подчиненных в гостиницах и иных средствах размещения; освоение основных особенностей функциональных видов менеджмента.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность контролировать выполнение должностных инструкций;
- знание теоретических основ современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения;
- знание функций гостиничного менеджмента, методов и стилей управления;
- знание видов мотивации и методов стимулирования персонала гостиничного предприятия;
- умение применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента;
- умение использовать методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия;
- умение разрабатывать должностные инструкции, положения о службах и отделах;
- владение навыками самоменеджмента;

### **МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Цель курса – освоение профессиональных компетенций, связанных со способностью комплексного и системного использования маркетинговых инструментов с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.

Задачи курса:

- 1) освоение теоретических основ маркетинга, его практической значимости в управлении гостиничным предприятием;
- 2) освоение особенностей организации и управления маркетинговой деятельности в гостиничном деле;
- 3) освоение навыков анализа влияния тенденций и перспектив развития рынка гостиничных услуг и оценки их влияния на формирование маркетинговой стратегии и политики гостиничных предприятий;
- 4) освоение методов и приемов формирования комплекса маркетинга гостиничного предприятия;
- 5) овладение навыками формирования и продвижения гостиничных продуктов и услуг с использованием современных информационных технологий;
- 6) освоение особенностей среды международного маркетинга предприятий гостиничного бизнеса.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;
- готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

- знание теоретических основ маркетинга гостиничного предприятия;
- умение оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка;
- умение определять и систематизировать запросы потребителей гостиничных услуг;
- умение применять приемы и методы экономического анализа к оценке маркетинговых затрат гостиничного предприятия.

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ**

Цель дисциплины - обучение студентов таким наукам как общая теория управления социально-культурным сервисом и туризмом, экономики, региональной и муниципальной экономики, психологии, социологии и философии с учетом роли и места дисциплины в будущей профессиональной деятельности выпускника. Задачи дисциплины - дать студенту, будущему специалисту в области управления социально-культурным сервисом и туризмом, глубокие и систематизированные знания о профессиональной этике и этикете, деловом этикете; ознакомить студента с духовной культурой служащих в социально- культурной сфере и туризме; ознакомить с особенностями этикета взаимоотношений руководителя и подчиненного в современных условиях; рассмотреть дипломатический протокол, этикет деловых переговоров, встреч, телефонных разговоров; ознакомить с особенностями оформления делового письма и визитной карточки. Все задачи в основном рассматриваются, опираясь на особенности ресторанного сервиса.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию

### **УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ПИТАНИЯ**

Цель дисциплины – освоение студентами основных принципов и методов организации и управления предприятием индустрии питания и приобретение практических навыков, необходимых для успешного введения бизнеса в сложных современных условиях.

Задачи дисциплины - сформировать основные направления менеджмента в индустрии питания, определить пути повышения культуры и качества обслуживания в ресторанном бизнесе и эффективности деятельности предприятий.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения

### **БАРНОЕ ДЕЛО**

Целью изучения дисциплины является - приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков организации обслуживания в различных барах и

приготовления смешанных напитков и коктейлей.

Задачами дисциплины являются:

1. приобретение студентами современных знаний в области организации работы баров различных типов;
2. приобретение практических навыков в организации обслуживания в барах.

Изучение дисциплины строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При проведении занятий целесообразно использовать такие формы и методы обучения, как лекции, ролевые и деловые игры, организовывать экскурсии в различные бары с целью изучения современных методов обслуживания и организации рабочих мест.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

### **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДАЖ В РЕСТОРАНАХ**

Цель курса – освоение принципов и методов продаж ресторанных услуг.

Задачи курса:

- 1) формирование представлений о покупательском поведении клиентов;
- 2) формирование представлений о понятии, сущности и значении персональных продаж;
- 3) рассмотрение основных этапов создания системы эффективного управления продажами; выработка навыков осуществления продажи гостиничного продукта.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность к применению инновационных технологий для предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;
- знание технологий и общих закономерностей системы продаж в гостиничной индустрии;
- умение выбирать и применять эффективные технологии продаж;
- умение использовать основные приемы и правила осуществления продаж.
- владение навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе реализации продукта;
- владение основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере.

### **ТЕХНИКА И ОРГАНИЗАЦИЯ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА**

Целью дисциплины является формирование у будущих специалистов базовых теоретических знаний и практических навыков в области современных форм и методов организации производства конкурентоспособной продукции и услуг с учетом спроса потребителей предприятиями питания. Также формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области разработки услуг ресторанного сервиса и по технологии производства и реализации ресторанной продукции, организации потребления продукции и обслуживания, организации банкетов, приемов, проведения встреч.

Задачи дисциплины:

- формирование представления о деятельности предприятий питания;
- формирование умения будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию и внедрению продукции в рыночную сферу;
- получение практических навыков по составлению различных видов меню и карты вин;
- знание и умение выполнять различные виды сервиса, организацию обслуживания гостей с учетом современных технологий;
- уметь организовывать труд обслуживающего персонала;
- научить решать конкретные организационные задачи.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовность использовать основные формы и методы обслуживания; особенности составления меню, прейскуранта, карты вин; виды и правила сервировки стола с элементами аксессуарного сервиса; очередность и правила подачи блюд, изделий, напитков; виды приемов и банкетов; особенности мировой и национальной кухонь;
- услуги организации досуга; требования к обслуживающему персоналу.
- способность понимать социальное и экономическое значение предприятий общественного питания; управлять процессом оказания услуг и формировать систему обслуживания с учетом запросов потребителей.

### **СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ РЕСТОРАННЫХ УСЛУГ**

Целью преподавания дисциплины является изучение основ, государственной и негосударственной системы стандартизации и сертификации ресторанных услуг на предприятиях общественного питания всех типов и классов в России, формирование у студентов знаний, умений и навыков, необходимых для квалифицированной практической деятельности.

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные термины и определения в области сертификация. Система сертификации. Схема сертификации. Сертификат соответствия. Заявление о соответствии. Знак соответствия;
- обязательная сертификация. Добровольная сертификация;
- правовые основы сертификации;
- участники обязательной сертификации и их функции;
- назначение и отличительные особенности добровольной сертификации;
- сертификация услуг. Схемы сертификации услуг;
- сертификация систем качества и производств;
- знаки соответствия, используемые в РФ. Знаки соответствия других государств;
- Штриховое кодирование

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной и ресторанной деятельности;
- готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую ресторанную деятельность

### **УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Цель дисциплины «Управление персоналом на предприятиях питания» является формирование у студентов теоретических и методических знаний по управлению персоналом в организациях ресторанного бизнеса с учетом современной управленческой и социологической теорий.

Задачи освоения дисциплины:

- обобщить и закрепить накопленные в предыдущих курсах знания
- по данной тематике и ознакомить с новыми теоретическими понятиями и методическими разработками по управлению персоналом;
- дать современные представления о роли персонала в обеспечении эффективного управления организациями разного типа;
- выработать практические навыки исследования процессов управления персоналом в организациях, познакомить с основными методами исследования этих процессов и привить практические навыки в области управления персоналом

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- способностью организовывать работу исполнителей;
- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в ресторанной деятельности;

### **БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ**

Целью освоения учебной дисциплины «Бизнес-планирование на предприятии питания» является формирование компетенций, направленных на привитие студентам представления о концепциях, процессах и технике составления полного и эффективного бизнес – плана, который можно использовать для организации нового проекта, руководства и управления работой фирмы.

Результатом освоения дисциплины является формирование у студентов следующих компетенций:

- готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования ресторанного продукта в соответствии с требованиями потребителя
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений предприятий питания, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы;

### **ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА**

Цель курса – получение систематизированных знаний о документационном обеспечении управленческой деятельности предприятий туризма и гостеприимства; получить навыки, необходимые для будущей профессиональной деятельности.

Задачи курса:

- 1) знакомство с нормативными требованиями к оформлению документов;
- 2) получение систематизированных знаний о документировании управленческой деятельности, умение грамотно составить и оформить документы.

Результатом освоения дисциплины является:

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

## **ДИЗАЙН НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Цель курса – изучение теоретических основ визуального дизайна и практических приемов работы с цветом, композицией различного уровня сложности.

Задачи курса:

- 1) изучить методику дизайн-проектирования;
- 2) овладеть основами создания дизайн-проекта интерьера ресторана.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной и ресторанной деятельности;
- умение создавать наглядные изображения объектов дизайна;
- владение основами дизайн-проекта интерьера гостиницы.

## **АРХИТЕКТУРНО-ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕШЕНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ**

Цель курса – формирование знаний об основах архитектурного проектирования и навыков начального проектирования несложных пространственных объектов

Задачи курса:

- 1) изучить основные закономерности и факторы проектного формирования архитектурного пространства;
- 2) овладеть основными методами гармонизации искусственной среды.

Результатом освоения дисциплины является:

- готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной и ресторанной деятельности;
- знание социально-культурные, демографические, психологические, функциональные основы формирования архитектурной среды;
- умение выдвигать архитектурную идею и последовательно развивать ее в ходе разработки проектного решения.

## **МИРОВОЙ РЫНОК ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ**

Целью освоения учебной дисциплины является формирование компетенций, направленных на привитие студентам представления о понятиях гостиничная услуга, гостиничный продукт, запросы потребителей гостиничных услуг, мировых тенденциях рынка гостиничных услуг.

В результате освоения дисциплины студент должен

Знать:

- Понятия гостиничная услуга, гостиничный продукт, ресурсы гостиницы.
- Анализы подходов к понятию гостиничный продукт.

Уметь:

- Различать понятия гостиничная услуга и гостиничный продукт, концепция и концепция гостиничного продукта.
- Выявить характеристики гостиничного продукта для конкретного типа гостей.
- Использовать гостиничные услуги для создания концепции гостиничного продукта.

Владеть:

- данными о современном рынке гостиничных услуг.
- Быть в состоянии выделить в гостинице виды типы гостиничных продуктов для конкретных типов гостей.

## **АКСЕССУАРЫ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Цель курса – формирование представления о роли аксессуаров в гостиничном сервисе, навыков оснащения гостиниц предметами, не только приносящими пользу, но и радующими глаз.

Задачи курса:

- 1) изучение основных видов аксессуаров в гостинице;
- 2) изучение основных требований, предъявляемых к аксессуарам;
- 3) изучение функциональных и эстетических характеристик аксессуаров;
- 4) формирование представления о способах обеспечения гостиниц аксессуарами.

Результатом освоения дисциплины является:

- знание видов гостиничных аксессуаров, их характеристик и особенностей применения;
- умение ориентироваться в предлагаемом на рынке ассортименте аксессуаров и определять потребность в их отдельных видах;
- владение эстетическим вкусом при комплектовании гостиниц аксессуарами.

## Раздел 5. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата "Практика" является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Программы практик содержат:

- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

– описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

#### 5.1 Программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Учебная практика для бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность проводится с целью: закрепления, расширения и углубления полученных теоретических знаний; изучения методических, инструктивных и нормативных материалов и специальной литературы; отработки полученной в ходе обучения и учебной практики информации.

#### 5.2 Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика для студентов бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль Ресторанная деятельность проводится с целью закрепления и углубления теоретических знаний, приобретения студентами практического опыта управленческой, производственной и научной работы по своей специальности.

#### 5.3 Программа производственной (преддипломной) практики

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами теоретического курса. К прохождению практики допускаются студенты, прослушавшие теоретический курс и успешно сдавшие все предусмотренные учебным планом формы контроля (экзамены, зачеты и курсовые работы), прошедшие все виды практик, имеющие утвержденную тему выпускной квалификационной работы и научного руководителя.

## Раздел 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 6.1 Фонды оценочных средств для текущей, промежуточной аттестации

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или программы практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### 6.2 Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации представлены в программе ГИА.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для

оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

## Раздел 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

### 7.1 Методические рекомендации по выполнению курсовых работ

В соответствии с учебным планом направления 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Ресторанная деятельность» студенты выполняют курсовые работы по следующим дисциплинам:

- 1) Организация гостиничной деятельности;
- 2) Экономика предприятий питания;
- 3) Управление предприятиями питания;
- 4) Техника и организация ресторанного сервиса.

## Раздел 8. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Программа государственной итоговой аттестации включает:

- I. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения (методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ);
- II. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ;
- III. Оценочные материалы.
- IV. Приложения.