

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«История России»

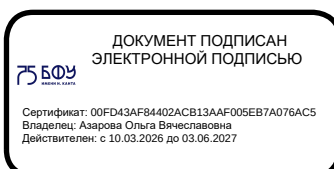
Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026



Лист согласования

Составитель: Жданович Л.Н. к.и.н., доцент Высшей школы философии, истории и социальных наук ОНК «Институт образования и гуманитарных наук», доцент Манкевич Д.В к.и.н. доцент Высшей школы философии, истории и социальных наук ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины «История России».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «История России».

Цель изучения дисциплины: формирование исторического сознания как основы, необходимой для понимания сущности современных процессов и событий, а также способности осмысливать процессы, события и явления в России и мире в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципом историзма, формулировать и аргументированно отстаивать патриотическую позицию по проблемам отечественной истории.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.8. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	Знать: достижения современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин, особенности российского исторического развития на общемировом фоне, строительства российской государственности на всех его этапах, наиболее существенные процессы в сфере экономической, социальной истории, развития духовной культуры, науки и просвещения. Уметь: объективно и научно оценивать существующие в историческом сознании стереотипы и мифы, причины их формирования, вклад России в развитие мировой цивилизации, педагогической мысли, ее роль в разрешении крупных международных конфликтов, влияние в мировой политике в целом; использовать компаративистский подход к оценке сходных процессов и явлений, таких как освоение новых территорий, строительство империи, складывание форм и типов государственности, организационных форм социума и др. Владеть: навыками осмысливать процессы, события и явления в России и мире в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципом историзма, формулировать и аргументированно отстаивать

		патриотическую позицию по проблемам отечественной истории.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История России» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Историческая наука и память о прошлом	Введение в университетский курс истории. Основные принципы и структура курса, его отличия от модели изучения истории в школе. Формы и социальные функции знания о прошлом. Различия между естественнонаучным и историческим познанием. Предмет и объект научного исторического исследования, основные функции исторической науки. Исторический источник – основа научного познания прошлого. Возможности и ограничения научной реконструкции прошлого. Принципы историзма, системности, целостности в работе историка. Проблема объективности в научном познании прошлого. Основные этапы развития исторической науки, её структура. Эволюция представлений о профессии историка и о стратегиях познания прошлого. Методы исторического исследования. Историография и научные школы. Источниковедение. Информационная эра и исторические исследования. Влияние «цифрового поворота» на исторические исследования. Историческая наука на калининградской земле. Роль архивов и музеев в исторических исследованиях. Специальные исторические дисциплины. Археология. Система принципов научной этики. Междисциплинарные связи исторической науки. <i>Культура как комплекс материальных,</i>

		<i>духовных и эмоциональных черт общества, включающая в том числе образ жизни, правила человеческого бытия, систему ценностей, традиций и верований. Искусство как сфера духовно-практической деятельности людей.</i> Научная хронология и летосчисление в истории России. Хронологические рамки истории России. История России как часть мировой истории. Периодизация всеобщей и отечественной истории. Основные компоненты российской истории: население (общество), государство, экономика и культура. Проблема специфики российского исторического пути. Понятие о факторах исторического процесса. Важнейшие факторы отечественной истории. Различные подходы к её изучению и осмыслению. Отечественная история в пространстве культурной памяти. «Места» памяти и её «хранители» (музеи, архивы, библиотеки).. Общее и особенное в истории российских регионов. Специфика исторического развития Калининградской области.
2	Народы и государства на территории современной России в древности	Понятие о первобытной эпохе (преистории), особенности и проблемы ее изучения. Археологическая периодизация первобытной истории. Современные представления об антропогенезе. Следы деятельности и останки древнейших и древних людей на территории современной России. Заселение территории современной России человеком современного вида. Памятники каменного века на территории России. Особенности перехода от присваивающего хозяйства к производящему на территории Северной Евразии. Ареалы древнейшего земледелия и скотоводства. Территория современной России в эпоху бронзы. «Страна городов» на Южном Урале. Цивилизации древности и народы Северной Евразии Основные направления развития и особенности древневосточной, древнегреческой и древнеримской цивилизаций. Античность. Достижения античной культуры. Греческая колонизация в Причерноморье. Античные города-государства (полисы) региона. Боспорское царство. Римская империя. Римское влияние в Причерноморье. Религиозная жизнь древних цивилизаций. Формирование иудаизма, буддизма, христианства. <i>Роль древних цивилизаций в формировании принципов и традиций мировой культуры и искусства.</i> Кочевые общества евразийских степей. Народы Восточной Европы в произведениях античных авторов. Скифы и сарматы. Кочевая периферия древней китайской цивилизации. Территория современной России и сопредельных стран в системе торговых коммуникаций поздней античности.
3	Русь в IX — первой трети XIII в.	Средние века: понятие, хронологические рамки, периодизация. Переход от античности к Средневековью в Западной Европе. Великое переселение народов. Миграции германцев и гуннов. Падение Западной Римской империи. Образование «варварских» королевств. Этногенез и расселение славян. Заселение славянами Восточной Европы. Хозяйство, общественный строй и соседи славян. Балты и финно-угры в раннем Средневековье.

		Византийская империя: особенности политического и социально-экономического развития, культурный облик. Православная церковь и императорская власть. Расселение славян на территории империи. Первые славянские государства. Попытка восстановления империи на Западе: деятельность Карла Великого. Мир Великой степи. Тюркские каганаты. Авары в Восточной Европе. Возникновение ислама и рождение мусульманской цивилизации. Арабский хали-фат. Хазарский каганат и его борьба против арабской экспансии. Волжская Булгария как часть мусульманского мира. Исторические условия складывания государственности у восточных славян. Политогенез в раннесредневековой Европе. Походы викингов. Первые известия о руси. Проблема образования Древнерусского государства. «Призвание варягов» и начало династии Рюриковичей. Дискуссии по поводу так называемой норманнской теории и современные научные взгляды на проблему. Транзитная торговля как фактор политогенеза. «Протогорода» Восточной Европы. Первые русские князья: Рюрик, Олег, Игорь, Ольга, Святослав, Владимир. Территориально-политическая организация ранней Руси. Дань и полюдье. Отношения с Византийской империей, странами Центральной, Западной и Северной Европы, кочевниками европейских степей. Русь в международной торговле. Принятие христианства и его значение. Причины принятия христианства из Византии. Значение византийского наследия на Руси. Христианство, ислам и иудаизм как традиционные религии России. Русь в контексте развития средневековых цивилизаций Запада и Востока (XI – начало XIII в.) Западная Европа в период Высокого Средневековья. Феодалная иерархия и сеньориальная система в Западной Европе. Феодалная раздробленность. Рыцарство. Феномен средневекового города. Роль и положение христианской Церкви. Великая схизма. Крестовые походы. Падение Константинополя. Мир за пределами христианской Европы. Великая степь, арабо-мусульманская культурная зона, цивилизации Дальнего Востока. Русь (Русская земля) в XI – первой трети XII в. Территориально-политическая структура. Органы власти. Древнерусские города и княжеская власть. Ярослав Мудрый и Ярославичи. Взаимоотношения князей-Рюриковичей. Любечский съезд. Владимир Мономах. Русская церковь в политической и культурной жизни Руси. Экономика и общественный строй Руси. Основные слои населения. Древнерусское право. «Русская правда». Проблема «древнерусского феодализма». Русь в международных отношениях. Русь в середине XII — начале XIII в. Формирование земель – самостоятельных политических образований («княжеств»). Важнейшие земли и особенности их социально-экономического и политического развития: Значение Киева в период существования самостоятельных русских земель. Формирование элементов республиканской

		политической системы в Новгороде. Внешняя политика русских земель
4	Русские земли в XIII – первой половине XV вв.	Ситуация на Руси в начале XIII в. Монгольская империя. Завоевания Чингисхана и его потомков. Походы Батыя в Восточную и Центральную Европу. Роль Руси в защите Европы. Последствия монгольских походов на Русь. Русские земли в структуре Монгольской империи и Орды. Система зависимости русских земель от ордынских ханов. Крестоносная экспансия в Прибалтике. Завоевание крестоносцами Ливонии. Ливонская конфедерация. Отношения русских земель с орденами крестоносцев. Александр Невский и противостояние экспансии с Запада (Невская битва, Ледовое побоище). Споры в науке и публицистике о его «историческом выборе» между Западом и Востоком. Историческое развитие русских земель в XIV – первой половине XV в. «Осень Средневековья» в Западной Европе. Столетняя война. Черная смерть на Западе и Востоке. Османская экспансия на Балканах и судьба Византии. Флорентийская уния. Падение Константинополя. Особенности политического развития стран Азии и Африки. Возникновение Литовского государства и включение в его состав части русских земель. Южные и западные русские земли в составе Великого княжества литовского. Северо-западные земли. Эволюция республиканского строя в Новгороде и Пскове. Новгород в системе балтийских связей. Княжества Северо-Восточной Руси. Борьба за великое княжение Владимирское. Противостояние Твери и Москвы. Иван Калита. Усиление Московского княжества. Донской. Куликовская битва и ее отражение в древнерусской книжности и исторической памяти. Политика Василия I и Василия II. Династическая война в Московском княжестве второй четверти XV в. Русская православная церковь в период возвышения Москвы. Культура средневековой Руси. Многообразие культур Средневековья. Характерные черты христианской средневековой культуры. Этапы и особенности развития культуры Западной Европы и Византии. Специфика средневековой модели познания. Университеты и схоластика. Арабо-мусульманская традиция в культуре народов и государств Северной Евразии. Формирование христианской культуры Руси. Кирилло-мефодиевская традиция. Книжность и обучение в Древней Руси. Первые русские школы. Архитектурные традиции средневековой Руси. Начало каменного строительства. Софийские соборы в Киеве, Новгороде, Полоцке. Владимиро-суздальские и новгородские храмы. Возобновление каменного строительства после монгольского нашествия. Византийские традиции и западноевропейское влияние в древнерусской архитектуре. Древнерусское изобразительное искусство: мозаики, фрески, иконы. Творчество Феофана Грека, Андрея Рублева. Знания о мире и технологии. Православная церковь и народная

		культура. Общее и особенное в культурном развитии Руси и ее соседей.
5	Формирование и развитие единого русского государства во второй половине XV–XVI вв.	Исторический контекст образования Русского государства. Образование национальных государств в Европе: общее и особенное. Начало Великих географических открытий. Нарастание центробежных тенденций в Орде и ее распад на отдельные политические образования. Культура и искусство эпохи Возрождения. Характерные черты и особенности эпохи Возрождения. Великое княжество Литовское в XV в. Противостояние Литвы и Тевтонского ордена. Грюнвальдская битва. Польско-литовская уния и судьбы западнорусских земель. Роль русского языка и русской письменности в культуре и повседневной жизни Великого княжества Литовского. Объединение русских земель вокруг Москвы. Иван III. Присоединение Новгорода, Твери и Вятки. Стояние на Угре. Ликвидация зависимости Руси от Орды. Новое место Московской Руси в православном мире. Расширение международных связей Российского государства. Войны с Литвой. Принятие общерусского Судебника. Формирование аппарата управления единого государства. Причины возникновения местничества, его сущность и функции. Государственная символика. Церковь и великокняжеская власть. Иосифляне и нестяжатели. Неортодоксальные религиозные течения. Русское государство и мир в начале эпохи Нового времени. Происхождение понятия «Новое время», хронологические рамки и периодизация. Великие географические открытия. Начало европейской экспансии. Первые колониальные империи. Начало становления капиталистических отношений в странах Западной Европы и «второе издание крепостничества» в странах к востоку от Эльбы. Развитие технологий. Изменения в военном деле, начало «пороховой революции». Ренессанс и Реформация. Религиозные конфликты. Формирование национальных государств. Создание Речи Посполитой. Цивилизации Востока и Новый Свет в XVI веке. Завершение объединения русских земель и укрепление государства в период правления Василия III. Ликвидация удельной системы. Формирование аппарата управления. Складывание доктрины «Москва – третий Рим». Войны с Литвой и включение в состав Русского государства Смоленска и Брянска. Эпоха Ивана Грозного. Основные этапы правления Ивана IV. Принятие им царского титула. Реформы конца 1540-х – 1550-х гг. Развитие аппарата управления и укрепление вооруженных сил. Успехи во внешней политике. Ливонская война. Расширение политических и экономических контактов со странами Европы. Начало морской торговли с европейскими странами через гавани Белого моря. Включение в состав России земель Казанского и Астраханского ханств. Южная граница России. Система обороны степных рубежей. Походы на Крым и набеги крымских ханов на русские земли. Молодинская битва и

		ее историческое значение. Поход атамана Ермака Тимофеевича и начало присоединения Западной Сибири. Опричнина. Споры о причинах и характере опричнины в исторической науке. Послания Ивана Грозного о сущности самодержавной власти. Переписка с князем Андреем Курбским. Опричный террор. Последние годы царствования Ивана Грозного. Династическая ситуация после смерти Ивана Грозного. Правление Федора Ивановича. Земский собор 1598 г. и избрание на царство Бориса Годунова. Государство и церковь. Учреждение патриаршества. Социально-экономический облик Русского государства в XVI в. Аграрный характер экономики. Формы землевладения. Торговые связи. Русские города. Сельское и городское население. Служилые люди и духовенство. Экономический кризис в Российском государстве конца XVI в. Крепостнические тенденции. Социальные и политические мотивы закрепощения крестьян. Крепостное право и поместное войско.
6	Российское государство в XVII в.	Россия к началу XVII в. Дискуссия о причинах и хронологии Смутного времени в России. Периодизация Смуты. Голод 1601–1603 гг. Развитие феномена самозванства. Династический этап Смутного времени. Вторжение войска Лжедмитрия на территорию Российского государства. Начало гражданской войны. Смерть Бориса Годунова и воцарение Лжедмитрия I. Внутренняя и внешняя политика самозванца. Свержение Лжедмитрия I. Углубление и расширение гражданской войны. Царствование Василия IV Ивановича Шуйского. Социальные противоречия как движущая сила в гражданской войне. Повстанческое движение Ивана Болотникова и его поражение. Лжедмитрий II и его поход под Москву. «Воровской» лагерь в Тушино. Социальная база и зарубежная поддержка самозванца. Оборона Троице-Сергиева монастыря. Русско-шведский договор о военном союзе. Официальное вступление Речи Посполитой в войну против Российского государства. Оборона Смоленска. Разгром Тушинского лагеря. Битва под Клушином. Низложение царя Василия Шуйского. Иностранная интервенция как составная часть Смутного времени. Кульминация Смуты. Договор о передаче престола польскому королевичу Владиславу. Договоры 1610 г. об избрании на престол королевича Владислава: перспектива ограничения царской власти боярской аристократией. Подъем национально-освободительного движения. Формирование Первого ополчения. Воззвания патриарха Гермогена. Захват Великого Новгорода и северо-запада страны шведскими войсками. Конфликт в рядах Первого ополчения. Образование Второго ополчения. Освобождение столицы. Земский собор 1613 г. Избрание на престол Михаила Федоровича Романова: консенсус или компромисс? Завершение Смутного времени. Установление власти нового царя на территории страны. Военные действия против войск Речи Посполитой и Швеции. Русско-шведские переговоры и

		заклучение Столбовского мирного договора. Поход войска королевича Владислава и запорожского гетмана П. Сагайдачного на Москву. Заклучение Деулинского перемирия с Речью Посполитой. Утрата Смоленской и Северской земли. Цена первой в истории России гражданской войны. Россия и ведущие страны Европы и Азии в XVII веке. Европа в XVII в. Развитие капиталистических отношений. Революция и гражданская война в Англии. Военная («пороховая») революция. Международные отношения. Роль религиозного и экономического факторов. Тридцатилетняя война и Вестфальская система. Противостояние европейских стран Османской империи. Страны Востока и Новый свет в XVII в. Русское государство после Смуты. Преодоление ее демографических и экономических последствий. Экономическая модель XVII века: традиции и новые явления. Первые мануфактуры. Развитие торговли. Политическое развитие Российского государства. Царь Михаил Федорович. Правительство патриарха Филарета. Царь Алексей Михайлович. Укрепление абсолютистских тенденций. Соборное уложение 1649 г. — общерусский свод законов. Ослабление позиций Боярской думы. Прекращение созывов Земских соборов. Укрепление приказной системы государственного управления. Продолжение политики «закрепощения сословий». Ограничение мобильности посадского населения городов. Бессрочный сыск беглых и окончательное закрепощение крестьянства. Церковь и государство. Патриарх Никон. Церковная реформа и раскол Русской православной церкви. Старообрядчество. Социальные движения. Городские восстания. Казацко-крестьянское восстание под руководством Степана Тимофеевича Разина. Соловецкое восстание. Вооруженные силы Русского государства. Полки «иноземного» (нового) строя. Задачи и направления внешней политики. Продвижение российских границ на восток до берегов Амура и Тихого океана. Освоение огромных пространств Сибири русскими землепроходцами и крестьянами, историческое значение этого процесса. Восстановление утраченных в Смутное время позиций на международной арене. Смоленская война с Речью Посполитой. Система защиты южных рубежей. Белгородская черта, ее роль в освоении новых земель. Обострение ситуации в Речи Посполитой. Усиление национального, социального и религиозного гнета на западнорусских землях в составе Речи Посполитой. Восстание под руководством Богдана Хмельницкого. Переяславская рада и решение о включении Украины в состав Российского государства. Русско-польская война. Андрусовское перемирие. Возвращение Смоленских и Северских земель в состав России, присоединение Левобережной Украины и Киева. Военные конфликты со Швецией и Османской империей. Русская дипломатия в XVII в.

		Российское государство и общество к концу XVII в. Царь Федор Алексеевич. Планы реформ в сфере управления и социальной политики. Отмена местничества. Культура Русского государства (конец XV–XVII вв.). Исторический контекст развития русской культуры. Культура Возрождения в Западной Европе. Гуманизм. Ренессанс и барокко. Распространение книгопечатания. Новые подходы к образованию и воспитанию. Развитие познания. Культурные процессы на Востоке. Формирование представлений и стереотипов о России в Европе. Развитие традиций и новые веяния в русской культуре конца XV–XVI вв. Начало книгопечатания в Московской Руси. Иван Федоров. Педагогические идеи. Христианский взгляд на воспитание детей. «Домострой». Архитектурный ансамбль Московского кремля. Расцвет шатрового зодчества. Иконопись и фресковая живопись. Русская культура XVII века. Появление национального стиля в архитектуре. Становление старообрядческой литературы. Школы и духовное образование в России XVII в. Новые явления в живописи. Парсуна. Усиление светского начала в художественной культуре. Западное влияние в русской культуре XVII в. и основные каналы его проникновения. Распространение европейских «дикинов» в быту русской знати. Европейская музыка и театр при московском дворе. Создание придворного театра. Исторические процессы на территории Калининградской области в древности, в средние века и раннее Новое время. Территория Калининградской области в каменном веке. Регион в этнокультурных процессах эпохи неолита и бронзы. Культура боевых топоров (шнуровой керамики) в Юго-Восточной Прибалтике. Население региона в эпоху античности и Великий янтарный путь. Юго-восточная Прибалтика в IV–VIII вв. Складывание культуры пруссов. Норманнское «присутствие» на территории Пруссии. Поселения викингов в Юго-Восточной Прибалтике. Контакты Пруссии и Руси в X–XII вв. Завоевание крестоносцами Пруссии. Основание замка Кенигсберг. Немецкая колонизация края. Выходцы из Пруссии в составе элиты Русского государства XV–XVII вв. Территория области в орденский период. Государство Тевтонского ордена, его взаимоотношения с Великим княжеством Литовским и Московским княжеством. Переговоры магистра Альбрехта Бранденбургского с представителями великого московского князя Василия III о совместной борьбе с Польско-литовским государством. Союзный трактат 1517 г. Секуляризация Ордена. Отношение герцогства Пруссия и княжества Бранденбург-Пруссия с Русским государством в XVI–XVII вв.
7	Россия в XVIII в.: традиции и модернизация.	Россия в период преобразований Петра I. Место эпохи петровских реформ в истории России. Россия и государства Европы в конце XVII в. Необходимость преобразований. Методы, средства, принципы, цели реформ. Проблема цены преобразований. Вопросы о программе и планомерности преобразований. Роль государства и верховной власти в

		осуществлении реформ. «Эволюционный» и «революционный» форматы преобразований. Использование опыта европейских государств в преобразовании управления, влияние Швеции, Пруссии, других стран. Идея регулярного государства. Основание Санкт-Петербурга, становление его в качестве столицы Российской империи. Роль Москвы в системе имперской власти и идеологии. Содержание петровских реформ. Преобразования в экономике и социальной сфере, государственном управлении, в области культуры и быта. Развитие образования и создание условий для научных исследований и их начало. Введение гражданского шрифта. Открытие первого высшего учебного заведения — Славяно-греко-латинской академии — и ее значение в развитии просвещения в эпоху Петра I. Создание светских учебных заведений. Цифирные и госпитальные школы. Начало научного коллекционирования (Кунсткамера), указ о создании Академии наук. Податная реформа. Политика меркантилизма и протекционизма, ее специфика для России (в сравнении с Англией, Францией). Строительство городов, начало сооружения воднотранспортных систем. Государство и церковь. Отмена патриаршества. Зарождение практики религиозной терпимости. Противоречия в положении представителей других религий (мусульмане, буддисты, иудеи) и инославных конфессий (католики, протестанты) Вооруженные силы России в начале XVIII в. Создание военного флота. Внешняя политика Петра I. Международное положение России к концу XVII в. и основные задачи ее внешней политики. Российская дипломатия в решении внешнеполитических задач. Военные конфликты с Османской империей. Азовские походы. Борьба за выход к Балтике — главная внешнеполитическая задача Петра I. Северная война: основные этапы, события и результаты. Ништадтский мирный договор и провозглашение России империей. Восточная политика Петра. Дискуссии об историческом значении реформ Петра I. Петровское наследие. Эпоха «дворцовых переворотов». Общая характеристика периода. Предпосылки и основные факторы политической нестабильности в России после Петра I. Незавершенность преобразований в системе управления. «Механика» дворцовых переворотов. Роль армии и гвардии. Фаворитизм. Неопределенность в престолонаследии. «Верхушечный» характер перемен во власти. Группировки внутри политической элиты в борьбе за власть. Противостояние «старой» и «новой» знати. Основные направления внутренней политики. Попытка ограничения самодержавия в 1730 г., цели ее сторонников и причины провала. Укрепление положения дворянства. «Манифест о вольности дворянской». Успехи во внешней политике. Война за польское наследство. Семилетняя война. Сближение с Пруссией в период правления Петра III. Причины его свержения. Оценки периода в историографии. Россия во второй половине XVIII в. Исторический контекст развития Российской империи. Идеи Просвещения в

		европейской культуре и общественной мысли. Новые политические концепции. Идея правового государства. Просвещенный абсолютизм. Модернизация в Европе. Начало промышленного переворота в Англии. Система международных отношений. Колониальные владения европейских государств в XVIII в. Война североамериканских колоний Англии за независимость, образование США. Революция во Франции и ее международный резонанс. Традиционные общества и цивилизации Востока в «век Просвещения». Эпоха Екатерины II. Вопрос о просвещенном абсолютизме в России. Взгляды российских мыслителей по актуальным политическим и социальным проблемам. Уложенная комиссия 1767–1769 гг. Цели созыва, результаты работы. Укрепление самодержавной власти: идеология и практика. Губернская реформа Екатерины II. Ее предпосылки. Основное содержание: создание отдельных от администрации судебных органов, отраслевые учреждения на местах, привлечение сословий к местному управлению. Экономический облик России. Развитие промышленности и торговли. Экономическая политика правительства. Россия в системе мирового рынка. Крепостное хозяйство и крепостное право в системе хозяйственных и социальных отношений. Вопрос о крепостном праве и положении крестьян в политике Екатерины II. Обострение социальных противоречий. Восстание под предводительством Емельяна Пугачева. Его причины, движущие силы. Цели и идеология восставших. Формирование сословной структуры российского общества. Положение дворянства: привилегии «благородного сословия» и политика правительства по укреплению роли дворянства в качестве господствующего сословия. Взаимоотношения государства и церкви. Национальная и конфессиональная политика Российской империи. Привлечение в Россию выходцев из стран Западной Европы и балканского региона. Политика по отношению к старообрядцам, лицам инославных и нехристианских конфессий. Включение в состав российского дворянства представителей верхушки нерусских народов и территорий, вошедших в состав империи. Ликвидация Гетманства на Левобережной Украине, Запорожской Сечи. Вхождение в состав России Младшего и Среднего казахов жузов. Взаимоотношения с калмыками, народами Северного Кавказа и Закавказья. Сибирь в XVIII в. Освоение Северо-Западной Америки. Создание Российско-Американской компании. Внешняя политика России второй половины XVIII в. Упрочение ее статуса, признание ее в качестве империи. Основные цели Российской империи во внешней политике. Предпосылки продвижения России к Черному морю: обеспечение безопасности юго-западных границ, освоение территорий Приазовья и Причерноморья, развитие российской внешней торговли через Черное море, укрепление влияния России на Балканах. Войны с Османской империей и их результаты. Освоение Новороссии. Политика России по отношению к Речи

		Посполитой. Линия на сохранение существующего политического строя Речи Посполитой и усиление российского влияния. Участие России в разделах Речи Посполитой. Вхождение в состав России Правобережной Украины, Белоруссии и Литвы. Роль России в решении важнейших вопросов международной политики. Российская «Декларация о вооруженном нейтралитете». Оценка правления Екатерины II в историографии. Царствование Павла I. Политика по отношению к дворянству, крестьянству, крепостному праву. Укрепление самодержавия. Внешняя политика России в конце XVIII в. Участие империи в антифранцузских коалициях. Итальянский и швейцарский походы А.В. Суворова. Дворцовый переворот 1801 г. и свержение Павла I. Итоги развития России в XVIII веке. Достижения, проблемы, актуальные задачи внутренней и внешней политики. Культурное пространство России в XVIII веке. Исторический контекст развития российской культуры. Успехи науки в странах Западной Европы. Светская философия. И. Кант. Становление экономической науки. Основные тенденции в развитии художественной культуры зарубежной Европы. Культура и искусство стран Востока. Скульптура первой четверти XVIII в. А. Шлютер Барокко в пластике и проблемы скульптурного портрета. Живопись первой четверти XVIII в. Искусство 1730-х – 1750-х гг. «Аннинское» и «Елизаветинское» барокко. Влияние идеологии Просвещения на развитие русской культуры. Развитие образования. Реформа образования Екатерины II. Учреждение Московского университета. Формирование сословной дворянской культуры. Феномен дворянской усадьбы. Создание Академии наук и учебных заведений при ней. Сословно-дворянские учебные заведения. Деятельность М.В. Ломоносова в области просвещения. Открытие Московского университета. Политика государства в области воспитания и обучения. Становление женского образования в России. Создание воспитательных учреждений по проекту И.И. Бецкого. Деятельность Ф.И. Янковича. Пропаганда прогрессивных педагогических идей в журналах Н.И. Новикова Новые веяния в русской словесности и искусстве. Реформа стихосложения В. К. Тредиаковского и М. В. Ломоносова. Оды Р.Г. Державина. Сентиментализм Н.М. Карамзина. Язык элиты и язык народа. Театр Ф. Г. Волкова. Создание Академии художеств. Искусство второй половины XVIII в. Барокко и классицизм в русской архитектуре. Скульптура второй половины XVIII в. Э.М. Фальконе Мари-Анн Колло. Ф.И. Шубин. Ф.Г. Гордеев. И.П. Прокофьев. М.И. Козловский. И.П. Мартос. Ф.Ф. Щедрин. Живопись второй половины XVIII в. Искусство портрета.
8	Российская империя в XIX –	Исторический контекст. Представление о «долгом девятнадцатом веке». Резонанс революции во Франции. Кризис

начале XX в.: государство, общество, культура.	Просвещения. Эпоха романтизма. Либеральная и консервативная общественная мысль. Становление концепции национального государства. Международные отношения в начале XIX в. Наполеоновские войны, их итоги. Революционное движение в Европе. Война за независимость испанских колоний в Латинской Америке. США в первой четверти XIX в. Доктрина Монро. Россия в начале XIX в. Правление Александра I. Правительственный конституционализм. Проекты реформ М.М. Сперанского. Административные преобразования. Реформирование системы образования. Становление русского консерватизма. Н.М. Карамзин. Россия в системе международных отношений. Участие в антифранцузских коалициях. Тильзитский мир и его последствия. Отечественная война 1812 г.: характер военных действий. Влияние войны с Наполеоном на политическую и общественную жизнь страны. Бородинское сражение и его итоги и последствия для дальнейшего хода войны. Оставление Москвы. Марш-маневр М. И. Кутузова и стратегия русской армии на завершающем этапе войны. Заграничные походы русской армии. Роль России в освобождении Европы от наполеоновской гегемонии. Венский конгресс и становление «европейского концерта». Российская империя и новый расклад сил в Европе. Политическая концепция легитимизма. Идейные основания и политическая роль «Священного союза» монархов. Политическая реакция второй половины царствования Александра I. Проект Уставной грамоты Российской империи. Движение декабристов: причины зарождения, этапы развития, декабристские организации. «Образ будущего» в программных документах декабристов. Смерть Александра I и династический кризис. Восстание на Сенатской площади, восстание Черниговского полка. Следствие и суд над декабристами. Оценки движения и выступлений современниками и историками. Влияние восстания на Сенатской площади на правление Николая I. Российская империя во второй четверти XIX в. Николаевская Россия. Представления Николая I о власти. Факторы формирования его внутривластного курса. Государственный строй, бюрократизация, деятельность Императорской канцелярии. Кодификация законодательства. Экономическое развитие второй четверти XIX в. Вопрос о кризисе крепостного хозяйства в исторической науке. Крестьянский вопрос во внутренней политике. Реформа государственной деревни. Финансовые реформы Е.Ф. Канкрин. Национальная политика правительства. Польский вопрос. Русская общественная мысль николаевского времени. Влияние немецкой классической философии. Триада С. С. Уварова как государственная идеология: поиск формулы национальной идентичности. Концепция «народности». «Философические письма» П. Я. Чаадаева: трансформация его взглядов. Славянофильство и западничество: общее и отличное. Панславизм. Зарождение «русского социализма». Государство,

		общество, община в интерпретации А.И. Герцена. Перемены во внешнеполитическом курсе во второй четверти XIX в. Политика России в восточном вопросе. Войны с Ираном и Турцией. Политика России на Кавказе: стратегические задачи и тактические приемы. Война на Северном Кавказе: причины, этапы, последствия. Активизация политики на Дальнем Востоке. Н.Н. Муравьев-Амурский. Россия и европейские революции. «Весна народов». Венгерская революция. Крымская война как итог внешнеполитического курса. Основные события. Оборона Севастополя. Парижский мир. Оценки царствования Николая I в историографии. Россия и мир во второй половине XIX века. Мировой исторический процесс. Становление индустриальной цивилизации. Технический прогресс и социальные сдвиги. Движения социального протеста. Рабочее движение. Развитие политических идеологий. Либерализм и утопический социализм. Рождение марксизма. Империи и национальные государства. Ведущие страны Европы и мира во второй половине XIX в. Колониальная экспансия. Общества и страны Востока в условиях европейской колониальной экспансии. Антиколониальные движения и попытки реформ. Время Великих реформ в России. Отмена крепостной зависимости крестьянства. Дискуссия о ее причинах и значении. Ведение земств и городского самоуправления, реформирование суда, народного просвещения и печати. Роль российской бюрократии в подготовке и осуществлении реформ. Социальные и экономические последствия Великих реформ. Состояние помещичьего хозяйства в конце XIX в. Крестьянское хозяйство: дискуссия о «земельном голоде» рубежа XIX–XX вв. Крестьянская община в меняющейся России. Правовой статус крестьянина после реформы 1861 г. Индустриализация и урбанизация. Строительство железнодорожной сети. Развитие банковской сферы. Роль предпринимателей в развитии экономической и культурной жизни России второй половины XIX — начала XX в. Складывание новых социальных групп (земцев, земских служащих, представителей свободных профессий, адвокатов, служащих акционерных компаний и т. д.). Появление рабочего вопроса в России. Общественная мысль в эпоху Великих реформ. Власть и общество. Складывание революционной традиции в России. Русское народничество: освоение и переосмысление наследия А. И. Герцена. Направления и эволюция народнической мысли: Хождение в народ. Революционный террор конца 1870 — начала 1880-х гг. Деятельность организации «Народная воля». Попытки диалога власти и общества в 1878–1881 гг. Убийство народовольцами императора Александра II. Первые марксистские кружки в России и эволюция народничества в 1880-е гг. Власть и общество в годы царствования Александра III. Дискуссия в историографии о содержании правительственной политики: контрреформы или курс на стабилизацию? Концепция «народной монархии». Идеология государственного

		консерватизма. Политика в области местного самоуправления, просвещения, цензуры. Экономическая политика и начало периода интенсивного роста российской экономики. Формирование новых промышленных районов. Начало строительства Транссибирской магистрали. Российская империя на международной арене. Преодоление последствий Крымской войны. Включение Средней Азии в состав России. Отношения со странами Дальнего Востока. Панславизм и славянский вопрос. Внешняя политика и общественное мнение конца 1870-х гг. Русско-турецкая война (1877–1878): цена победы. Берлинский конгресс: вынужденные уступки или дипломатическое поражение? Внешнеполитический курс в царствование Александра III. Нарастающие конфликты с Германской империей. Русско-французское сближение. Становление блоковой системы в Европе конца XIX — начала XX в. Кризис «европейского концерта». Национальный вопрос и национальная политика. Центральная власть и национальные движения. Польское восстание 1863 г. Корректировка принципов национальной политики. Национализм и русификация окраин в период правления Александра III. Российская империя в начале XX века. Исторический контекст. Вторая индустриальная революция на Западе. Колониальные империи и столкновение интересов великих держав. «Пробуждение Азии» факторы и проявления. Обострение международных отношений. Общественные движения в странах Запада. Либерализм, марксизм, консерватизм на рубеже веков. Российская империя в начале правления Николая II: особенности и проблемы экономического и социального развития. Внутриполитический курс. Либеральное и леворадикальное движение, назревание политического кризиса. «Полицейский социализм». Дальневосточная политика России. Русско-японская война и ее внутриполитические последствия. Первая российская революция. Дискуссия о причинах и характере революции, хронологических рамках. «Кровавое воскресенье». Специфика массового движения 1905 г. Роль забастовочного, крестьянского и национальных движений в революции. Всеобщая октябрьская политическая стачка. Манифест 17 октября 1905 г. и его последствия. Особенности российского конституционализма. Проблема государственного строя Российской империи в 1906–1917 гг. в публицистике начала XX в. и историографии. Политическое насилие в 1905 г. Изменения в системе государственного управления. Государственная дума в системе центральной власти. Итоги Первой русской революции. Российские партии в 1905-1917 гг. Программные установки и тактика деятельности. Опыт российского парламентаризма. Проект системных преобразований П. А. Столыпина. Аграрная реформа Столыпина: замысел, механизмы осуществления, последствия. Землеустройство. Переселенческая политика. Бурный экономический рост в предвоенный период.

		«Третьеиюньская» политическая система. Столыпин и политические партии. Репрессивная политика правительства. Политический кризис марта 1911 г. Убийство П. А. Столыпина. IV Государственная дума. Россия в Первой мировой войне. Предпосылки вооруженного столкновения ведущих держав. Механизм эскалации конфликта. Этапы боевых действий на Восточном фронте, его роль в ходе войны. Социальные последствия военных действий. Массовая мобилизация, маргинализация в российском обществе. Трансформация политической системы. Государственное регулирование в условиях войны. Николай II – верховный главнокомандующий. Формирование «Прогрессивного блока». Конфликты Думы и Совета министров. Нарастание политического кризиса в конце 1916 – начале 1917 г. <i>Культура России в XIX – начале XX в. Факторы и условия развития российской культуры.</i> Развитие образование: основные реформы, подходы, достижения. Феномен российского университета. Роль чтения и периодической печати в культурной жизни России. Поиск «самобытности» просвещения и общечеловеческих основ воспитания в трудах славянофилов и западников. Создание в России государственной системы школьного образования. Православие, самодержавие, народность как идеологическая основа политики в области просвещения. Общественно-педагогическое движение в России в 60-х годах XIX века. Общая характеристика школьных реформ 60-х годов. Земская деятельность по народному образованию. Реформа высшей школы. Среднее женское образование. Пропаганда идеи общечеловеческого воспитания. Проект школьной системы Н.И. Пирогова. Вопросы дидактики. Взгляды Л.Н. Толстого на народное образование, воспитание и школу в 60-70 годы. Педагогическая система К.Д. Ушинского. Российская наука в контексте глобальных научных революций. <i>Стилевые поиски в европейском искусстве. Культура и искусство стран Востока. Изменения в материальной культуре и городском пространстве.</i> <i>Литература и искусство России в XIX – начале XX в. Обращение к национальным основам: «русско-византийский» и «русский» стили. Завершение формирования русского литературного языка в произведениях А. С. Пушкина. Развитие системы цензуры. Расцвет академической живописи в полотнах К. П. Брюллова, И. К. Айвазовского и А. А. Иванова. Переход к реалистическому искусству в произведениях участников «Товарищества передвижных художественных выставок». Влияние стиля модерн в мировом и российском искусстве. Национальные мотивы в модерне. Неорусский стиль. Движение к конструктивизму. В. Г. Шухов. Поворот к индивидуальному началу в творчестве художников объединения «Мир искусства». Авангард в работах В. В. Кандинского, К. С. Малевича, Н. С. Гончарова. Развитие национальной театральной и музыкальной культуры.</i>

		Постановка на сцене петербургского Большого театра оперы М. И. Глинки «Жизнь за царя». Творения композиторов «Могучей кучки». Появление «режиссерского» театра — театральная система К. С. Станиславского и В. И. Немировича-Данченко. Мировое признание русской культуры. Произведения П. И. Чайковского. Синтез театра, музыки и живописи в постановках С. П. Дягилева — «Русские сезоны» в Париже. Новые виды искусства — фотография и кино. Социальные аспекты культурного развития. Процессы модернизации и культурная жизнь. <i>Исторические процессы на территории Калининградской области в XVIII – начале XX века.</i> Петр I в Восточной Пруссии. «Великое посольство» и дальнейшие визиты царя-реформатора в провинцию. Русско-пруссские научные связи в «век Просвещения». Русские студенты в Кенигсберге. Роль выходцев из Восточной Пруссии в деятельности Санкт-Петербургской Академии наук. События Семилетней войны на территории Восточной Пруссии. Сражение при Гросс-Егерсдорфе. Восточная Пруссия – провинция Российской империи. <i>Судьба «Радзивилловской» («Кенигсбергской») летописи.</i> Просвещение на земле Восточной Пруссии. Деятельность И. Канта. Философия Канта и российская культура. Территория области в период наполеоновских войн. Русско-пруско-французская война 1806-1807 гг. Сражения при Прейсиш-Эйлау (совр. Багратионовск) и Фридланде (совр. Правдинск). Тильзитский мир. Заграничный поход русской армии и освобождение провинции от наполеоновских войск в 1813 г. Деятельность российского консульства в Кенигсберге. Восточная Пруссия глазами русских путешественников конца XVIII – XIX в. Роль провинции в международной торговле Российской империи. Восточная Пруссия в период Первой мировой войны. Восточно-Прусская операция Русской императорской армии. Действия армии П.-Г.К. Ренненкампа в северной части провинции. Сражение под Гумбинненом (совр. Гусев) и его роль в контексте военных событий кампании 1914 г. Причины отступления армии Ренненкампа. Завершающие сражения в Восточной Пруссии. Память о Первой мировой войне на территории Калининградской области.
9	Советское государство и общество: от революционного старта к «консервативной модернизации» (1917 – 1930-е гг.)	Великая российская революция (1917–1922). Причины и факторы революционного кризиса 1917 г. Дискуссии в историографии о соотношении объективных и субъективных причины революции. Первая мировая война как катализатор нарастания политического кризиса и конфликтности в обществе. Основные этапы революции. Февраль 1917 г. Свержение самодержавия и попытки выхода из политического кризиса. Причины и формы взаимодействия Петросовета и Временного правительства. Позиция лидеров российских социалистических партий по отношению к Временному правительству. Приказ № 1 и его влияние на армию. Основные направления политики

		Временного правительства. Политика большевиков по отношению к Временному правительству и ее динамика — от поддержки Двоевластия к лозунгу «Вся власть советам!». Роль В. И. Ленина в выработке новой политики. Июльский кризис, конец Двоевластия, «Корниловский мятеж» и его подавление. Нарастание экономических трудностей, радикализация широких народных масс, рост влияния большевиков. Октябрь 1917 г. Свержение Временного правительства, захват власти большевиками в октябре 1917 г. Значение «Декрета о мире» и «Декрета о земле». Осень 1917 — весна 1918 гг. — «Триумфальное шествие советской власти» или «Эшелонный период Гражданской войны»? Формирование советской государственности, социально-экономическая политика большевиков. Брестский мир. Конституция РСФСР 1918 г. Причины Гражданской войны. Основные фронты Гражданской войны и военные действия на них. Интервенция иностранных войск. Идеология Белого движения и важнейшие антибольшевистские правительства. Удельный вес монархических, либерально-демократических и социалистических течений в Белом движении и антибольшевистском лагере. Красный и белый террор. Национальная политика «красных» и «белых» в ходе Гражданской войны. Создание советских республик. Советско-польская война и ее результаты. Финальный этап Гражданской войны: поражение П. Н. Врангеля, окончание крупномасштабной Гражданской войны в России и постепенный переход в 1921–1922 гг. правительства большевиков к задачам мирного времени. Военные действия в Закавказье, Туркестане и на Дальнем Востоке. Дальневосточная республика. Военно-стратегические и военно-экономические причины победы советских войск. Социально-экономические преобразования большевиков в годы Гражданской войны. Политика «Военного коммунизма». Развитие чрезвычайных практик управления. Ущемление реальных прав советов. Советские идеологические и культурные новации периода Гражданской войны. Антирелигиозная пропаганда. Агитация. Революционный авангард в искусстве. Строительство новой системы образования в 1917–1921 гг. Поиск новых методов и форм учебно-воспитательной работы. Классово-пролетарский подход к воспитанию, концепция коммунистического воспитания. Послереволюционная эмиграция и феномен русского Зарубежья. РОВС и «Сменовеховцы». «Союзы возвращения на Родину». Социально-демографические, экономические, политические результаты и последствия Гражданской войны. Голод 1921–1922 гг. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход к Новой экономической политике. Создание СССР. Предпосылки и причины объединения советских республик. Спор по поводу «автономизации» и «федерализации». Роль В. И. Ленина в создании СССР по варианту «федерализации».

		Советский Союз в 1920-е годы. Международный контекст. Революционная волна в Европе и мире после Первой мировой войны. Крах империй и образование новых государств. Версальско-вашигтонская система. Формирование мирового порядка под англо-французской гегемонией. Страны Запада в 1920-е гг. стабилизация. Рост влияния социалистических партий и профсоюзов. Советская экономика в условиях НЭПа. Важнейшие преобразования. НЭП как «компромиссная» экономическая модель. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа 1922–1924 гг. и общее оздоровление финансовой системы. Создание Госбанка и Госплана РСФСР. Противоречия и кризисы НЭПа. План ГО-ЭЛРО. Итоги экономического развития к 1928 г. Государственный строй и политическая борьба. ВКП(б) и система советов в системе власти. Завершение формирования однопартийной политической системы. Смерть В. И Ленина и борьба за «ленинское наследство». Победа И. В. Сталина и его сторонников над оппозицией. Результат политической борьбы в высших эшелонах советского руководства к концу 1920-х гг. Образование новых союзных республик в Закавказье и Средней Азии. Политика «коренизации» и ее результаты. Вопрос о фактической степени централизации Советского Союза. Социальная и культурная политика в 1920-е гг. Общественные настроения и общественные организации. Политика государства в области материнства и детства. Борьба с беспризорностью. Эмансипация женщин. Становление государственной системы здравоохранения. Социальные «лифты». Международное значение советских социальных реформ. Феномен «лишенцев». Деревенский социум. Советские праздники, советизация имен и топонимии. Политика советского руководства по отношению к церкви. «Обновленчество». Пропаганда атеизма. Государственная политика в сфере искусства. Политехнизация общего воспитания. Осуществление всеобщего начального обучения. Н.К. Крупская как организатор и теоретик образования в Советской России. С.Т. Шацкий как основоположник социальной педагогики. Организация опытной работы в области педагогики. Внешнеполитический курс советского руководства. Отказ от ставки на мировую революцию и переход к концепции сосуществования с капиталистическим окружением. Вопрос о «царских долгах». Прорыв дипломатической блокады. Договор в Рапалло и «Полоса признаний». «Военная тревога» 1927 г. и ее роль в определении советского внешнеполитического курса. Коминтерн и сеть других международных прокоммунистических организаций и их роль в продвижении советских идей в мире, подготовка иностранных политических кадров в СССР. Время «Великого перелома». СССР в 1930-е годы. Причины отказа от НЭПа в конце 1920-х гг. Курс на индустриализацию и крах попыток осуществить её в рамках

		НЭПа. Переход к политике форсированной индустриализации. Опора на внутренние источники. Формирование директивно-плановой экономики как механизма мобилизации материальных и трудовых ресурсов. «Великая депрессия» и ее значение для осуществления планов индустриализации. Заготовительный кризис. Переход к политике массовой коллективизации. «Раскулчивание» и создание системы МТС. Массовый голод в СССР в 1932–1933 гг. «Трудодни» и роль личных подсобных хозяйств. Наиболее значимые стройки первых пятилеток. Возникновение в СССР новых отраслей промышленности. Освоение зарубежных технологий и использование иностранных специалистов. Влияние нарастающей международной напряженности на темпы и приоритеты индустриализации. Милитаризация экономики Советского Союза, первоочередное развитие оборонных производств. Позитивные и негативные результаты экономического развития СССР в 1930-е гг. Ликвидация безработицы. Проблема товарного дефицита и ее решение. Карточная система. Политические процессы в СССР в 1930-х гг. Завершение складывания механизма власти единоличной власти Сталина. Процесс перетекания властных полномочий от партийных структур (Съезд, ЦК) к узкой группе партийного истеблишмента (Политбюро). Окончательное свертывание внутрипартийной демократии. Завершение трансформации партии в основную властную структуру механизма управления СССР. Общее усиление идеологического контроля над обществом. Усиление роли органов государственной без-опасности. Массовые политические репрессии. «Московские процессы» 1936–1938 гг. «Большой террор» 1937–1938 гг. Репрессии в армии. «Национальные операции». ГУЛАГ как инструмент подавления активной и потенциальной оппозиции и средство решения экономических задач. Конституция СССР 1936 г. Советское общество в 1930-е гг. Особенности положения социальных групп. «Бывшие люди», «единоличники», и «трудпоселенцы». Социальное положение советской номенклатуры. «Ударники» и «стахановцы». Урбанизация и ее последствия. Жилищная проблема в СССР 1930-х гг. Феномен «советского человека». Возвращение к традиционным семейным ценностям. Пропаганда коллективизма и интернационализма. Массовый энтузиазм — причины и результаты. Массовый спорт. Пионерская организация. «Пантеон» героев 1930-х гг. <i>Искусство революционного времени. Политика советской власти в сфере культуры и искусства. Культурная революция. Искусство плаката. В.В. Маяковский и художники в «Окнах РОСТА» (Российского Телеграфного Агентства). Скульптурная галерея героев революций и мыслителей-социалистов разных времён и народов.</i> Художественное разнообразие эстетических направлений в литературе и искусстве в 20-е гг. XX в. Переход к массовой средней школе. Государственный контроль за сферой искусства. Градостроительство. Кинематограф. Изменения отношения к

		отечественной истории. Государственный патриотизм. Итоги социально-политического и экономического развития СССР в 1930-е гг. Оценки результатов «сталинской модернизации» в историографии. Новая модель школы. Личностно-ориентированная педагогика П.П. Блонского. Педагогическая деятельность и взгляды А.С. Макаренко. Международное положение «Страны советов». Вступление СССР в Лигу наций. «Великая депрессия» 1929–1933 гг. на Западе и поиск выхода из кризиса. Приход к власти в Италии и Германии фашистского и нацистского режимов. СССР и попытки создания системы коллективной безопасности в Европе. Агрессия Японии в Китае. Помощь СССР республиканской Испании и Китаю.
10	Советский Союз в годы Великой Отечественной войны	Великая Отечественная война (1941–1945). Периодизация Второй мировой войны. Великая Отечественная война – ее важнейшая составляющая. Европа и Дальний Восток на пути к новой мировой войне. Обострение международной ситуации в конце 1930-х гг. Вооруженные конфликты на Дальнем Востоке. Широкомасштабная агрессия Японии против Китая. Мюнхенская конференция 1938 г. и ее последствия. Итало-эфиопская война. Британско-франко-советские переговоры в Москве и их неудача. Советско-германский договор 1939 г. (пакт Риббентропа-Молотова) и секретные протоколы к нему. Споры вокруг его значения. Нападение Германии на Польшу. Вступление в войну Великобритании и Франции. Присоединение к СССР Западной Украины и Западной Белоруссии, а также Бессарабии и прибалтийских республик. «Зимняя война» с Финляндией. «Странная война». Захватническая политика нацистской Германии. Германский план «Барбаросса». Нападение нацистской Германии на СССР. Боевые действия летом 1941 — зимой 1941/42 гг. Причины отступления советских войск. Массовый героизм советских воинов. Важнейшие сражения лета – осени 1941 г. Смоленское сражение, Киевское сражение, оборона Одессы, оборона Севастополя, Блокада Ленинграда. Победа под Москвой и ее историческое значение. Наиболее значимые решения советского правительства по организации отпора врагу: создание Государственного Комитета Оборона, перевод промышленности на военные рельсы, массовая эвакуация промышленных мощностей, перманентная мобилизация. Крах немецкой стратегии блицкрига. Попытки советских войск развернуть контрнаступление весной 1942 г. сразу на нескольких участках фронта. Причины неудач этих наступательных операций. Боевые действия на других фронтах мировой войны. Нацистский оккупационный режим. Политика и практика геноцида советского народа нацистами и их пособниками. Генеральный план «Ост» и замыслы гитлеровского руководства относительно населения СССР. Массовые преступления гитлеровцев на временно оккупированной территории СССР. Бесчеловечное обращение гитлеровцев с советскими

		военнопленными. Становление партизанского движения в тылу противника. Попытки гитлеровцев наладить планомерную эксплуатацию оккупированных территорий. «Остарбайтеры». Расширение партизанского движения, создание Центрального штаба партизанского движения (ЦШПД). Партизанские рейды, партизанские края. Сотрудничество с гитлеровцами различных кол-лаборантов. Власов и власовцы. Национальные формирования. ОУН-УПА. Отряды СС из народов Прибалтики. Жизнь советских граждан в тылу. Массовый трудовой героизм. Движение «двухсот-ников» и «тысячников». Экономическое обеспечение перелома в войне. Значение эвакуированных предприятий для экономики восточных регионов СССР. Меры по консолидации советского общества и укреплению патриотических начал в условиях войны. Использование дореволюционного исторического наследия (восстановление погон, учреждение орденов Александра Невского, Суворова, Ушакова и др.) Смягчение антирелигиозной политики и восстановление патриаршества в Русской Православной Церкви. Культура в годы Великой Отечественной войны. Фронтовые концертные бригады. «Фронтовые кино-сборники». Плакаты Кукрыниксов. Сражения на советско-германском фронте с весны 1942 г. до весны 1943 г. Наступление противника на Кавказ и Сталинград (план «Блау»). Строительство Волжской рокады. Сталинградские сражение — решающий акт коренного перелома в Великой Отечественной и во всей Второй мировой войне. Ржевская битва. Советское наступление зимой – весной 1943 г. Деблокирование Ленинграда. «Дорога Победы». Основные причины успеха советских войск в ходе зимнего контрнаступления. Сражение на Курской дуге и наступление Красной армии по всем фронтам до весны 1943 г. Курская битва и окончательный переход стратегической инициативы к Красной армии. Наступление под Ленинградом зимой 1944 г. «Битва за Днепр». Сражение на Правобережной Украине. Корсунь-Шевченковская операция. Причины успеха советского наступления осенью 1943 г. — весной 1944 г. Окончательное освобождение территории СССР и освободительный поход в Восточную и Центральную Европу. Важнейшие сражения: операция «Багратион», Яско-Кишиневская операция, Висло-Одерская операция, Восточно-Прусская, Берлинская операции. Освобождение Праги. Капитуляция Германии. Наиболее известные факты фальсификации истории, связанные с освободительной миссией Красной армии в Европе. Начало восстановления экономики освобожденных регионов СССР. СССР и союзники. Формирование Антигитлеровской коалиции. Проблема «второго фронта». Ленд-лиз и его значение. Иностранные воинские формирования в составе советских войск. Взаимодействие с болгарскими, румынскими и югославскими войсками в

		борьбе с гитлеровцами. Варшавское восстание. Действия «Армии Крайовой» и «Армии Людовой». Проблема открытия «второго фронта» в Европе. Операция «Оверлорд» и наступление войск западных союзников в 1944–1945 гг. Советско-японская война 1945 г. и атомные бомбардировки японских городов со стороны США. Капитуляция Японии. Тегеранская, Ялтинская и Потсдамская конференции. Формирование основ ялтинского послевоенного мироустройства. Новые территории в составе СССР. Судебные процессы над главными военными преступниками: Нюрнбергский, Токийский, Хабаровский. Итоги Великой Отечественной и второй мировой войны. Решающий вклад СССР в победу антигитлеровской коалиции. Людские и материальные потери. Изменения политической карты Европы. Советская культура в годы Великой Отечественной войны. Роль искусства в поддержании духа советского народа. Плакатное искусство в годы Великой отечественной войны. Кукрыниксы. Музыкальная жизнь, театр и кино. Концерты на фронтах и в госпиталях. Становление жанра советской эстрадной песни. Документальное кино. Художественное кино. «Седьмая симфония» Д. Шостаковича.
11	СССР в 1945–1991 гг.: от послевоенного восстановления до Беловежских соглашений.	Советский Союз и зарубежный мир в послевоенные годы (1945–1984). ССР, страны Запада и Востока в первое послевоенное десятилетие. Основные процессы экономического и социально-политического развития стран Запада. Колониальная система и начало её распада. «Поздний сталинизм» в СССР (1945–1953). Восстановление экономики. Социально-демографические процессы. Голод 1946–1947 гг. «Холодная война» и ее влияние на социально-экономическое развитие страны. Крупнейшие стройки десятилетия. «Сталинский план преобразования природы». Надежды в обществе на либерализацию политического режима. Новый виток массовых репрессий. «Борьба с космополитизмом». Международное положение и внешняя политика СССР в послевоенный период. Начало «холодной войны» и формирование биполярного мира. Образование ГДР и ФРГ. СССР и война в Корее. «План Маршалла». Создание НАТО и ЕЭС. Смысл холодной войны» как комплексного противостояния в экономической, военно-технической, дипломатической, идеологической и культурной сферах. «Оттепель» (вторая половина 1950-х — первая половина 1960-х гг.). Борьба за власть после смерти И. В. Сталина. Причины, обусловившие победу Н. С. Хрущева. Отказ от политики массовых репрессий и его последствия. XX съезд КПСС. Сокращение армии, ставка на ракетные войска. Завершение в СССР процесса урбанизации и экономические последствия этого. Начало формирования слоя несменяемых руководителей. Поиск командой Хрущева новых методов интенсификации экономики. Создание совнархозов. Освоение Целины и другие новации в сельском хозяйстве. Практические результаты

		реформ. Важнейшие достижения СССР в этот период: успехи в решении жилищной проблемы, лидирующие позиции в исследованиях космоса и компьютерных технологиях. Замедление темпов роста экономики к середине 1960-х гг. Изменения в общественных настроениях. Феномен «шестидесятников». Ослабление «железного занавеса». Развитие туризма (в том числе — международного). Московский фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Московские кинофестивали. Антирелигиозная политика. Кампания против «формализма и абстракционизма». Причины отстранения Хрущева от власти. Власть и общество во второй половине 1960-х — начале 1980-х гг. Приход к власти Л. И. Брежнева. Принцип коллективного руководства. Выбор стратегического пути развития страны в середине 1960-х гг. Реформа по внедрению в экономику принципов экономического стимулирования и причины ее свертывания («реформа А.Н. Косыгина»). Взаимоотношения союзного центра и республик СССР. Возрастание роли и значения ВПК и ТЭК. Освоение нефтегазовых месторождений Западной Сибири и их значение. Строительство Байкало-Амурской магистрали. Проекты международного сотрудничества с Европой (газопровод «Дружба») и экономические санкции. СССР — вторая экономика мира. Динамика экономического развития СССР в середине 1960-х — начале 1980-х гг. по сравнению с ведущими странами Запада. Научно-техническая революция и советская экономика. Причины снижения темпов экономического развития и появления кризисных явлений к началу 1980-х гг. Рост «теневой экономики». Ситуация в сельском хозяйстве. Причины неудач в решении продовольственной проблемы. Советское общество в период «позднего социализма». Приоритеты социальной политики. Повышение культурно-образовательного уровня и материального благосостояния граждан. Формирование советского «среднего класса». Рост потребительских запросов населения и обострение проблемы товарного дефицита. Принятие Конституции СССР 1977 г. Рост влияния КПСС. Увеличение привилегий номенклатуры к началу 1980-х гг. Общественные настроения и критика власти. Феномен «шестидесятников». Диссиденты. Уход молодежи в неформальные движения (КСП, хиппи и др.). Снижение доверия к государственным СМИ. «Самиздат» как социальный феномен. Правозащитное движение. Потребительские тенденции в социуме. Основные направления развития культуры и духовной жизни в СССР. Процессы эволюции городской среды, структур повседневности. Осуществление всеобщего обязательного семилетнего образования, расширение среднего образования. Совершенствование содержания образования и методов обучения. Переход к всеобщему политехническому обучению. Профессионализация старших классов. Переход школы на новое содержание образования. Введение всеобщего среднего образования. Социалистические идеалы воспитания. Развитие

		педагогической науки (М.А. Данилов, В.В. Давыдов, Л.В. Занков). <i>Искусство и идеология послевоенного времени и периода оттепели. Живопись, архитектура, скульптура. Становление «другого искусства». «Суровый стиль» в советской живописи 1950-х – 1970-х гг. Трудности в развитии модернистского и абстрактного искусства в СССР. Литературно-художественные сообщества и группы, неофициальные выставки (андеграунд).</i> <i>Оттепель в литературе и искусстве. От «сталинского ампира» — к функциональной архитектуре.</i> Живопись — от «сурового стиля» до импрессионизма. Выставка «30 лет МОСХ» и разгром «второго русского авангарда». «Бульдозерная выставка». Поэтапная легализация нонконформистского изобразительного искусства. Создание крупных мемориальных комплексов, увековечивающих память о Великой Отечественной войне. Феномен «авторской песни». Вокально-инструментальные ансамбли. Русский рок. Советский кинематограф послевоенного периода. От «Малокартинья» позднего сталинизма к «Советской новой волне». Награды советских фильмов на зарубежных кинофестивалях. Комедии. Появление в 1980-х годах кинофильмов «массового» жанра — первые советские фильмы-катастрофы и боевики. Расцвет советской мультипликации и ее мировое признание. Развитие телевидения. Многосерийные телефильмы и телесериалы. Формирование культурного андеграунда. Национальный вопрос в послевоенном СССР. Курс на выравнивание социального и культурного уровней развития республик СССР, формирование в этих республиках национальной интеллигенции. Попытки советского руководства создать новую историческую общность — «советской народ». Причины неудачи этой политики. Нарастание националистических настроений в республиках в первой половине 1980-х гг. Международное положение и внешняя политика СССР в 1950-е – начале 1980-х гг. Основные очаги напряженности и международные процессы. Деколонизация. Усиление социалистического «вектора» в странах «третьего мира». Соотношение сил просоветского и проамериканского блоков в середине 1950-х гг. Попытка Хрущева добиться потепления международных отношений во второй половине 1950-х. Берлинский и Карибский кризисы. Достижение военного паритета по обычным и ядерным вооружениям. Советско-американское соперничество в Латинской Америке. Кубинская революция. Позиция СССР в Арабо-израильском противостоянии. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Складывание системы информационного давления на СССР и его союзников. Политика СССР по отношению к странам социалистического содружества. Советско-китайские отношения. СССР и война во Вьетнаме. Разрядка международной напряженности в 1970-е гг. Экономическая интеграция в рамках СЭВ и ЕЭС. Проекты

		экономической интеграции СССР и Западной Европы (газопровод Уренгой-Помары-Ужгород, поставки советского газа и нефти за рубеж). Усиление внешнеполитических вызовов для СССР в первой половине 1980-х гг.: обострение советско-американских и советско-китайских отношений, международная реакция на ввод советских войск в Афганистан, политический кризис в социалистической Польше. Период «перестройки» и распад СССР (1985–1991). СССР к середине 1980-х гг. Попытки реформирования советской системы. М.С. Горбачев и начало обновления руководящих кадров. Поиск выхода из кризиса — «госприемка», антиалкогольная кампания, Госагропром. Формирование идеологии нового курса: «ускорение», «гласность», «перестройка». Реакция населения на политику «пере-стройки». Концепция «механизма торможения». Политическая реформа. Съезд народных депутатов. Экономическая реформа: кооперативы и государственные предприятия с выборными директорами и СТК. Результаты реформы. «Явочная» приватизация. Изменения в духовной жизни и культурной политике. Перемены в отношении государства и церкви. Начало возвращения храмов верующим, восстановление монастырей. 1000-летие Крещения Руси. Политизация культурной сферы. Споры о политических событиях 1930-х — 1940-х гг. как инструмент в политической борьбе. Рост влияния «четвертой власти». Журнал «Огонек». Новое руководство во главе творческих союзов. Телепрограммы «Взгляд» и «Прожектор Перестройки». Отмена цензуры и широкое проникновение западной массовой культуры. Феномен «видеосалонов». Новые веяния в кинематографе — обращение к ранее запретным темам и стилям. Внешняя политика периода «перестройки». «Новое мышление». Советско-американский договор о ракетах малой и средней дальности. Роспуск ОВД и СЭВ. Поэтапная сдача руководством СССР внешнеполитических позиций. Объединение Германии и вопрос о расширении НАТО на восток. «Бархатные революции» в Восточной Европе. «Парад суверенитетов» — причины и следствия. Обострение межнациональных конфликтов. Причины возникновения и обострения противостояния руководства РСФСР и руководства СССР. «Новоогаревский процесс» и договор об учреждении Союза Суверенных Государств. Путч ГКЧП, учреждение Содружества Независимых Государств, и роспуск СССР. Непосредственные и долгосрочные последствия распада СССР. Дискуссия о причинах распада СССР. Окончание «холодной войны». Вопрос о судьбе советского ядерного оружия. Европейская интеграция
12	Российская Федерация в 1991–2022 годах	Россия в 1990-е годы. Последствия распада СССР для российской экономики и обороноспособности. Рыночные реформы и их социальные последствия. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация — позитивные и негативные аспекты. Причины отказа от альтернативных проектов

		приватизации. Свобода внешней торговли, свобода выезда за рубеж, окончательное крушение железного занавеса, хождение иностранной валюты. Рост зависимости экономики от международных цен на энергоносители. Нарастание негативных последствий реформ. Безработица, деиндустриализация, «челноки», криминализация общества, падение жизненного уровня большинства населения, имущественное расслоение, формирование олигархата. Финансовые пирамиды. Залоговые аукционы. «Новые русские». Смена ценностных ориентиров. Экономический кризис 1998 г. Кризис образования и науки. Демографические последствия трансформационного шока. Новая роль религии и Церкви в постсоветской России. Центр и регионы Федерации. Центробежные тенденции. Федеративный договор 1992 г. Борьба за восстановление конституционного порядка в Чечне. Хасавюртовские соглашения. Особенности политических процессов 1990-х гг. Б. Н. Ельцин и его окружение. Складывание и особенности многопартийности 1990-х гг. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Нарастание противоречий по поводу хода и результатов реформ между президентом и Верховным Советом. Политический кризис 1993 г. и его разрешение. Принятие Конституции РФ 1993 г. Болезнь Ельцина и снижение управляемости страной. Назначение премьер-министром РФ В.В. Путина. Победа над международным терроризмом в Чечне. Международное положение и внешняя политика России. Формирование однополярного мира. Распад Югославии. Завершение вывода российских войск из Европы. Заключение с США договора СНВ-2. Вступление Российской Федерации в G8 и в Совет Европы. Бомбардировки США и НАТО Югославии в 1999 г. как переломный момент взаимоотношений России с Западом. Начало интеграционных процессов на постсоветском пространстве. Проблема «советских долгов». Каспийский трубопроводный консорциум. Миротворческая миссия России в Приднестровье и Южной Осетии. Роль России в урегулировании армяно-азербайджанского конфликта из-за Нагорного Карабаха. <i>Культура России в 1990-е гг. Духовная жизнь России на рубеже XX-XXI вв. Исторические условия развития современной культуры России. Особенности и характерные черты культуры и искусства на современном этапе. Свобода творчества и развитие видов искусства (литература, живопись, архитектура, театральное и музыкальное искусство, кинематограф, балет).</i> Литература и поэзия в России с 1991 по настоящее время. Расцвет «толстых журналов». Направления в современной литературе и поэзии: неореализм, модернизм, постмодернизм. Творческие союзы и лауреаты литературных российских и международных премий. Литература и поэзия в блогосфере. Театр и кино. Открытие новых театров, появление театральной антрепризы. Активизация фестивального движения. Достижения киноискусства (Н. Лубудев, В. Тодоровский и др).

		Огромную популярность у молодежи получили фильмы Алексея Балабанова: «Брат» (1997 г.) и «Брат-2» (2000 г.). Постмодернизм и художественный процесс. Современные формы искусства. Постмодернизм – явление, выходящее за пределы литературы. Феномен постмодернизма. Актуальное искусство (артобъект, художественная акция). Российская средняя и высшая школа в условиях постсоветских трансформаций. «Натиск» массовой культуры. Бурный рост шоу-бизнеса и индустрии развлечений. Коммерциализация кино и телевидения. Сокращение количества производства отечественных кинолент. Возрастание роли телевидения. Появление новых форматов телепередач: ток-шоу, реалити-шоу. Телереклама. Видеоклипы. Спутниковое и кабельное телевидение. Преобладание «легких жанров» в литературе и музыке. Театральное искусство. Создание телеканала «Культура». Феномен «актуального искусства». Соцарт как новый стиль в живописи и театре. Новые формы творчества: артобъекты, инсталляции, перформансы. Общественные дискуссии о «текущем моменте» и перспективах развития страны. Россия в начале XXI в. Тенденции и проблемы мирового развития начала нового тысячелетия. Постиндустриальное общество. Интернет. Информационная революция. Информационная экономика. Экономические кризисы. Глобализация и региональная интеграция. Интеграционные процессы в Евразии, Тихоокеанском и Атлантическом регионах. Глобальные проблемы современности. Борьбе с терроризмом. Миграционный кризис. Пандемия covid-19. Новая научная картина мира. Постнеклассическая модель науки. Основные процессы международной жизни. Региональные конфликты. Политическое развитие России в начале века. Преодоление противостояния парламента и правительства. Укрепление «вертикали власти», создание федеральных округов. Восстановление в Чечне конституционного порядка. Разграничение властных полномочий федерального центра и регионов. Приведение местного законодательства в соответствие с федеральным. Переизбрание В. В. Путина президентом в 2004 г., главные положения его политической программы. Рост устойчивости политической системы России, консолидация ведущих политических сил страны. Борьба с терроризмом на территории РФ. Избрание в 2008 г. президентом РФ Д. А. Медведева, деятельность В. В. Путина на посту председателя Правительства. Принятие новой военной доктрины (2010). Переизбрание В. В. Путина президентом РФ в 2012 и 2018 гг. Конституционный референдум 2020 г. Социально-экономическая ситуация. Устойчивый экономический рост 2000-х гг. Курс на сбалансированный бюджет, минимизацию инфляции, повышение уровня жизни населения, технологическую модернизацию. Снижение роли нефтегазовых доходов в бюджете страны. «Цифровой прорыв» — стремительное проникновение цифровых технологий во все отрасли жизни.

		Широкое внедрение интернет-технологий в производство, связь, и их влияние на медиасферу. Распространение в России различных социальных сетей, формирование интернет-сегмента экономики. Политика построения инновационной экономики. Технопарки. Инновационный центр «Сколково». Процесс восстановления научного потенциала и его трудности. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Государственная программа повышения рождаемости. Программы развития вооруженных сил. Влияние международных санкций (2014–2022 гг.) на экономику страны. Социальное и культурное развитие. Внедрение в России «Болонской системы» образования. Система ЕГЭ. Негосударственные вузы и школы. Позитивные и негативные аспекты образовательной реформы. Миграционная политика РФ, рост продолжительности жизни и уровня рождаемости. Пандемия КОВИД и борьба с ней в России. Русский рок, русский рэп. Феномен социальных сетей, блогерство и видеоблогерство, сетевая культура. Видеоигры как культурный феномен. Ролевое движение. Внешняя политика в 2000–2013 гг. Позиция России по отношению к Англо-Американскому вторжению в Ирак в 2003 г., интервенции стран НАТО в Ливию, вводу войск коалиции западных стран в Афганистан, и вмешательству США и их союзников в гражданскую войну в Сирии. Вступление РФ в ВТО. Продолжение расширения НАТО на восток. Отход России от односторонней ориентации на страны Запада, ставка на много-векторную внешнюю политику. Вступление РФ в ШОС и БРИКС. Китайский и латиноамериканский векторы внешней политики России. Интеграционные процессы на постсоветском пространстве. Создание ОДКБ. Образование Союзного государства России и Белоруссии. Феномен «цветных революций» в мире и на постсоветском пространстве. Нападение Грузии на Южную Осетию и российских миротворцев в 2008 г., «принуждение Грузии к миру». «Арабская весна» и ее влияние на международную политику. Создание на ближнем Востоке экстремистской квазигосударственной группировки ИГИЛ (организация, запрещенная в РФ) Внешнеполитические события 2014–2022 гг. Вступление мира в период «политической турбулентности». Провозглашение руководством Грузии и Украины курса на вступление в НАТО. Односторонний выход США из договора о ракетах средней и малой дальности. Государственный переворот 2014 г. на Украине и его последствия. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией, создание ЛНР и ДНР. «Минские соглашения» и их судьба. Нарастание напряженности во взаимоотношениях с США и их европейскими союзниками. Успешная деятельность российского воинского контингента в Сирии. Роль ОДКБ в сохранении стабильности в Казахстане. Обострение конфликта и периодические боевые действия в Нагорном Карабахе, роль России в их урегулировании. Отказ США, НАТО и ЕС от обсуждения угроз национальной безопасности России. Официальное признание ЛНР и ДНР

		Россией. Начало специальной военной операции на Украине. Санкционное давление стран Запада на Россию, попытки ее изоляции от остального мира. Цели специальной военной операции. Вхождение в состав России Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, Запорожской области, Херсонской области. <i>Исторические процессы на территории Калининградской области в новейшее время.</i> Провинция Восточная Пруссия в системе советско-германских отношений в межвоенный период. Участие СССР в Восточной ярмарке в Кенигсберге. Территория провинции в годы Второй мировой войны. Советские гражданские лица («остарбайтеры») и военнопленные на земле Восточной Пруссии. Система лагерей для военнопленных. Подготовка боевых действий на территории провинции. Советские разведгруппы. Гумбинненская и Восточно-Прусская наступательные операции Красной армии. Штурм Кенигсберга. Память о Великой Отечественной войне на Калининградской земле. Международно-правовые аспекты создания Калининградской области. Деятельность чрезвычайных органов управления. Интеграция региона в административно-правовое и социально-экономическое пространство СССР. Кампания переименований. Заселение области: организация, масштабы, результаты. Депортация немецкого населения. Структура экономики края в советский период. Крупнейшие предприятия. Рыбопромышленный комплекс. Сельское хозяйство. Роль области в экономическом развитии страны. Социальное и культурное развитие. Градостроительство. <i>Место области в развитии отечественной литературы советского и постсоветского времени.</i> Калининградская область в конце 1980-х – 1990-е гг. Превращение области в российский эксклав на Балтике. Миграционные процессы. Трансформация региональной экономики в условиях рыночных реформ. Особая экономическая зона. Управление и самоуправление. Развитие туристическо-рекреационного сектора. Строительство и развитие инфраструктуры. Обеспечение энергетической безопасности края. Область в условиях санкционного давления. Место Калининградской области в системе российских регионов.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий **лекционного** типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

1. История как наука.
2. Периодизация и факторы российской истории.
3. Северная Евразия: от каменного века к эпохе цивилизаций древности.
4. Евразия в период раннего Средневековья. Образование государства Русь
5. Русь в контексте развития средневековых цивилизаций Запада и Востока (XI – начало XIII в.)

6. Русские земли в XIII — первой половине XV в.
7. Формирование и развитие единого русского государства во второй половине XV–XVI вв.
8. Смутное время: от национальной катастрофы к восстановлению суверенитета и единства.
9. Русское государство в XVII веке: процессы консервативной модернизации и социальные катаклизмы.
10. Новые рубежи России: процессы колонизации и расширения границ в отечественной истории XVII века.
11. Россия в период реформ Петра I. От царства к империи.
12. Процессы модернизации в истории Российской империи середины – второй половины XVIII в.
13. Россия на международной арене «века Просвещения».
14. Российская империя в первой половине XIX в.: государственные реформы и внешняя политика.
15. Великие реформы Александра II как модернизационный проект.
16. Власть и общество во второй половине XIX в.
17. Россия как континентальная империя. Национальная политика и дипломатия.
18. Россия в начале XX века: процессы модернизации, революция и реформы.
19. Великая российская революция (1917–1922 гг.) и ее международный резонанс.
20. СССР в 1920-е гг.
21. Время «Великого перелома». СССР в 1930-е гг.
22. Начальный этап Великой Отечественной войны.
23. Коренной перелом и завершающий этап Великой Отечественной войны.
24. СССР в первые послевоенные годы: восстановление экономики и международные отношения.
25. Советское общество и государство в середине 1950-х – начале 1980-х гг.
26. «Перестройка» и распад СССР.
27. Россия в 1990-е гг.: экономические и политические преобразования, внешняя политика.
28. Российская Федерация в начале XXI в. и современный мир.

Рекомендуемая тематика **практических** занятий:

1. Особенности научного исторического познания. История и память о прошлом.
2. Народы и государства Причерноморья в древности.
3. Ранние сведения о руси. Деятельность первых древнерусских князей.
4. Государство и общество Руси в XI – начале XIII в.
- 5–6. Война и мир в Древней Руси.
7. **Особенности и достижения культуры средневековой Руси.**
8. Формирование представлений и стереотипов о России в Европе в XVI–XVII вв.
9. «Сибирская эпопея» XVII века: открытие и освоение новых земель русскими землепроходцами и колонистами.
10. Крепостническая система и сословное общество России в XVIII веке.
12. Война и дипломатия в эпоху Просвещения
13. **Просвещение в России в эпоху Петра I и Екатерины Великой.**
14. Прошлое и настоящее России в русской общественной мысли первой половины XIX в.
- 15–16. Война и дипломатия «долгого XIX века».
- 17–18. **Русская художественная культура в XIX - начале XX вв.**
19. **Киноискусство рубежа XIX – XX в.: изобретение кинематографа.**
20. Коллективизация в СССР и ее роль в истории российской деревни.

21. «Без срока давности». Нацистские преступления на территории СССР.
22. *Духовная жизнь и культура военных лет.*
23. Сталинградская битва – начало коренного перелома в войне.
24. Восточно-Прусская операция Красной Армии.
25. Переселенческие кампании послевоенного времени (на примере Калининградской области).
26. *Советское искусство послевоенного времени.*
27. Советская космическая программа: «через тернии к звездам».
28. Калининградская область в 1990-е гг.: практики выживания и структуры повседневности.
29. События и процессы Новейшего времени в зеркале семейной памяти (подведение итогов проектной работы).

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Требования к *самостоятельной работе* студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам:

1. История как наука.
2. Периодизация и факторы российской истории.
3. Северная Евразия: от каменного века к эпохе цивилизаций древности.
4. Евразия в период раннего Средневековья. Образование государства Русь
5. Русь в контексте развития средневековых цивилизаций Запада и Востока (XI – начало XIII в.)
6. Русские земли в XIII — первой половине XV в.
7. Формирование и развитие единого русского государства во второй половине XV–XVI вв.
8. Смутное время: от национальной катастрофы к восстановлению суверенитета и единства.
9. Русское государство в XVII веке: процессы консервативной модернизации и социальные катаклизмы.
10. Новые рубежи России: процессы колонизации и расширения границ в отечественной истории XVII века.
11. Россия в период реформ Петра I. От царства к империи.
12. Процессы модернизации в истории Российской империи середины – второй половины XVIII в.
13. Россия на международной арене «века Просвещения».
14. Российская империя в первой половине XIX в.: государственные реформы и внешняя политика.
15. Великие реформы Александра II как модернизационный проект.
16. Власть и общество во второй половине XIX в.
17. Россия как континентальная империя. Национальная политика и дипломатия.
18. Россия в начале XX века: процессы модернизации, революция и реформы.
19. Великая российская революция (1917–1922 гг.) и ее международный резонанс.
20. СССР в 1920-е гг.
21. Время «Великого перелома». СССР в 1930-е гг.
22. Начальный этап Великой Отечественной войны.
23. Коренной перелом и завершающий этап Великой Отечественной войны.
24. СССР в первые послевоенные годы: восстановление экономики и международные отношения.

25. Советское общество и государство в середине 1950-х – начале 1980-х гг.
26. «Перестройка» и распад СССР.
27. Россия в 1990-е гг.: экономические и политические преобразования, внешняя политика.
28. Российская Федерация в начале XXI в. и современный мир.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего выполнение заданий, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам:

1. Особенности научного исторического познания. История и память о прошлом.
2. Народы и государства Причерноморья в древности.
3. Ранние сведения о руси. Деятельность первых древнерусских князей.
4. Государство и общество Руси в XI – начале XIII в.
- 5–6. Война и мир в Древней Руси.
7. Особенности и достижения культуры средневековой Руси.
8. Формирование представлений и стереотипов о России в Европе в XVI–XVII вв.
9. «Сибирская эпопея» XVII века: открытие и освоение новых земель русскими землепроходцами и колонистами.
10. Педагогическая мысль Древней Руси и Русского государства.
11. Крепостническая система и сословное общество России в XVIII веке.
12. Война и дипломатия в эпоху Просвещения
13. Просвещение в России в эпоху Петра I и Екатерины Великой.
14. Прошлое и настоящее России в русской общественной мысли первой половины XIX в.
- 15-16. Война и дипломатия «долгого XIX века».
- 17-18. Педагогическая мысль и система образования в Российской империи XIX – начала XX в.
19. Педагогические идеи 1920-х – 1930-х гг. и политика советской власти в сфере народного образования.
20. Коллективизация в СССР и ее роль в истории российской деревни.
21. «Без срока давности». Нацистские преступления на территории СССР.
22. Духовная жизнь и культура военных лет.
23. Сталинградская битва – начало коренного перелома в войне.
24. Восточно-Прусская операция Красной Армии.
25. Переселенческие кампании послевоенного времени (на примере Калининградской области).
26. Советская школа послевоенного времени.
27. Советская космическая программа: «через тернии к звездам».
28. Калининградская область в 1990-е гг.: практики выживания и структуры повседневности.
29. События и процессы Новейшего времени в зеркале семейной памяти (подведение итогов проектной работы).

Выполнение **учебно-исследовательского проекта «XX век в зеркале семейной и локальной истории»**. Проект выполняется на протяжении всего периода освоения курса «История России». Подробные инструкции по выполнению и оформлению проекта предоставляются преподавателем дополнительно.

Примерная структура проекта:

- А). Составление генеалогической схемы («древа») семьи.
- Б). Создание историко-географической карты, отражающей историю семьи в XX веке.
- В). Проведение историко-социологического анализа поколений семьи (профессиональные занятия, уровень образования, характер социальной мобильности,

число детей в семье и др.) с целью выявления тенденций эволюции социального облика поколений.

Г). Герои и подвижники в истории семьи. Составление справок о предках – участниках мировых войн, других вооруженных конфликтов, тружениках производства, науки, других сфер экономики, **деятелей культуры и представителей творческих профессий**.

Д). Семейная историческая память – выявление специфики памяти о прошлом у представителей различных поколений семьи.

Е). **Семья и «малая родина» (город, поселок, район) в истории отечественной культуры** – формирование базы фактов (материалов), в том числе изобразительных, подготовка информационных обзоров.

Ж). Аналитическое эссе, **в котором излагаются результаты изысканий о воздействии** событий, явлений и процессов «большой истории» (история страны, всемирно-исторические процессы) на исторический путь семьи, на развитие региона (родного города, села, района).

З). Создание творческого информационного продукта (инфографика, презентация, видеоролик и т.д.) с отображением наиболее важных результатов проекта.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно

связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
1. Историческая наука и память о прошлом	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
2. Народы и государства на территории современной России в древности	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
3. Русь в IX — первой трети XIII в.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
4. Русские земли в XIII – первой половине XV вв.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
5. Формирование и развитие единого русского государства во второй половине XV–XVI вв.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
6. Российское государство в XVII в.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
7. Россия в XVIII в.: традиции и модернизация.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
8. Российская империя в XIX – начале XX в.: государство, общество, культура.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
9. Советское государство и общество: от революционного старта к «консервативной модернизации» (1917 – 1930-е гг.)	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
10. Советский Союз в годы Великой Отечественной войны	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
11. СССР в 1945–1991 гг.: от послевоенного восстановления до Беловежских соглашений.	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии
12. Российская Федерация в 1991–2025 годах	УК-1.8	Тестирование, опрос на практическом занятии

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тип задания	Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы
Short Answer	Кого называют «отцом истории»?		Геродот

Short Answer	Как называют главный метод исторической науки?		Историзм
Short Answer	Автор «Истории государства Российского»?		Карамзин
Short Answer	Название теории происхождения древнерусского государства М.В. Ломоносова		Антинорманизм
Single Selection	Метод, рассматривающий исторические процессы в их развитии, взаимодействии и взаимовлиянии	исторический хронологический диалектический ретроспективный	1
Single Selection	Принцип исторической науки, требующий рассматривать исторический процесс таким, каким он был в действительности, а не таким, каким бы нам хотелось	Историзма объективности социального подхода диалектический	2
Single Selection	Подход к исследованию исторических процессов, в основе которого лежит взаимодействие и взаимовлияние производительных сил, производственных отношений и классовой борьбы	исторический Логический формационный цивилизационный	3
Multiple Selection	К вспомогательным историческим дисциплинам относятся:	сфрагистика палеография криптография мемуаристка	1,2

Тип задания	Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы
Single Selection	Какая из перечисленных реформ была осуществлена Петром I	Открытие первого университета Уничтожение патриаршества Учреждение Верховного тайного совета Открытие Академии художеств	2
Single Selection	Какое из сражений произошло раньше?	Гангутская битва Взятие Измаила Битва при Гросс-Егерсдорфе Полтавская битва	4
Single Selection	Что из перечисленного относится к результатам реформ Петра I?	Создание новых отраслей промышленности Улучшение положения крепостных крестьян Превращение дворянства в привилегированное сословие Утрата позиций на международной арене	1
Single Selection	Противником России в Северной войне была	Пруссия Швеция Речь Посполитая Дания	2
Single Selection	Что из перечисленного относится к	Введение подушной подати Секуляризация церковных земель	1

	реформам Петра I?	Генеральное межевание земель Жалованная грамота дворянству		
Comparison	Соотнесите даты и события	1700 - 1721	Русско-турецкая война	1-2,2-4,4-1,3-3
		1756 - 1763	Северная война	
		1773 - 1775	Восстание Е. Пугачева	
		1768 - 1774	Семилетняя война	
Comparison	Соотнесите имена и события	Петр I	Открытие университета	1-2,2-3,3-4,4-1
		Екатерина II	Принятие табели о рангах	
		Анна Иоанновна	Создание Уложенной комиссии	
		Елизавета Петровна	Отказ принять кондиции	
Comparison	Соотнесите имена и события	Михаил Ломоносов	Сподвижник Петра Великого	1-2,2-4,3-3,4-1
		Александр Радищев	Автор антинорманнской теории	
		Василий Татищев	Автор первого труда по истории России	
		Феофан Прокопович	Автор «Путешествия из Петербурга в Москву»	
Comparison	Соотнесите термины и понятия	протекционизм	Форма правления, при которой вся власть принадлежит монарху	1-3,2-4,3-1,4-2
		рекрутчина	Изъятие материальных и земельных богатств у церкви	
		Абсолютизм	Экономическая политика, направленная на защиту национальной промышленности	
		секуляризация	Проведение регулярных наборов населения в постоянную армию	
Comparison	Соотнесите даты и события	1803	Восстание декабристов	1-2,2-1,3-4,4-3
		1825	Указ о вольных хлебопашцах	
		1861	Создание Государственного совета	
		1810	Отмена крепостного права	
Comparison	Соотнесите имена современников	Александр I	А.М. Горчаков	1-2,2-3,3-1,4-4
		Николай I	М.М. Сперанский	
		Александр II	Н.Х. Бенкендорф	
		Александр III	К.П. Победоносцев	
Comparison	Соотнесите события	Бородино	Отечественная война 1812	1-1,2-3,3-2,4-4
		Оборона Шипки	Крымская война	
		Оборона Севастополя	Русско-турецкая война 1877 - 1878	
		Присоединение Финляндии	Русско-шведская война 1807 – 1808 гг.	
SingleSelection	Первым главой советского правительства являлся	В.И. Ленин И.В. Сталин Рыков Л.Д. Троцкий		1
SingleSelection	Москва стала столицей советской России в	1918 г. 1922 г. 1917 г.		1

		1934 г.	
SingleSelectio n	Что из перечисленного относится к политике военного коммунизма?	Запрет на ведение частной торговли Разрешение применения наемного труда Разрешение аренды земли Создание бирж труда	1
SingleSelectio n	Какое из перечисленных событий произошло раньше?	Заключение Брестского мира Принятие декрета о земле Образование СССР Вхождение СССР в Лигу наций	2
SingleSelectio n	Какое из перечисленных событий произошло позже?	Заключение пакта о ненападении с Германией Принятие первой конституции СССР Образование СНК Вступление СССР в Лигу наций	1

Темы для учебной дискуссии (примеры)

Исторические условия развития и становления советской культуры.

Исторические условия развития современной культуры России.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

История как наука

Периодизация российской истории

Факторы и специфика исторического развития России

Евразийское пространство в первобытную эпоху

Цивилизации древности и народы Северной Евразии

Евразия в период раннего Средневековья. Образование государства Русь

Русь в контексте развития средневековых цивилизаций Запада и Востока (XI – начало XIII в.)

Русские земли в XIII веке

Историческое развитие русских земель в XIV – первой половине XV в.

Художественная культура Средневековой Руси

Формирование единого Русского государства в XV – начале XVI в.

Русское государство и мир в начале эпохи Нового времени

Русское государство в начале XVII в. Смутное время

Процессы модернизации в России XVII в.

Россия и ведущие страны Европы и Азии в XVII веке

Культура Русского государства (конец XV–XVII вв.)

Православие и православная церковь в российской истории XIII–XVII вв.

Россия в период преобразований Петра I

Эпоха дворцовых переворотов. Семилетняя война

Россия во второй половине XVIII в.

Международное положение и внешняя политика России в XVIII в.

Культурное пространство России в XVIII веке.

Россия в первой четверти XIX в.

Отечественная война 1812 г. и заграничные походы русской армии.

Российская империя во второй четверти XIX в.

Восточный вопрос во внешней политике России в период правления Николая I.

Крымская война

Реформы 1860-х – 1870-х гг.

Государственный реформизм 1880-х – начала 1890-х гг.

Власть и общество во второй половине XIX в.

Россия и мир во второй половине XIX века

Россия в начале XX века: процессы модернизации, политический курс, внешняя политика

Революция 1905–1907 гг. Опыт российского парламентаризма

Национальная политика в Российской империи (XIX – начала XX в.)

Художественная культура России в XIX – начале XX в.

Исторические процессы на территории Калининградской области в средние века и новое время

Россия в Первой мировой войне.

Великая российская революция (1917–1922): дискуссия о причинах и предпосылках, развитие революционного процесса в феврале – октябре 1917 г.

Великая российская революция (1917–1922): первые преобразования большевиков, Гражданская война как национальная катастрофа

Великая российская революция (1917–1922): выход страны из Гражданской войны, корректировка экономического курса, итоги, последствия и международный резонанс революции.

Советский Союз в 1920-е годы

Время «Великого перелома». СССР в 1930-е годы

Социальные преобразования 1920-х-1930-х гг.

Советская культура и искусство в межвоенный период

Международное положение и внешняя политика СССР в 1930-е гг.

Великая Отечественная война (1941–1945): периодизация, начальный этап, мобилизация экономики и общества.

Великая Отечественная война (1941–1945): оккупационный режим и движение сопротивления, коренной перелом, советская дипломатия в годы войны.

Великая Отечественная война (1941–1945): завершающий период войны, освободительная миссия Красной Армии в Европе, итоги и последствия войны.

Восточно-Прусская операция Красной Армии.

Роль советской науки, медицины, культуры в обеспечении устойчивости фронта и тыла в годы Великой Отечественной войны

Советский Союз и зарубежный мир в послевоенные годы (1945–1953).

Атомный проект в истории советской науки.

Создание Калининградской области и ее заселение в послевоенные годы

СССР в 1953–1984 гг. Процессы социально-экономического и политического развития.

«Холодная война» как исторический феномен.

Период «перестройки» и распад СССР (1985–1991)

Калининградская область в советский период

Россия в 1990-е годы

Россия в начале XXI века

Калининградская область на рубеже XX-XXI вв.

Исторические условия развития современной культуры России.

Особенности и характерные черты культуры и искусства на современном этапе.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. История России: учебник для вузов: в 2 частях / Под ред. Ю. А. Петрова. – М.: Наука, 2024. – 622 с.
https://minobrnauki.gov.ru/action/history_expert/documents/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%91%D0%90%D0%97%D0%90_%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0-%D1%81%D0%B6%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B9.pdf .

Дополнительная литература

1. Земцов, Б. Н. История России: учебник / Б.Н. Земцов, А.В. Шубин, И.Н. Данилевский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 584 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/972180. - ISBN 978-5-16-014251-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1896658>. — Режим доступа: по подписке.
2. Мунчаев, Ш. М. История России: учебник / Ш.М. Мунчаев. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2024. — 512 с. - ISBN 978-5-91768-930-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2114313>. — Режим доступа: по подписке.
3. Нестеренко, Е. И. История России: учебно-практическое пособие / Е.И. Нестеренко, Н.Е. Петухова, Я.А. Пляйс. — Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 296 с. - ISBN 978-5-9558-0138-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2039992>. — Режим доступа: по подписке
4. Всемирная история: учебник для студентов вузов / под ред. Г.Б. Поляка, А.Н. Марковой. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 887 с. - (Серия «Cogito ergo sum»). - ISBN 978-5-238-01493-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1028870>. — Режим доступа: по подписке.
5. Новейшая история стран Европы и Америки. XX век: учебник для студентов вузов: В 3 ч. / под ред. А. М. Родригеса и М. В. Пономарева. — Москва: Гуманитар, изд. центр ВЛАДОС, 2017. — Ч. 1: 1900-1945. - 463 с. - (Учебник для вузов). - ISBN 5-691-00607-X. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1053792>. — Режим доступа: по подписке.
6. История России XVIII — начала XX века: учебник / М.Ю. Лачаева, Л.М. Ляшенко, В.Е. Воронин, А.П. Синелобов; под ред. М.Ю. Лачаевой. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 648 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://new.znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/25130. - ISBN 978-5-16-012874-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023725>. — Режим доступа: по подписке.
7. Без срока давности. Преступления нацистов и их пособников против мирного населения на оккупированной территории РСФСР в годы Великой Отечественной войны: документы и материалы. М., 2020. URL <https://xn--80aabgieomn8afgsnjq.xn--p1ai/pdf>.
8. Фортунатов, В. В. История: учебное пособие / В. В. Фортунатов. - Санкт-Петербург: Питер, 2020. - 464 с. - (Учебное пособие). - ISBN 978-5-4461-1179-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1720878>. — Режим доступа: по подписке.
9. Чернявский, А. Г. История образования и педагогической мысли. Том 1. История: монография / А.Г. Чернявский, Л.Ю. Грудцына, Д.А. Пашенцев. — Москва: ИНФРА-М, 2018. — 264 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/24944. - ISBN 978-5-16-012649-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/946203>.
10. Шишова, Н. В. Отечественная история: учебник / Н.В. Шишова, Л.В. Мининкова, В.А. Ушкалов [и др.]. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 462 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004480-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1194877>. — Режим доступа: по подписке.
11. Великая Отечественная война 1941—1945 годов: в 12 томах. — Изд. доп. и испр. — Москва: Кучково поле, 2015. — Текст: электронный // Министерство обороны Российской Федерации [сайт]. — URL: <https://encyclopedia.mil.ru/encyclopedia/books/vov.htm>.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций

- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Лань - Коллекция издательства "Лань".
- ЭБС АЙБУКС
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта (<https://eios.kantiana.ru/>), обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующего ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Критическое мышление»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Светлов Р.В. доктор философских наук, профессор

Содержание

1. Наименование дисциплины «Критическое мышление».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Критическое мышление».

Цель изучения дисциплины: развитие у обучающихся навыков анализа и синтеза, формулирования выводов, аргументации и обоснования оценок и суждений, принятия решений в различных сферах жизни, формирование общей экологии мышления.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.2. Демонстрирует умение рассматривать различные точки зрения и выявлять степень доказательности на поставленную задачу	Знать: - способы поиска информации; - критерии постановки задач в соответствии с целью. Уметь: - анализировать информацию и работать с большим количеством источников информации. Владеть: - навыками доказательства и опровержения тезиса; - технологиями поиска решений поставленной задачи и анализа последствий возможных решений задачи

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Критическое мышление» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: занятия семинарского типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Типология ошибок в аргументации и логических заблуждений	Виды логических ошибок. Правила и ошибки в аргументации. Правила и ошибки по отношению к тезису. Правила и ошибки по отношению к аргументам. Правила и ошибки демонстрации.
2	Эпистемологические, психологические и коммуникационные истоки заблуждений	Эпистемологические истоки заблуждений. Понятие эпистемологического препятствия (Г. Башляр). Виды препятствий и их функционирование. Психологические истоки заблуждений. Коммуникационные истоки заблуждений. Методы убеждения. Законы общественного мнения (Cantril Hadley). Приемы введения в заблуждение.
3	Риторические приемы: манипулятивный потенциал в аргументации	Основные риторические приемы публичного выступления. Софистика
4	Критическое мышление, противодействие манипулятивным технологиям и интерпретация текста	Определение и установки. Анализ печатного источника. Анализ устного выступления. Выявление и противодействие фейкам.
5	Стратегии построения критически аргументированного изложения авторской позиции	Типология стратегий аргументации в устном изложении. Типология стратегий аргументации в письменном изложении. Монологическая и диалогическая аргументация.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1: Типология ошибок в аргументации и логических заблуждений.

Вопросы для обсуждения: виды логических ошибок, правила и ошибки в аргументации, интерпретации и презентации.

Тема 2: Эпистемологические, психологические и коммуникационные истоки заблуждений.

Вопросы для обсуждения: эпистемологические, психологические и коммуникативные истоки заблуждений.

Тема 3: Риторические приемы: манипулятивный потенциал в аргументации.

Вопросы для обсуждения: риторические приемы, софистические приемы.

Тема 4: Критическое мышление, противодействие манипулятивным технологиям и интерпретация текста.

Вопросы для обсуждения: подходы к анализу источника, выявление сверхзадачи текста/выступления, критерии идентификации фейков.

Тема 5: Стратегии построения критически аргументированного изложения авторской позиции.

Вопросы для обсуждения: типология стратегий, монологическая и диалогическая аргументация.

Требования к *самостоятельной работе* студентов

Выполнение домашнего задания, предусматривающего выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях по следующим темам: Типология ошибок в аргументации и логических заблуждений, Эпистемологические, психологические и коммуникационные истоки заблуждений, Риторические приемы: манипулятивный потенциал в аргументации. Критическое мышление, противодействие манипулятивным технологиям и интерпретация текста. Стратегии построения критически аргументированного изложения авторской позиции

7. Методические рекомендации по видам занятий

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Типология ошибок в аргументации и логических заблуждений	УК-1.2	Опрос
Эпистемологические, психологические и коммуникационные истоки заблуждений	УК-1.2	Опрос
Риторические приемы: манипулятивный потенциал в аргументации	УК-1.2	Опрос
Критическое мышление, противодействие манипулятивным технологиям и интерпретация текста	УК-1.2	Опрос, дебаты
Стратегии построения критически аргументированного изложения авторской позиции	УК-1.2	Опрос, контрольная работа

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

1. Дебаты (работа в малых группах)

Цель задания

Сформировать понимание сложности стратегии и тактики аргументации, потенциально неоднозначного характера обсуждаемых проблем, а также необходимости всестороннего изучения вопроса перед формулировкой исследовательских выводов.

Алгоритм выполнения

Обучающиеся на предшествующем занятии делятся на две команды. В качестве самостоятельной работы командам необходимо ознакомиться с предложенным преподавателем текстом (комплексом текстов) и тезисом, а затем подготовиться отстаивать и позицию утверждения (верю), и отрицания (не верю), то есть подготовить набор аргументов и контраргументов, а также попытаться спрогнозировать логику потенциальных вопросов от оппонентов.

На занятии команды узнают, какую позицию предстоит отстаивать. Сама дискуссия проходит по правилам, близким к Академическим дебатам (IDEA), однако не обязана следовать им полностью.

По завершении игры в режиме свободной проблемной дискуссии участники совместно с преподавателем подводят итоги. Рекомендуется также в качестве домашнего задания

попросить обучающихся написать индивидуальные рефлексивные эссе с оценками прошедшего занятия и ответить на вопросы о моментах в отношении собственного участия и выступления всей команды, характере реализованной позиции в команде, способах улучшения подготовки и реализации стратегии аргументации.

Задание может выполняться также в индивидуальном формате. В этом случае обучающиеся самостоятельно готовят письменные обзоры проблемы, содержащие как защиту тезиса, так и его отрицание.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Понятие критического мышления.
2. Критическое мышление и социокультурные вызовы современности.
3. Критическое и объекто-ориентированное мышление в междисциплинарном дискурсе.
4. Типология логических ошибок.
5. Правила и ошибки в аргументации.
6. Правила и ошибки по отношению к тезису.
7. Правила и ошибки по отношению к аргументам.
8. Правила и ошибки демонстрации.
9. Эпистемологические истоки заблуждений.
10. Понятие эпистемологического препятствия (Г. Башляр). Виды препятствий и их функционирование.
11. Психологические истоки заблуждений.
12. Коммуникационные истоки заблуждений.
13. Методы убеждения. Законы общественного мнения.
14. Основные риторические приемы публичного выступления. Софистика.
15. Стратегии анализа печатного источника.
16. Стратегии анализа устного выступления.
17. Критерии выявления и стратегии противодействия фейкам.
18. Типология стратегий аргументации в устном изложении.
19. Типология стратегий аргументации в письменном изложении.
20. Монологическая и диалогическая аргументация.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и	отлично	зачтено	86-100

		прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает</i> <i>нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Воронцов, Е. А. Логика: учебное пособие / Е.А. Воронцов. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 134 с. — (Высшее образование: Специалитет). - ISBN 978-5-16-016546-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1846372>
2. Демина, Л. А. Теория и практика аргументации: учебное пособие / Л.А. Демина. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2023. — 272 с. - ISBN 978-5-91768-529-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1926424>
3. Батурин, В. К. Логика: Учебное пособие/Батурин В. К. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 96 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-905554-06-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1002580>

Дополнительная литература:

1. Махаматов, Т. М. Философия (с кейсовыми задачами): учебное пособие / Т.М. Махаматов, Т.Т. Махаматов. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 294 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1146774. - ISBN 978-5-16-016439-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1146774>
2. Чатфилд, Т. Критическое мышление: анализируй, сомневайся, формируй свое мнение / Том Чатфилд; пер. с англ. - Москва: Альпина Паблишер, 2019. - 328 с. - ISBN 978-5-96142-092-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077990>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Лань - Коллекция издательства "Лань".
- ЭБС АЙБУКС
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронно-информационную среду БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
**«КУЛЬТУРА, ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ЭТИКЕТ В РЕСТОРАННОМ
ДЕЛЕ»**

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника:
специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Культура, технология обслуживания и этикет в ресторанном деле».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Культура, технология обслуживания и этикет в ресторанном деле».

Цель изучения дисциплины: освоение студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области технологий обслуживания и этикета в ресторанном деле, а также реализация их в своей профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных технологий	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам	Знать: нормативно-правовую базу РФ в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса; основы культуры обслуживания, ресторанного этикета и сервисной культуры как элементов формирования потребительской ценности; технологии обслуживания в ресторанах различных типов и классов; принципы клиентоориентированности в ресторанном сервисе; стандарты качества обслуживания, технологические карты сервисных процессов, регламенты взаимодействия персонала с гостем; психологию потребителя ресторанных услуг, сегментацию гостей и особенности сервиса для каждого сегмента; основы ценообразования, презентации меню и винной карты, технологии upselling и cross-selling в ресторанном бизнесе. Уметь: организовывать процесс обслуживания потребителей в ресторане гостиничного комплекса в строгом соответствии с нормативными требованиями; применять клиентоориентированные технологии обслуживания; разрабатывать, актуализировать и внедрять стандарты обслуживания, технологические схемы сервиса, регламенты работы зала, бара и буфетных зон; осуществлять контроль качества обслуживания; адаптировать формат и стиль обслуживания под запросы различных
ПК-4 Способен к оказанию услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса	ПК-4.1 Обеспечивает процесс приема регистрации и размещения гостей различных категорий (группы, индивидуальные туристы, люди с инвалидностью и пр.); ПК-4.2 Обеспечивает учет национальных и культурных особенностей гостей при размещении.	
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации	

взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	сегментов; соблюдать нормы профессиональной этики, гигиены, санитарии и безопасности при организации ресторанного сервиса. Владеть: навыками организации обслуживания в различных форматах; технологиями приёма и обработки заказов, работы с POS-системами, системами бронирования столов; методами сервис-дизайна; приёмами коммуникации с гостем в ресторанной среде; навыками оперативного разрешения конфликтных ситуаций в зале; инструментами контроля качества ресторанного сервиса.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Культура, технология обслуживания и этикет в ресторанном деле» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.02.03 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации

преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Раздел 1. Теоретические и методологические основы дисциплины	Предмет, метод и место дисциплины в системе профессиональной подготовки. Культура обслуживания как социально-экономическая категория. Психология сервисного взаимодействия в ресторане
2	Раздел 2. Нормативно-правовое и стандартное обеспечение ресторанного сервиса	Правовое регулирование ресторанного обслуживания. Отраслевые стандарты и классификация ресторанов
3	Раздел 3. технология обслуживания в ресторанном деле	Форматы и виды ресторанного обслуживания. Технология обслуживания в гостиничном комплексе. Сервировка и презентация. Приём и обработка заказов. Организация работы ресторанного зала
4	Раздел 4. Ресторанный этикет и деловой протокол	Основы ресторанного этикета. Деловой и протокольный этикет. Международный этикет и кросс-культурный сервис
	Раздел 5. Клиентоориентированность и управление качеством сервиса	Клиентоориентированные технологии в ресторанном сервисе. Контроль качества ресторанного обслуживания. Цифровизация ресторанного сервиса
	Раздел 6. Организация работы персонала и профессиональная этика	Профессиональная культура и дресс-код ресторанного персонала. Конфликтология в ресторанном сервисе.
	Раздел 7. специальные виды обслуживания	Винный сервис и барная культура. Обслуживание мероприятий и кейтеринг. Устойчивое развитие и этика потребления

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.1. Предмет, метод и место дисциплины в системе профессиональной подготовки. Сущность и структура дисциплины «Культура, технология обслуживания и этикет в ресторанном деле». Взаимосвязь с дисциплинами: «Сервисология», «Основы гостиничного дела», «Управление качеством», «Психология сервиса», «Стандартизация». Историческая эволюция ресторанного сервиса: от античности к современной индустрии гостеприимства. Современные концепции ресторанного сервиса: гостеприимство как искусство (hospitality), сервис-экспириенс, экономика впечатлений.

Тема 1.2. Культура обслуживания как социально-экономическая категория. Понятие культуры обслуживания: структура, уровни, функции. Сервисная культура в контексте

национальных традиций и глобальных стандартов. Формирование корпоративной культуры сервиса в гостинично-ресторанном комплексе. Культура обслуживания как конкурентное преимущество и элемент бренда.

Тема 1.3. Психология сервисного взаимодействия в ресторане. Особенности восприятия ресторанного сервиса потребителем. Модели поведения гостя: типологии потребителей (деловой, туристический, семейный, VIP, гастрономический, «инфлюенсер»). Эмоциональный интеллект персонала: эмпатия, антиципация, проактивность. Вербальная и невербальная коммуникация в ресторанной среде: язык тела, визуальный контакт, пространственная организация.

РАЗДЕЛ 2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ И СТАНДАРТНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕСТОРАННОГО СЕРВИСА

Тема 2.1. Правовое регулирование ресторанного обслуживания. Нормативно-правовая база РФ: ФЗ «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании», «О лицензировании отдельных видов деятельности» (алкоголь), Гражданский кодекс РФ (договор публичной оферты). Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания (СанПиН, ГОСТ Р). Правила торговли и особенности оказания услуг общественного питания. Информация для потребителя: маркировка, меню, аллергены, калорийность, вегетарианство/веганство.

Тема 2.2. Отраслевые стандарты и классификация ресторанов. ГОСТ Р 58144-2018 и критерии классификации гостиниц: требования к ресторанному обслуживанию. Стандарты сервиса: звёздность, категории, знаки качества. Международные стандарты: ISO 9001, ISO 22000, НАССР в ресторанном сервисе. Профессиональные стандарты: «Официант», «Бармен», «Метрдотель», «Управляющий рестораном».

РАЗДЕЛ 3. ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСТОРАННОМ ДЕЛЕ

Тема 3.1. Форматы и виды ресторанного обслуживания. Классификация форматов: а-ля карт, банкет, фуршет, шведский стол, коктейль, бизнес-ланч, coffee break, барное обслуживание. Технология обслуживания а-ля карт: встреча, размещение, приём заказа, сервировка, подача, сопровождение блюд, расчёт, проводы. Технология банкетного обслуживания: подготовка, рассадка, протокол, многоэтапное меню, тайминг. Технология фуршетного обслуживания: организация линий раздачи, флор-менеджмент, управление очередями.

Тема 3.2. Технология обслуживания в гостиничном комплексе. Ресторанное обслуживание проживающих гостей: завтраки «шведский стол», обслуживание по меню, room service (обслуживание в номерах). Взаимодействие ресторана с департаментом приёма и размещения (front office): списки заездов, предпочтения гостей, аллергии, лицевые счета. Организация группового питания: туристические группы, конференции, MICE-мероприятия. Late night menu и 24/7 сервис в гостиничном ресторане.

Тема 3.3. Сервировка и презентация. Виды сервировки: европейская, американская, русская, банкетная. Столовое серебро, фарфор, хрусталь, текстиль: выбор в зависимости от формата и концепции. Сервировка стола по стандартам различных категорий гостиниц. Презентация блюд и напитков: пластика, температурные режимы, визуальная композиция.

Тема 3.4. Приём и обработка заказов. Технология приёма заказа: вербальная, невербальная, цифровая (планшеты, QR-коды). Структура меню: а-ля карт, дегустационное, сезонное, детское, диетическое, винная карта. Upselling и cross-selling: технологии рекомендации, storytelling блюда, винная рекомендация. Особенности обслуживания гостей с особыми потребностями: аллергии, диеты, религиозные ограничения, гости с ОВЗ.

Тема 3.5. Организация работы ресторанного зала. Структура и функции ресторанного персонала: метрдотель, администратор зала, официант, бармен, старший официант, бегунок, хостес. Планирование посадочных мест: рассадка, резервирование, управление очередью (waitlist), оптимизация оборота столов. Pre-shift briefing и де-брифинг:

стандарты передачи информации. Контроль качества обслуживания: чек-листы, тайминг, температурный контроль, стандарты скорости.

РАЗДЕЛ 4. РЕСТОРАННЫЙ ЭТИКЕТ И ДЕЛОВОЙ ПРОТОКОЛ

Тема 4.1. Основы ресторанного этикета. Понятие и структура ресторанного этикета: правила поведения гостя и персонала. Этикет обслуживания: приветствие, обращение, дистанция, тайминг, приоритетность. Столовый этикет: европейский и американский стиль, приборы, посуда, бокалы, правила употребления блюд. Этикет чаепития и кофе-сервиса.

Тема 4.2. Деловой и протокольный этикет. Организация деловых приёмов, банкетов, переговоров за столом. Рассадка по рангу: протокол размещения гостей на официальных мероприятиях. Этикет тоста и застольной речи. Обслуживание VIP-персон и делегаций: конфиденциальность, дискретность, персональный сервис.

Тема 4.3. Международный этикет и кросс-культурный сервис. Национальные особенности сервиса и питания: европейская, азиатская, ближневосточная, американская традиции. Религиозные аспекты: халяль, кошер, постное меню, буддийская и индуистская традиции. Особенности обслуживания иностранных гостей: языковой минимум, культурные табу, знаки внимания. Этикет в мультикультурной команде: предотвращение межкультурных конфликтов.

РАЗДЕЛ 5. КЛИЕНТОРИЕНТИРОВАННОСТЬ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЕРВИСА

Тема 5.1. Клиентоориентированные технологии в ресторанном сервисе. Понятие и модели клиентоориентированности: от удовлетворения к восхищению (delight). Персонализация сервиса: CRM в ресторане, учёт предпочтений постоянных гостей, программы лояльности. Антиципация потребностей: проактивный сервис, предугадывание желаний гостя. Обслуживание гостей с особыми потребностями: инклюзивный сервис, сервис для семей с детьми, сервис для пожилых гостей.

Тема 5.2. Контроль качества ресторанного обслуживания. Модели оценки качества: SERVQUAL, гостевые отзывы, Mystery Shopping, NPS, CSI. Внутренний аудит сервиса: стандарты, чек-листы, инспекции. Анализ жалоб и управление восстановлением сервиса (service recovery): модели LAST, HEARD, LEARN. Экономика компенсаций: расчёт стоимости восстановления доверия vs стоимость потери гостя (LTV).

Тема 5.3. Цифровизация ресторанного сервиса. Современные технологии: мобильные меню, QR-коды, планшеты официанта, системы бронирования столов. Интеграция ресторанной системы с PMS отеля: списание на номер, учёт лояльности, персонализация. Автоматизация kitchen display systems (KDS), управление очередью, доставка в номер. Влияние цифровых технологий на культуру обслуживания: баланс технологий и человеческого тепла.

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПЕРСОНАЛА И ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА

Тема 6.1. Профессиональная культура и дресс-код ресторанного персонала. Стандарты внешнего вида: гигиена, дресс-код, униформа, аксессуары, татуировки и пирсинг в сервисе. Профессиональная этика: конфиденциальность, беспристрастность, недискриминация, честность. Этика взаимоотношений в команде: иерархия, взаимодействие зала и кухни, культура обратной связи. Профессиональное выгорание и эмоциональный труд: техники саморегуляции.

Тема 6.2. Конфликтология в ресторанном сервисе. Типология конфликтных ситуаций: с гостем, внутри команды, между подразделениями. Техники деэскалации: активное слушание, перефразирование, управление эмоциями. Алгоритм разрешения конфликта с гостем: от признания до компенсации. Документирование инцидентов, анализ повторяющихся проблем, корректировка стандартов.

РАЗДЕЛ 7. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Тема 7.1. Винный сервис и барная культура. Основы винной карты: классификация вин, сочетание с блюдами, температура подачи, декантация. Этикет винного сервиса: пробка, дегустация, наливание, бокалы. Барная культура: классификация напитков, коктейльная карта, безалкогольные тренды. Особенности обслуживания в караоке-баре, лобби-баре, панорамном баре отеля.

Тема 7.2. Обслуживание мероприятий и кейтеринг. Организация МІСЕ-питания: coffee break, фуршет, банкет, барбекю, гала-ужин. Технология обслуживания свадеб, юбилеев, корпоративов. Выездное обслуживание (кейтеринг) при отеле: логистика, транспортировка, презентация на площадке. Взаимодействие с event-менеджером отеля при организации банкетов.

Тема 7.3. Устойчивое развитие и этика потребления

«Зелёный» ресторан: zero waste, локальный sourcing, сезонность, сокращение пищевых отходов. Этика обслуживания в контексте устойчивого развития: информирование гостей, борьба с food waste, переработка. Социальная ответственность: инклюзивный найм, доступная среда, равенство в сервисе.

Требования к самостоятельной работе студентов

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ И ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

Практикум «Вербальная и невербальная коммуникация в ресторане» — отработка приветствий, презентации меню, прощания.

Лабораторная работа «Сервировка стола различных форматов» — европейская, банкетная, фуршетная сервировка.

Практикум «Приём и обработка заказа в формате а-ля карт» — ролевые игры, upselling, работа с аллергиями.

Лабораторная работа «Технология банкетного обслуживания» — рассадка, тайминг, подача банкетных блюд.

Практикум «Room service: от заказа до доставки» — оформление заказа, сервировка в номере, презентация.

Деловая игра «Обработка жалобы и service recovery» — кейсы, моделирование конфликтов, поиск решений.

Практикум «Винный сервис: дегустация и сочетание с блюдами» — презентация вина, правила налива, бокалы.

Лабораторная работа «Организация шведского стола в гостиничном отеле» — расстановка линий, зонирование, контроль пополнения.

Практикум «Кросс-культурное обслуживание» — этикет разных стран, религиозные ограничения, языковой минимум.

Практикум «Цифровые инструменты ресторанного сервиса» — работа с POS, системами бронирования, мобильными меню.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Подготовка рефератов: «История ресторанного сервиса в России», «Сервис в гостиницах класса luxury», «Влияние культуры страны на ресторанный этикет».

Анализ гостевых отзывов (TripAdvisor, Яндекс.Карты) с точки зрения технологии и культуры обслуживания.

Разработка технологической карты обслуживания для конкретного формата (банкет, фуршет, room service).

Видео-анализ кейсов (Mystery Shopping, обучающие ролики ведущих отельных операторов).

Посещение ресторанов при гостиницах с последующим анализом сервиса (фото-отчёт, SWOT-анализ).

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 1. Теоретические и методологические основы дисциплины	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 2. Нормативно-	ПК-3; ПК-4;	Опрос, тестирование, практическое

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
правовое и стандартное обеспечение ресторанного сервиса	ОПК-8	задание
Раздел 3. технология обслуживания в ресторанном деле	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 4. Ресторанный этикет и деловой протокол	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 5. Клиенториентированность и управление качеством сервиса	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 6. Организация работы персонала и профессиональная этика	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 7. специальные виды обслуживания	ПК-3; ПК-4; ОПК-8	Опрос, тестирование, практическое задание

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

3.1. Тестовые задания

Т1. Тест по теме «Предмет и метод дисциплины. Культура обслуживания»

Т1.1. Какой из перечисленных компонентов НЕ входит в структуру понятия «культура обслуживания»?

- А) Профессиональные знания
- Б) Психолого-педагогические навыки
- В) Собственный капитал ресторана
- Г) Этические нормы и правила поведения

Т1.2. Установите соответствие между уровнем сервиса и его характеристикой:

Уровень сервиса	Характеристика
1. Базовый (ожидаемый)	А. Превышение ожиданий, персонализация, проактивность
2. Желаемый	Б. Соответствие стандартам, отсутствие ошибок
3. Неожиданный (delight)	В. Тёплое отношение, скорость, внимание к деталям

Т1.3. Понятие «гостеприимство» (hospitality) в ресторанном деле включает:

- А) Только предоставление еды и напитков
- Б) Создание эмоционального комфорта и чувства «дома»
- В) Соблюдение СанПиН
- Г) Только получение прибыли

Т1.4. Эмоциональный интеллект персонала ресторана включает способность:

- А) Запоминать все позиции меню
- Б) Распознавать эмоции гостя и управлять собственными
- В) Быстро ходить между столами
- Г) Говорить на трёх иностранных языках

Т2. Тест по теме «Нормативно-правовое и стандартное обеспечение»

Т2.1. Согласно ФЗ «О защите прав потребителей», информация о товаре (блюде) должна включать:

- А) Только название и цену
- Б) Название, состав, калорийность, наличие аллергенов
- В) Только вес порции
- Г) Только страну происхождения продукта

Т2.2. Какой документ устанавливает требования к классификации гостиниц и ресторанного обслуживания при них?

- А) ГОСТ Р 58144-2018
- Б) СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- В) ФЗ № 52-ФЗ
- Г) Профстандарт 40.025

Т2.3. Установите соответствие:

Нормативный акт	Сфера регулирования
1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	А. Лицензирование розничной продажи алкоголя
2. ФЗ № 171-ФЗ	Б. Санитарно-эпидемиологические требования к общепиту
3. Постановление Правительства РФ № 1036	В. Правила продажи товаров (в т.ч. в ресторане)
4. ГОСТ Р 58144-2018	Г. Классификация гостиниц и требования к сервису

Т2.4. При обслуживании гостя с целиакией (непереносимость глютена) персонал обязан:

- А) Предложить любое блюдо из меню
- Б) Предоставить достоверную информацию о составе блюд и риске перекрёстного загрязнения
- В) Отказать в обслуживании
- Г) Предложить только салат

Т3. Тест по теме «Форматы ресторанного обслуживания»

Т3.1. Основное отличие фуршета от банкета:

- А) Фуршет проводится только днём
- Б) Отсутствие рассадки за столами, гости перемещаются с блюдами
- В) Фуршет дешевле банкета
- Г) На фуршете нет алкоголя

Т3.2. При банкетном обслуживании «шведский стол» (buffet) официанты отвечают за:

- А) Только подачу напитков
- Б) Пополнение линий раздачи, контроль температуры, уборку посуды
- В) Только встречу гостей
- Г) Только приготовление блюд

Т3.3. Стандартное время обслуживания бизнес-ланча в гостиничном ресторане:

- А) 15–20 минут
- Б) 45–60 минут
- В) 90–120 минут
- Г) Не нормируется

Т3.4. Room service в гостинице категории 5* предполагает:

- А) Только завтрак в номер
- Б) Круглосуточное обслуживание с полным меню ресторана
- В) Только напитки
- Г) Обслуживание только в люксах

Т4. Тест по теме «Ресторанный этикет и протокол»

Т4.1. В европейском стиле сервировки вилка размещается:

- А) Справа от тарелки
- Б) Слева от тарелки
- В) Над тарелкой
- Г) Где удобно официанту

Т4.2. При обслуживании официальной делегации рассадка по рангу предполагает:

- А) Случайное размещение
- Б) Место почётного гостя по центру стола лицом к входу
- В) Место почётного гостя у окна
- Г) Рассадку по алфавиту

Т4.3. Винный бокал для красного вина наполняется:

- А) До краёв
- Б) На 1/3 объёма
- В) На 1/2 объёма
- Г) На 2/3 объёма

Т4.4. «Правило левой руки» при фуршете означает:

- А) Брать блюдо только левой рукой
- Б) Держать тарелку в левой руке, правой брать еду и подносить к тарелке
- В) Подавать напитки левой рукой
- Г) Не использовать левую руку

Т5. Тест по теме «Винный сервис и бар»

Т5.1. Температура подачи белого сухого вина:

- А) 18–20 °С
- Б) 10–12 °С
- В) 16–18 °С
- Г) 20–22 °С

Т5.2. Декантация вина — это:

- А) Удаление пробки
- Б) Переливание вина из бутылки в декантер для отделения от осадка и аэрации
- В) Добавление льда
- Г) Наливание в бокал

Т5.3. При подаче шампанского бокал наполняется:

- А) До краёв
- Б) На 2/3
- В) На 1/2
- Г) На 3/4

Т6. Тест по теме «Цифровые технологии и клиентоориентированность»

Т6.1. NPS (Net Promoter Score) в ресторанном сервисе измеряет:

- А) Средний чек
- Б) Готовность гостя рекомендовать ресторан
- В) Скорость обслуживания
- Г) Рентабельность блюда

Т6.2. Service recovery — это:

- А) Замена сломанного оборудования
- Б) Процесс восстановления доверия гостя после сервисного сбоя
- В) Уборка зала после закрытия
- Г) Восстановление данных в POS-системе

Т6.3. Алгоритм LAST при обработке жалобы расшифровывается как:

- А) Listen, Apologize, Solve, Thank
- Б) Look, Ask, Serve, Take
- В) Learn, Analyze, Solve, Test
- Г) Listen, Agree, Solve, Talk

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

3.2. Практические задания (П)

П1. Анализ нормативного документа

Задание: Проанализируйте СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (раздел, касающийся обслуживания посетителей).

Выполните:

Выделите 5 обязательных требований к персоналу при обслуживании гостей.

Опишите, какие записи в журналах учёта должны вестись в ресторане гостиницы.

Сформулируйте 3 управленческих решения, которые должен принять управляющий рестораном для обеспечения соответствия СанПиН.

Критерии: полнота анализа (5 баллов), связь с практикой (3 балла), грамотность (2 балла).

П2. Технологическая карта обслуживания а-ля карт

Задание: Разработайте технологическую карту (ТК) обслуживания гостя в ресторане гостиничного комплекса категории 4* (формат «а-ля карт») на 2 персоны.

ТК должна содержать:

Этапы процесса (встреча, размещение, приём заказа, подача, межблюдный сервис, расчёт, проводы).

Исполнители (хостес, официант, старший официант, бармен).

Временной регламент (в минутах).

Нормативы качества (стандарты речи, визуальный контроль, температура подачи).

Используемый инвентарь и посуда.

Критерии: логичность процесса (5), соблюдение стандартов (5), детализация (5), оформление (5).

П3. Расчёт банкетного мероприятия

Задание: Гостиничный ресторан проводит банкет на 80 персон по случаю юбилея компании.

Исходные данные:

Формат: банкет с рассадкой, 3-х блюдное меню + welcome drink + кофе/чай.

Начало: 19:00, окончание: 23:00.

Меню: холодная закуска (сервировка на стол), горячее (подача), десерт (подача).

Выполните:

Рассчитайте необходимое количество официантов (норма: 1 официант на 10–12 гостей при банкетном обслуживании).

Составьте график (тайминг) подготовки зала и обслуживания с разбивкой по минутам. Рассчитайте необходимое количество посуды, приборов и бокалов с учётом замены (коэффициент запаса 1,3).

Определите, сколько столов (прямоугольных 180×90 см) потребуется при рассадке 8 персон за столом.

Критерии: правильность расчётов (8), логичность тайминга (7), оформление (5).

П4. Сервировка стола и этикет

Задание: На практическом занятии выполните сервировку стола для европейского обеда (4 персоны) с учётом следующих требований:

Холодная закуска, горячий суп, горячее, десерт.

Красное и белое вино, вода.

Кофе после еды.

Выполните:

Разместите на макете/столе приборы, посуду, бокалы, салфетки, согласно правилам европейского этикета.

Составьте схему рассадки с указанием расстояний (от края стола до тарелки, между приборами).

Опишите порядок уборки посуды между блюдами (крумб-трей, замена приборов).

Сфотографируйте результат и приложите к отчёту (для дистанционной формы — подробное описание с чертежом).

Критерии: точность расположения (10), соблюдение дистанций (5), описание процесса (5).

П5. Винная рекомендация

Задание: Гость заказал стейк из мраморной говядины (ribeye) с соусом из перечного дерева.

Выполните:

Подберите 2 варианта вина (Old World и New World) с обоснованием.

Опишите технологию подачи: температуру, бокал, необходимость декантации, пробка.

Составьте речевой модуль (script) презентации вина гостю (2–3 предложения).

Критерии: корректность подбора (5), технология подачи (5), коммуникативные навыки (5).

П6. Разработка стандарта Room Service

Задание: Разработайте мини-стандарт обслуживания услуги «Завтрак в номер» (room service) для гостиницы категории 5*.

Стандарт должен включать:

Время приёма заказа и доставки.

Инвентарь (фарфор, серебро, текстиль, термос).

Технологию доставки (лифт персонала/гостевой, маршрут).

Правила сервировки в номере (где разместить, как представить блюда).

Прощание и оформление счёта.

Критерии: полнота стандарта (6), инновационность (2), оформление (2).

3.3. Ситуационные задачи и кейсы (С)

С1. Обработка жалобы (Service Recovery)

Ситуация: Гость ресторана гостиницы (деловой турист, проживает в отеле) заказал стейк medium rare. Блюдо подано well done. Гость возмущён, требует вызвать управляющего, угрожает негативным отзывом в интернете и отказом от проживания в отеле.

Задания:

Опишите пошаговый алгоритм действий официанта в первые 2 минуты.

Сформулируйте 3 варианта компенсации (компенсация, коррекция, превосходство) с учётом LTV гостя.

Разработайте план предупреждения повторения ситуации (корректировка стандарта, обучение кухни).

Составьте текст ответа на отзыв в TripAdvisor (если гость всё же оставил негатив).

Критерии: адекватность действий (5), экономическая обоснованность (5), профессиональная этика (5), язык ответа (5).

C2. Конфликт в зале

Ситуация: В ресторане отеля во время ужина двое гостей в состоянии алкогольного опьянения громко разговаривают, мешая другим посетителям. Соседний стол (семья с ребёнком) просит администратора решить проблему.

Задания:

Опишите тактику действий администратора/метрдотеля с учётом Правил торговли и ФЗ «О полиции».

Сформулируйте 3 фразы для деэскалации конфликта (на русском и английском языках).

Определите, когда необходимо вызвать охрану/полицию.

Разработайте алгоритм компенсации для пострадавшей семьи.

Критерии: правовая грамотность (5), психологическая корректность (5), практическая применимость (5).

C3. VIP-гость без брони

Ситуация: В ресторан отеля 5* прибывает постоянный гость (VIP, член программы лояльности) без бронирования в 20:30 в пятницу. Зал загружен на 95 %. Гость требует столик у окна, который занят другими гостями (также постоянными клиентами).

Задания:

Опишите алгоритм действий хостес и администратора.

Обоснуйте этическую дилемму: чьи права приоритетны?

Предложите 3 сценария решения без конфликта.

Опишите, какие данные из CRM-системы необходимо проверить до принятия решения.

Критерии: анализ ситуации (5), этическая обоснованность (5), креативность решений (5).

C4. Аллергический инцидент

Ситуация: Гость сообщил официанту об аллергии на орехи. В заказанном десерте присутствует миндальная мука (не указана в меню явно). Гость почувствовал недомогание.

Задания:

Опишите немедленные действия персонала (первые 5 минут).

Определите правовую ответственность ресторана (ФЗ «О защите прав потребителей», ст. 14 — вред здоровью).

Разработайте стандарт информирования о аллергенах (меню, речь официанта, маркировка).

Составьте план внутреннего расследования.

Критерии: оперативность (5), правовая осведомлённость (5), превентивные меры (5).

3.4. Задания для ролевых игр (Р)

P1. «Банкетный сбой»

Роли: управляющий рестораном, шеф-повар, старший официант, гость (организатор мероприятия).

Сценарий: За 2 часа до начала банкета поставщик сообщил о задержке основного

ингредиента для горячего (филе лосося). В меню 60 персон — «филе лосося на гриле».
 Задача: Провести оперативный брифинг, предложить альтернативу, согласовать с гостем, пересчитать калькуляцию.
 Критерии: командное взаимодействие (5), скорость принятия решения (5), качество коммуникации с гостем (5).

Р2. «Проверка Роспотребнадзора»

Роли: управляющий рестораном, санитарный врач, официант.

Сценарий: Внезапная проверка. Выявлены нарушения: отсутствует журнал санитарной обработки столовых приборов, температура в холодильнике +6 °С (норма +2...+4).

Задача: Провести диалог, оформить акт, разработать план устранения.

Р3. «Презентация меню»

Роли: официант, иностранный гость (англоязычный, вегетарианец).

Задача: Презентировать меню, предложить 2 варианта вегетарианских блюд, сопроводить рекомендацией вина/напитка, оформить заказ в POS-системе.

Критерии: языковые навыки (5), знание меню (5), техника upselling (5).

3.5. Задания для самостоятельной работы (СРС)

СРС1. Анализ гостевых отзывов

Задание: Проанализируйте 10 отзывов о ресторанах при гостиницах вашего города (TripAdvisor, Яндекс.Карты, Google Maps).

Выделите:

3 положительных практики (best practices).

3 системных проблемы (pain points).

1 предложение по улучшению сервиса на основе анализа.

Объем: 3–5 страниц. Срок: 2 недели.

СРС2. Видеоанализ сервиса

Задание: Просмотрите видеоролик об обслуживании в ресторане отеля класса luxury (предоставляется преподавателем или самостоятельно — Four Seasons, Mandarin Oriental).

Составьте разбор:

Что соответствует стандартам 5*?

Какие технологии обслуживания использованы?

Какие эмоциональные техники применяет персонал?

Объем: 2–3 страницы + скриншоты.

СРС3. Разработка мини-стандарта для нишевого формата

Задание: Разработайте стандарт обслуживания для одного из форматов:

Завтрак «шведский стол» в бизнес-отеле;

Романтический ужин в ресторане при курортном отеле;

Coffee break для МICE-мероприятия.

Стандарт должен включать: технологическую карту, речевые модули, чек-лист качества, норму времени.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования)	Пятибалльная шкала (академическая)	Двухбалльная шкала	БРС, % освоения

		компетенции, критерии оценки сформированности)	ская) оценка	зачет	(рейтин говая оценка)
Повышенны й	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессионал ьной деятельности, нежели по образцу с большой степени самостоятельн ости и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетвори тельный (достаточны й)	Репродуктивн ая деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетвор ительно		55-70
Недостаточн ый	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Балашов, А. М. Современный сервис: технология и культура обслуживания. — СПб.: Питер, 2022.

Гуцан, Л. П. Технология обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Академия, 2021.

Радченко, Л. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. — М.: Академия, 2023.

Дополнительная литература

СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.

ГОСТ Р 58144-2018. Услуги средств размещения. Классификация гостиниц.

Друкер, П. Ф. Практика менеджмента. — М.: Вильямс, 2023 (глава «Сервис как ценность»).

Пайн, Б. Дж., Гилмор, Дж. Х. Экономика впечатлений. — М.: Вильямс, 2022.

ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей».

ФЗ № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта...».

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил продажи товаров...».

Профессиональные стандарты: 40.025 «Официант», 40.026 «Бармен», 40.027 «Метрдотель».

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта —, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным

оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»

ОНК «Институт управления и территориального развития»

ВЫСШАЯ ШКОЛА ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

«Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составители:

Масленников П.В., к.б.н., доцент ОНК «Институт медицины и наук о жизни (МЕДБИО)»;
Судоплатов К.А., ст. преподаватель ОНК «Институт медицины и наук о жизни (МЕДБИО)»;

Винокурова Н.В., к.б.н., доцент ОНК «Институт медицины и наук о жизни (МЕДБИО)»;
Балыко С.В., капитан 1 ранга, к.п.н., начальник военного учебного центра БФУ им. И.Канта;
Кужелев А.А., капитан 2 ранга, к.т.н., начальник учебной части - заместитель начальника
военного учебного центра БФУ им. И.Канта;

Рак Е.Н., подполковник запаса, ст.преподаватель военного учебного центра БФУ им.
И.Канта»;

Жуков Б.В., подполковник запаса, преподаватель военного учебного центра БФУ им.
И.Канта».

Содержание

1. Название образовательного модуля
2. Характеристика образовательного модуля
3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля
4. Программы дисциплин образовательного модуля
 - Программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»
 - Программа дисциплины «Основы военной подготовки»
5. Программа итоговой аттестации по модулю

1. Название модуля: «Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки»

2. Характеристика модуля

2.1. Образовательные цели и задачи

Целью освоения модуля является формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека, формирование навыков безопасного поведения в повседневной жизни и в экстремальных условиях, формирование способности и готовности к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2.2. Образовательные результаты

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектом типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.15. Оценивает факторы риска и степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК.1.16. Применяет методы защиты в чрезвычайных ситуациях, навыки военной подготовки в условиях военных конфликтов в интересах Родины УК.1.17. Формирует культуру безопасного и ответственного поведения.	Знать: – поражающие факторы стихийных бедствий, крупных производственных аварий и катастроф с выходом в атмосферу радиоактивных веществ (РВ) и аварийно-химически опасных веществ (АХОВ), современных средств поражения; – анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных производственных факторов; – правовые, нормативно-технические и организационные основы «Безопасности жизнедеятельности»; – основные положения общевойсковых уставов ВС РФ; – организацию внутреннего порядка в подразделении; – основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; – устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; – предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений (мотострелкового отделения, взвода, роты); – основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; – общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; – правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; – тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке;

		– назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; – основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; – тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; – основные положения Военной доктрины РФ; – правовое положение и порядок прохождения военной службы. Уметь: – проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; – эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; – планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций; – правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; – осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; – оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; – выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; – читать топографические карты различной номенклатуры; – давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; – применять положения нормативно-правовых актов. Владеть: – методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; – методами прогнозирования чрезвычайных ситуаций и предотвращения их негативных последствий; – методами повышения стрессоустойчивости; – способами управления эмоциями в экстремальных ситуациях; – строевыми приемами на месте и в движении; – навыками управления строями взвода; – первичными навыками стрельбы из стрелкового оружия; – первичными навыками подготовки к ведению общевойскового боя;

		– навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; – первичными навыками ориентирования на местности по карте и без карты; – навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; – навыками работы с нормативно-правовыми документами.

3. Методические указания для обучающихся по освоению модуля

Освоение дисциплин модуля закладывает базу для будущей сфере профессиональной деятельности. Оно должно начинаться с внимательного ознакомления с рабочими программами дисциплин, обязательными компонентами которых являются: перечень тем, подлежащих усвоению; задания; списки учебных пособий и рекомендуемой литературы; списки контрольных вопросов, заданий.

При изучении дисциплин модуля необходимо последовательно переходить от дисциплины к дисциплине, от темы к теме, следуя внутренней логике, заложенной в программе дисциплины модуля. Только так можно достичь полного понимания материала, хорошей ориентации в специальной литературе, формирования собственной точки зрения и умений практического характера. Для более глубокого и эффективного освоения дисциплин рекомендуется предварительная подготовка к занятиям.

1. Наименование дисциплины: «Безопасность жизнедеятельности».

Целью освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями к безопасности и защищенности человека, формирование навыков безопасного поведения в повседневной жизни и в экстремальных условиях.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины студент должен овладеть следующими результатами обучения:

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектно-типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.15. Оценивает факторы риска и степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК.1.16. Применяет методы защиты в чрезвычайных ситуациях, навыки военной подготовки в условиях военных конфликтов в интересах Родины УК.1.17. Формирует культуру безопасного и ответственного поведения.	Знать: - поражающие факторы стихийных бедствий, крупных производственных аварий и катастроф с выходом в атмосферу радиоактивных веществ (РВ) и аварийно-химически опасных веществ (АХОВ), современных средств поражения; - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и опасных производственных факторов; - правовые, нормативно-технические и организационные основы «Безопасности жизнедеятельности»; Уметь: - проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям; - эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; - планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций. Владеть: - методами защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; - методами прогнозирования чрезвычайных ситуаций и предотвращения их негативных последствий; - методами повышения стрессоустойчивости. Способами управления эмоциями в экстремальных ситуациях.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» представляет собой дисциплину обязательной части.

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы обучающегося и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе с обучающимися очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается обучающимися в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам обучающихся по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

Тематика лекционных занятий

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Введение. Основные понятия, термины и определения.	Цель и содержание дисциплины, ее основные задачи, место и роль в подготовке специалиста. Основные понятия. Понятие опасности. Структура и состав опасности. Процесс идентификации опасности. Различные классификации опасностей. Аксиома о потенциальной опасности деятельности человека. Принципы достижения безопасности. Методы анализа опасности. Количественная характеристика опасности. Риск. Степень риска. Основные виды риска. Индивидуальный риск. Коллективный риск. Технический риск. Экологический риск. Социальный риск. Кривая Фармера. Экономический риск. Потенциальный территориальный риск. Профессиональный риск. Оценка травматизма и профзаболеваний на производстве. Оценка экономических потерь предприятия. Показатель сокращения продолжительности жизни, методика определения. Концепция приемлемого риска и оценка безопасности профессиональной деятельности в РФ. Мотивированный и немотивированный риск. Методы определения риска. Управление риском. Анализ риска. Качественные методы анализа опасностей и риска.

		Проверочный лист. Предварительный анализ опасностей. Анализ видов и последствий отказов. Анализ опасности и работоспособности. Анализ ошибок персонала. Причинно-следственный анализ. Анализ «деревя отказов» или «деревя причин». Анализ «деревя событий» или «деревя последствий».
2	Безопасность жизнедеятельности и природная среда. Экологические опасности. Классификация. Источники загрязнения среды обитания.	Экологическая безопасность. Критерии оценки качества окружающей среды, экологическое нормирование. Классификация нормативов качества природной среды. Основные принципы нормирования ОС. Государственные природоохранные органы РФ. Общественные природоохранные организации. Структура и краткая характеристика. Законодательство по охране природной среды РФ. Структура и основные документы. Система государственных стандартов «Охрана природы». Структура и описание. Экологическое законодательство и нормативные документы в области охраны окружающего воздуха. Основная характеристика загрязнителей атмосферного воздуха. Токсическая доза. Виды дозы. Виды ПДК для воздуха. Эффект суммации ПДК. ПДЭН. ВДК (ОБУВ). Определение и краткая характеристика понятий. Основные загрязнители атмосферного воздуха: классификация с ссылкой на ГОСТ; ПДКсс и ПДКмр. Оценка выбросов ЗВ по ЮНЕП. Критерии оценки состояния загрязнения атмосферы. КИЗА. Оценка рассеивающей способности атмосферы. Экологический мониторинг. Цель, ступени и структура. (ЕГСЭМ) РФ. Примеры. Экологическая экспертиза. Законодательная и нормативная база. Принципы экологической экспертизы. Методы экологической экспертизы. Федеральные и региональные уровни. Общественная экологическая экспертиза. Ресурсные критерии оценки состояния поверхностных вод. Экологическое законодательство и нормативные документы в области водопользования, водосбережения и безопасности водных объектов. Нормирование качества воды. Классификация водоемов и ПДК. Методы комплексной оценки загрязненности поверхностных вод. Классы качества вод в зависимости от ИЗВ и индекса сапробности S. Гидрохимический метод комплексной оценки загрязнения вод: Ki Ni, Bi, Zc. Теория «биогеохимических провинций». Эндемические заболевания. Примеры. Общие и суммарные показатели качества вод, нормативные требования по качеству. Значение водного фактора в распространении острых кишечных инфекций и инвазий. Болезнь легионеров. Санитарно-микробиологическая оценка качества вод. Методы и объекты индикации, их общая характеристика. Показатели санитарно-микробиологической чистоты вод по СанПиНу 2.1.4.1074-01. Мероприятия, направленные на сохранение гидроресурсов. Замкнутые водооборотные системы. Кратность использования воды в обороте. Аэробная биохимическая очистка-минерализация. Анаэробная биохимическая очистка. Технология и степень эффективности очистки. Основная характеристика земельных ресурсов. Состав и структура почвы (почвенные фазы и горизонты). Минеральный

		состав почвы. Полидисперсность почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Антагонизм почвенной микрофлоры. Санитарная охрана почвы. Коэффициент концентрации химического вещества (K_i). Суммарный показатель загрязнения (Z_c). Оценочная шкала опасности загрязнения почв. Утилизация твердых и жидких бытовых отходов как экологический пример.
3	Физиология и безопасность труда, обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Вредные и опасные производственные факторы	Структурно-функциональные системы восприятия и компенсации организмом человека изменений факторов среды обитания. Особенности структурно-функциональной организации человека. Естественные системы человека для защиты от негативных воздействий. Характеристика нервной системы. Условные и безусловные рефлексы. Анализаторы, их строение, функции. Функциональные характеристики и роль во взаимодействии с внешней средой. Вегетативная нервная система, роль в защитных реакциях. Критические периоды в развитии ее отделов и суточном режиме. Безопасность труда. Здоровье, определение. Виды здоровья. Профилактика нарушений состояния здоровья человека. Виды профилактики. Правовые и организационные основы производственной безопасности. Правовые и нормативно-методические документы по безопасности труда. Система государственных стандартов «Охрана труда». Структура и описание. Производственная среда. Классификация вредных и опасных производственных факторов в соответствии с ГОСТом 12.0.003-74. ПДУ вредного или опасного производственного фактора. Категории работ по интенсивности энергозатрат в соответствии с Р 2.2.2006–05. Динамический стереотип как фактор, определяющий функциональные возможности организма. Работоспособность. Определение физической работоспособности при помощи теста PWC170 (Physical working capacity). Общая физическая работоспособность. Относительная работоспособность. Оценка фактического состояния условий труда и классификация условий труда по степени вредности (Р 2.2.2006–05). Динамические и статические нагрузки. Методика расчета. Физиологические изменения в организме при физической и умственной нагрузке. Производственный травматизм. Причины производственного травматизма. Профессиональные заболевания. Острые и хронические профзаболевания, их характеристика и примеры. Аттестация рабочих мест по условиям труда. Рабочая зона. Рабочее место. Условия труда. Тяжесть труда. Напряжённость труда. Методика расчета. Опасные и вредные факторы производственной среды. АПФД. Общая характеристика и классификация АПФД. Аэрозоли дезинтеграции. Аэрозоли конденсации. Действие пыли на организм человека (классификация). Фиброгенность пыли. Нормирование и оценка степени воздействия АПФД. Классификация условий труда при профессиональном контакте с АПФД в соответствии с Р 2.2.2006-05. Принцип защиты временем при воздействии АПФД. Расчет допустимого стажа работы. Наиболее вредные характеристики пыли.

		Воздействие пыли на различные органы и ткани человека. Пневмокониозы. Токсико-пылевой бронхит. Бронхиальная астма. Профилактика пылевых заболеваний. Лечебно-профилактические мероприятия. Санитарно-технические мероприятия. СИЗ. УФ-излучение. Характеристика, классификация. Гигиеническое нормирование УФ в соответствии с СН № 4557-88 и МУ № 5046-89. Классификация условий труда по Р 2.2.2006-05. Биологическая оценка ультрафиолетового облучения. Бактерицидный и эритемный поток УФ. Виды доз облученности. Пороговая доза эритемной облученности: разовая и суточная. Биодоза. Производственные источники УФ. Биологическое действие УФ. Профилактические и защитные меры. СИЗ. ИК-излучение. Характеристика, классификация. Биологическое действие. Основой закон термодинамики и расчет радиационных потерь организма. Расчет теплового облучения работающего. Гигиеническое нормирование ИК в соответствии с СанПиН 2.2.4.548-96. Категории работ (классификация по энергозатратам). Классификация условий труда по Р 2.2.2006 – 05. Определение ТНС-индекса и классы условий труда по этому показателю. Принцип защиты временем и нормирование температуры воздуха на рабочем месте выше или ниже допустимых величин. Нормирование перепадов температур на рабочих местах в зависимости от категорий. СИЗ. Свет. Основные светотехнические характеристики и гигиенические требования по освещенности к рабочему месту. Нормирование освещенности по СНиП 23-05-95 и СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. Классификация условий труда по Р 2.2.2006 – 05. Классы условий труда в зависимости от дополнительных параметров световой среды. Разряды зрительных работ. Расчет естественного и искусственного освещения (метод светового потока). Основные зрительные функции. Механизм образования близорукости. Профилактика миопии. Действие электрического тока на организм человека. Классификация видов тока по действию на человека. Факторы, влияющие на исход поражения электрическим током. Анализ опасности поражения электрическим током в различных электрических сетях (задание). Критерии электробезопасности и нормативные документы. Напряжение шага и прикосновения. Средства защиты, применяемые в электроустановках. Зануление и заземление принципиальная разница двух методов. Организация безопасности эксплуатации электроустановок. Оказание первой медицинской помощи при поражении электрическим током. Шум. Гигиеническая классификация шума. Классификация шума по ГОСТ 12.1.029-80 и ГОСТ 12.1.003-83. Основные характеристики звуковых волн. Уровень громкости звука. Гигиеническое нормирование шума по ГОСТ 12.1.003-83 и СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Нормирование постоянного и непостоянного шума. Нормирование шума для

		ориентировочной оценки. Коррекция уровня звукового давления. Доза шума. Оценка источников шума (2 и более) одинаковых и разных по своему уровню. Количественная оценка тяжести и напряженности трудового процесса в зависимости от уровня шума. Классификация условий труда по Р 2.2.2006 – 05. Категории тяжести трудового процесса по СН 2.2.4/2.1.8.562-96. Переход от дБ к разам. Профилактика профзаболеваний. Инфразвук. Гигиеническая классификация и нормирование постоянного и непостоянного инфразвука по СН 2.2.4/2.1.8.583-96. ПДУ инфразвука. Биологическое действие. Профилактика. Ультразвук. Классификация и гигиеническое нормирование по СанПиН 2.2.4./2.1.8.582-96 и ГОСТ 12.1.001-89. Нормирование контактного ультразвука. Вегетативно-сенсорная полиневропатия. Биологическое действие. Профилактика профессиональных заболеваний. Электромагнитные волны. Источники электромагнитного излучения. Воздействие на организм человека. Нормирование электромагнитных полей. Напряженность ЭП и МП. Тепловой порог. Нормирование и профилактика профзаболеваний. Механические колебания. Виды вибраций и их воздействие на человека. Нормирование вибраций. Вибрационная болезнь. Профилактика. Лазерное излучение. Природа, источники и основные характеристики лазерного излучения, воздействие на организм человека и гигиеническое нормирование. Средства и методы защиты от лазерных излучений. Средства индивидуальной защиты (СИЗ). Безопасность автоматизированных объектов. Системы автоматического контроля. Психологические факторы при работе с информационными системами.
4	Принципы возникновения и классификация ЧС. Оценка, прогноз и мониторинг ЧС в РФ и за рубежом.	Общие сведения о чрезвычайных ситуациях, определение чрезвычайной ситуации, аварии, катастрофы, стихийного бедствия. Понятие аварийной и предаварийной ситуации, экстремальная ситуация, стадии чрезвычайной ситуации, классификация чрезвычайных ситуаций. Государственная концепция обеспечения безопасности в чрезвычайных ситуациях, разработка технических и организационных мероприятий, снижающих вероятность реализации поражающего потенциала современных технических систем. Подготовка объекта и обслуживающего персонала, служб МЧС и населения к действиям в условиях ЧС. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций: разработка плана ликвидации последствий ЧС, спасательные и другие неотложные работы в очагах поражения: разведка очага поражения, локализация и тушение пожаров, розыск пострадавших, оказание пострадавшим первой помощи, санитарная обработка людей и техники, обеззараживание местности, неотложные аварийно-спасательные работы, спасательная техника и ее применение, определение материального ущерба, числа жертв и травм. Обучение персонала объекта и населения действиям в чрезвычайных ситуациях, психологическая подготовка персонала и населения к ЧС, структура МЧС Российской Федерации и их сил быстрого

		реагирования. Организация систем мониторинга, цели и задачи мониторинга, виды мониторинга, экологический мониторинг, глобальный, национальный, региональный мониторинг. Организация систем мониторинга в России, общегосударственная сеть наблюдения и контроля.
5	ЧС природного и биолого-социального характера. Стихийные бедствия, виды, характеристика, основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС.	Классификация ЧС по источнику происхождения и масштабу. Классификация природных опасностей. Геологические. Гидрологические. Метеорологические. Природные пожары. Инфекции. Наводнение, Половодье. Паводок, последствия. Классификация наводнений по признаку причин и по высоте подъема воды, ущерба и площади затопления. Защита и действие населения при угрозе и во время наводнения. Действия человека, оказавшегося в воде. Ураганы, бури, смерчи, их происхождение и последствия. Меры по обеспечению безопасности населения. Шкала Бофорта. Шкала перевода из баллов в м/с. Землетрясение. Основные параметры землетрясений, их последствия. Очаг, гипоцентр, эпицентр, эпицентральной зона (плейстосейстовая область). Изосейсты. Характеристики землетрясений: Энергия (Е), магнитуда (М), интенсивность (I), глубина гипоцентра (h). Шкала Рихтера. Шкала силы (интенсивности) землетрясений (Шкала MSK -64). Сейсмограммы. Фазы землетрясения, их отличия. Форшоки. Афтершоки. Правила безопасного поведения во время землетрясения. Обвалы, оползни и сели, их происхождение, последствия и предотвращение данных событий. Классификация и профилактические мероприятия. Действия населения при угрозе схода оползней, селей и обвалов. Лесные и торфяные пожары, их последствия и предотвращение. Классификация пожаров. Меры безопасности в зоне лесных и торфяных пожаров. Извержение вулканов. Классификация и основные поражающие факторы. Снежные лавины. Классификация. Действие человека при данных стихийных бедствиях. ЧС биолого-социального характера. Инфекционный процесс. Источник возбудителя инфекции. Эпидемический процесс. Эпидемический очаг инфекции. Эпидемия, пандемия. Старые. Новые и возвращающиеся инфекции, примеры. Механизм, факторы и основные пути передачи и проникновения возбудителя инфекции. Формы взаимодействия инфекционного агента с макроорганизмом. Острые и хронические формы. Реинфекция. Носительство инфекции. Субклиническая форма. Латентная форма. Медленная инфекция. Важнейшие свойства микроорганизмов, способных вызывать инфекционный процесс. Патогенность. Вирулентность. Адгезивность. Инвазивность. Токсигенность. Экзотоксины. Эндотоксины. Естественная классификация инфекционных болезней. Антропонозы и Зоонозы. Восприимчивый организм. Виды иммунитета. Естественный (специфический и неспецифический) и приобретенный.

		Иммунизация населения. Виды искусственного иммунитета.
6	ЧС техногенного характера. Аварии, взрывы, пожары, и др. Основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС.	ЧС техногенного характера. Классификация. Аварии и катастрофы. Причины возникновения пожара в жилых и общественных зданиях. Меры пожарной безопасности в быту. Пожары и взрывы, их причины и возможные последствия. Горение. Возгорание. Воспламенение. Концентрационные пределы. Методы тушения пожаров. Огнегасительные вещества. Средства пожаротушения. Первичные, стационарные и передвижные. Зоны действия взрыва. Причины взрывов. Действие взрыва на человека (действие ударной волны). Правила безопасного поведения при пожаре и угрозе взрыва. ХОО. Аварии на ХОО. АХОВ. Физико-химические свойства АХОВ влияющие на характер поражения. Поражающее действие АХОВ и пути проникновения в организм. Классификация. Характеристики действия АХОВ: токсичность, дозы, токсодозы, концентрации. Клиническая классификация АХОВ. Развитие аварии при хранении АХОВ под давлением в виде жидкости. Зона химического заражения. Очаги поражения. Продолжительность заражения. Источники опасности при авариях на ХОО. Химическая обстановка и ее оценка. Задание метеоусловий. Количество АХОВ, обусловившее ЧС. Эквивалентное количество АХОВ. Коэффициенты, используемые при расчете эквивалентного количества АХОВ. Определение эквивалентного количества вещества в первичном облаке. Определение эквивалентного количества вещества во вторичном облаке и времени испарения. Расчет глубины зоны заражения при аварии на ХОО. Определение площади зоны заражения. Определение времени подхода зараженного воздуха к заданному объекту. Определение продолжительности заражения. Защитные мероприятия на химически опасных объектах. Средства индивидуальной защиты. Способы защиты от АХОВ. Медицинская помощь пострадавшим при авариях на ХОО. Свойства аммиака и хлора, учитываемые при оказании первой помощи. Способы и средства ликвидации последствий аварий на ХОО. Радиационная безопасность. Виды и основная характеристика ионизирующих излучений. Корпускулярное и электромагнитное излучение. Источники радиационной опасности, естественные и искусственные. Радиоактивный распад. Изотопы. Радионуклиды. Период полураспада. Эффективный период полураспада. Характеристики радиационного излучения. Активность радионуклидов, виды активности. Доза излучения. Виды доз. Общая характеристика. Мощность доз. Коллективная эффективная эквивалентная доза. Полная коллективная эффективная эквивалентная доза. Понятие «уровень радиации» и «уровень (плотность) загрязнения» радионуклидом. НРБ-99. Категории облучаемых лиц. Нормирование радиационной безопасности в случае радиационной аварии. Пределы доз (ПД). Гигиеническая оценка и классификация условий труда при работе с источниками ионизирующего излучения. Максимальные

		потенциальные эффективные и эквивалентные дозы, их МПД. Допустимая мощность годовой потенциальной дозы (ДМПД). Классификация условий труда по Р 2.2.2006 – 05. Радиационная защита. РОО и зоны безопасности. Международная шкала тяжести событий на АС. Аварии на РОО. Классификация аварий. Радиационная опасность аварии. Состав выброса и воздействие излучений по стадиям аварии (стадии РА). Состав защитных мероприятий при авариях на РОО. Заблаговременные и оперативные мероприятия РЗ. Зонирование территории при авариях на РОО. ЗРА и ЗРК. Типовые режимы радиационной защиты при авариях на АС. Зона радиационного загрязнения на ранней и промежуточной стадиях аварии (ЗРА). Зонирование внутри зоны отселения по степеням фактического загрязнения местности. Зонирование на восстановительной стадии аварии РОО. ЗРА и ЗРК. Зонирование ЗРА. Вмешательство и его принципы. Классификация противорадиационных укрытий. Классификация радиопротекторов. Типовые режимы радиационной защиты при авариях АЭС. Эвакуация населения, ее предназначение, порядок проведения мероприятий при эвакуации.
7	ЧС военного времени. Оружие массового поражения. Современная классификация. Действие населения при применении ОМП.	Чрезвычайные ситуации военного времени. Ядерное оружие, его поражающие факторы, зоны разрушения, степени разрушения зданий, сооружений, технических и транспортных средств. Возникновение и развитие пожаров в городах и на объектах экономики. Зоны радиоактивного заражения при наземных ядерных взрывах, воздействие радиации и электромагнитного импульса на технические средства. Возможные поражения людей при ядерном взрыве. Планируемые спасательные и другие неотложные работы в зонах очага ядерного поражения. Химическое оружие. Классификация и токсикологические характеристики отравляющих веществ. Зоны заражения и очаги поражения. Обычные средства поражения, их характеристики, профилактика последствий применения обычных средств поражения. Биологическое оружие. Основные характеристики и защита населения при использовании данного типа оружия МП.
8	Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура	Задачи. ГО РФ и различных государств. МЧС РФ. Эвакуация. Особенности, задачи. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС): задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Функциональные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням. Координирующие органы, органы управления по делам ГО и ЧС, органы повседневного управления. Гражданская оборона, ее место в системе общегосударственных мероприятий гражданской защиты. Структура ГО в РФ. Задачи ГО, руководство ГО, органы управления ГО, силы ГО, гражданские организации ГО. Структура ГО на промышленном объекте. Планирование мероприятий по гражданской обороне на объектах. Организация защиты в мирное и военное время, способы

		защиты, защитные сооружения, их классификация. Оборудование убежищ. Быстровозводимые убежища. Простейшие укрытия. Противорадиационные укрытия. Укрытие в приспособленных и специальных сооружениях. Организация укрытия населения в чрезвычайных ситуациях. Особенности и организация эвакуации из зон чрезвычайных ситуаций. Мероприятия медицинской защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования.
9	Управление безопасностью жизнедеятельности. Нормативно-техническая документация	Вопросы безопасности жизнедеятельности в законах и подзаконных актах. Охрана окружающей среды. Нормативно-техническая документация по охране окружающей среды. Международное сотрудничество по охране окружающей среды. Мониторинг окружающей среды в РФ и за рубежом. Правила контроля состояния окружающей среды. Законодательство о труде. Законодательные акты директивных органов. Подзаконные акты по охране труда. Чрезвычайные ситуации в законах и подзаконных актах. Государственное управление в чрезвычайных ситуациях.
10	Безопасность на транспорте	Федеральный закон от 10.12.1995 N 196-ФЗ О безопасности дорожного движения. Обучение правилам безопасного поведения на автомобильных дорогах. Классификация видов опасностей на транспорте (наземный, железнодорожный, водный, воздушный транспорт). Причины опасных ситуаций на транспорте. Правила дорожного движения для: пешехода, пассажира, велосипедиста. Распознавание ситуаций криминогенного характера, ситуаций угрозы террористического акта на транспорте. Предупреждение возникновения сложных и опасных ситуаций. Оказание первой помощи (элементы первой помощи) при неотложных состояниях. Вызов экстренной службы. Помощь при дорожно-транспортном происшествии. Назначение правил дорожного движения, история их возникновения и развития. Общие правила движения пешеходов. Правило движения Юлия Цезаря в древнем Риме. Первые правила в России. Первые автомобильные правила во Франции. Международная конвенция по дорожному движению. Первые советские правила дорожного движения. Единые правила дорожного движения на территории СССР. Правила дорожного движения РФ. Ответственность за несоблюдение правил движения. ГИБДД — гарант обеспечения порядка и бесперебойного движения транспорта и пешеходов. Порядок движения пешеходов по улицам и дорогам. Организация движения организованных пеших колонн. Правила перехода улиц и дорог. Организация движения групп детей. Элементы улиц и дорог. Перекрестки и их виды. Правила пользования общественным транспортом. Правила перевозки детей на общественном и личном транспорте. Перевозка детей на грузовом транспорте. Посадка и высадка детей, поведение в транспортном средстве. Где запрещается перевозить детей? Способы регулирования дорожного движения. Назначение сигналов светофора для регулирования движения пешеходов и транспорта. Регулировщик — основной способ регулирования

		при заторах и неисправностях светофора. Дорожные знаки как один из способов регулирования дорожного движения. Дорожная разметка и ее характеристики. Виды дорожной разметки и ее назначение для регулирования движения транспорта и пешеходов. Горизонтальная разметка. Вертикальная разметка. Тормозной и остановочный путь автомобиля. Время реакции водителя, время реакции тормозов. Формула остановочного и тормозного пути. Зависимость тормозного и остановочного пути от состояния покрытия, тормозных систем, скорости движения и массы транспортного средства. Виды светофоров. Транспортные светофоры. Пешеходные светофоры. Порядок перехода и проезда улиц и дорог по сигналам транспортного и пешеходного светофоров. Назначение и виды транспортных средств. Механические и немеханические транспортные средства. Механические транспортные средства в экономике страны. Полуприцепы, прицепы и гужевые повозки. Велосипед и мопед. Специальный транспорт и особенности его движения. Применение специальных сигналов на транспортных средствах. Предупредительные сигналы, подаваемые водителями световыми приборами и рукой. Действия очевидцев дорожно-транспортных происшествий. Назначение и группы дорожных знаков. Предупреждающие знаки и их роль в регулировании движения транспорта и пешеходов, значение знаков приоритета. Запрещающие знаки. Предписывающие знаки и их характеристика. Информационно-указательные знаки и знаки сервиса. Предназначение знаков дополнительной информации (табличек). Причины дорожно-транспортных происшествий. Дорожно-транспортные происшествия: по вине пешеходов, водителей, велосипедистов, состояния дороги и погодных условий. Мероприятия, проводимые по их устранению. Назначение номерных, опознавательных и предупредительных знаков и надписей на транспортных средствах. Меры ответственности пешеходов и водителей за нарушение ПДД. Правила движения для велосипедиста, мотоциклиста. Обязанности водителя. Дополнительные требования к движению велосипедов, мопедов. Оказание первой помощи при дорожно-транспортных происшествиях. Правила перевозки травмированных.
11	Медико-биологические и психологические основы безопасности жизнедеятельности	Оказание первой медицинской помощи утопающему. Искусственная вентиляция легких. Ушиб. Признаки ушиба. Растяжения. Признаки растяжения. Вывих. Признаки. Перелом. Виды переломов. Признаки. Наиболее частые осложнения переломов. Первая медицинская помощь при растяжениях, переломах и вывихах. Имобилизация и средства её достижения. Оказание первой медицинской помощи при термических и химических ожогах. Классификация ожогов. Оценка площади ожога. Ожоговая болезнь. Стадии. Ожоговый шок. Острая ожоговая токсемия, ожоговая септикотоксемия, реконвалесценция. Первая медицинская помощь при отравлении СДЯВ и ОВ.

		Классификация. Действие на организм человека. Первая медицинская помощь. Сердечно-сосудистая недостаточность – обморок, коллапс, шок. Оказание первой медицинской и доврачебной помощи. Кома. Первая медицинская и доврачебная помощь. Виды, классификация, диагностика и оказание первой помощи при кровотечениях. Кровопотеря. Наложение жгута. Раны. Правила и приемы наложения повязок. Первая медицинская помощь при отморожении. Физиологические изменения и признаки отморожения. Классификация поражений. Действие электрического тока на человека. Термическое. Электролитическое. Биологическое. Электрический ожог. Классификация и виды ожогов. Электрические знаки. Электрический удар. Классификация. Возможные пути тока через тело человека. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током. Первая медицинская помощь при тепловом и солнечном ударах, признаки поражения. Понятие и определения здоровья. Общебиологическое здоровье. Популяционное. Индивидуальное. Факторы, влияющие на здоровье людей. Первичная, вторичная и третичная профилактика нарушений состояния здоровья. Психологическая устойчивость в чрезвычайных ситуациях. Норма психологического здоровья, психология риска, регуляция психологического состояния, психологическое воздействие на людей обстановки чрезвычайной ситуации, идентифицированные личности, психологический портрет, социально-психологические отклонения в чрезвычайных ситуациях, дезадаптированность личности, посттравматические расстройства

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

№ п/п	Наименование темы	Тематика самостоятельных работ
1	Тема № 1. Введение. Основные понятия, термины и определения	Методы определения риска. Управление риском. Анализ риска. Качественные методы анализа опасностей и риска. Причинно-следственный анализ.
2	Тема № 2 Безопасность жизнедеятельности и природная среда. Экологические опасности. Классификация. Источники загрязнения среды обитания	Основная характеристика земельных ресурсов. Состав и структура почвы (почвенные фазы и горизонты). Минеральный состав почвы. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарная охрана почвы. Оценочная шкала опасности загрязнения почв. Утилизация твердых и жидких бытовых отходов как экологический пример.
3	Тема № 3. Физиология и безопасность труда, обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Вредные и опасные произв.	Структурно-функциональные системы восприятия и компенсации организмом человека изменений факторов среды обитания. Естественные системы человека для защиты от негативных воздействий. Характеристика

	факторы	нервной системы. Условные и безусловные рефлексы. Анализаторы, их строение, функции. Вегетативная нервная система, роль в защитных реакциях.
4	Тема № 4. Принципы возникновения и классификация ЧС. Оценка, прогноз и мониторинг ЧС в РФ и за рубежом	Организация систем мониторинга, цели и задачи мониторинга, виды мониторинга, экологический мониторинг, глобальный, национальный, региональный мониторинг. Организация систем мониторинга в России, общегосударственная сеть наблюдения и контроля.
5	Тема № 5. ЧС природного и биолого-социального характера. Стихийные бедствия, виды, характеристика, основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС	ЧС биолого-социального характера. Инфекционный процесс. Источник возбудителя инфекции. Эпидемический процесс. Эпидемический очаг инфекции. Эпидемия, пандемия. Старые. Новые и возвращающиеся инфекции, примеры. Механизм, факторы и основные пути передачи и проникновения возбудителя инфекции. Формы взаимодействия инфекционного агента с макроорганизмом.
6	Тема № 6. ЧС техногенного характера. Аварии, взрывы, пожары, и др. Основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС	ЧС техногенного характера. Классификация. Аварии и катастрофы. Причины возникновения пожара в жилых и общественных зданиях. Меры пожарной безопасности в быту. Пожары и взрывы, их причины и возможные последствия. Горение. Возгорание. Воспламенение. Концентрационные пределы. Методы тушения пожаров.
7	Тема № 7. ЧС военного времени. Оружие массового поражения. Современная классификация. Действие населения при применении ОМП	Биологическое оружие. Основные характеристики и защита населения при использовании данного типа оружия.
8	Тема № 8. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура. Задачи. ГО РФ и различных государств. МЧС РФ. Эвакуация. Особенности, задачи	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС): задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС. Функциональные подсистемы РСЧС. Уровни управления и состав органов по уровням.
9	Тема № 9. Управление безопасностью жизнедеятельности. Противодействие терроризму и экстремизму.	Вопросы безопасности жизнедеятельности в законах и подзаконных актах. Охрана окружающей среды. Нормативно-техническая документация по охране окружающей среды. Международное сотрудничество по охране окружающей среды. Мониторинг окружающей среды в РФ и за рубежом. Правила контроля состояния окружающей среды. Законодательство о труде. Противодействие терроризму и экстремизму.

10	Тема № 10. Безопасность на транспорте.	Федеральный закон от 10.12.1995 N 196-ФЗ О безопасности дорожного движения. Обучение правилам безопасного поведения на автомобильных дорогах. Классификация видов опасностей на транспорте (наземный, железнодорожный, водный, воздушный транспорт). Причины опасных ситуаций на транспорте. Правила дорожного движения для: пешехода, пассажира, велосипедиста. Распознавание ситуаций криминогенного характера, ситуаций угрозы террористического акта на транспорте. Предупреждение возникновения сложных и опасных ситуаций. Оказание первой помощи (элементы первой помощи) при неотложных состояниях. Вызов экстренной службы. Помощь при дорожно-транспортном происшествии.
11	Тема № 10. Медико-биологические и психологические основы безопасности жизнедеятельности	Психологическая устойчивость в чрезвычайных ситуациях. Норма психологического здоровья, психология риска, регуляция психологического состояния, психологическое воздействие на людей обстановки чрезвычайной ситуации, идентификация личности, психологический портрет, социально-психологические отклонения в чрезвычайных ситуациях, дезадаптированность личности, посттравматические расстройства.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий

Чрезвычайные ситуации природного характера	
1	Наводнение. Половодье. Паводок, последствия. Классификация наводнений по признаку причин и по высоте подъема воды, ущерб и площади затопления. Защита и действие населения при угрозе и во время наводнения. Действия человека, оказавшегося в воде.
2	Землетрясения, основные параметры землетрясений, их последствия. Гипоцентр, эпицентр. Магнитуда. Энергия. Интенсивность. Глубина гипоцентра. Шкала MSK-64, шкала Рихтера. Правила безопасного поведения во время землетрясения.
3	Ураганы, бури, смерчи, тайфуны их происхождение и последствия. Меры по обеспечению безопасности населения. Шкала Бофорта. Цунами. Причины возникновения. Характеристика природного явления. Действие человека при данном стихийном бедствии.
4	Извержение вулканов. Снежные лавины. Обвалы, оползни и сели, их происхождение, последствия и предотвращение данных событий. Действия населения.
Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них характера	
5	Пожары, их причины и возможные последствия. Основные поражающие факторы. Горение. Возгорание. Воспламенение. Методы тушения пожаров. Классификация средств. Огнетушительные вещества. Средства пожаротушения. Классификация. Первичные, стационарные и передвижные.
6	Меры пожарной безопасности в быту. Поведение человека в данной ситуации. Первая медицинская и доврачебная помощь. Лесные и торфяные пожары, их последствия и предотвращение. Классификация пожаров. Меры безопасности в зоне лесных и торфяных пожаров.

7	Взрывы и их последствия. Зоны действия взрыва. Действие взрыва на человека (действие ударной волны) и здания. Концентрационные пределы. Правила безопасного поведения при угрозе взрыва. Поведение человека в данной ситуации. Первая медицинская и доврачебная помощь.
8	Химически опасные объекты производства, возможные последствия при авариях на химически опасных объектах, правила поведения. Хронические и острые интоксикации. Первая медицинская и доврачебная помощь при отравлении СДЯВ (сильнодействующими ядовитыми веществами) и ОВ (отравляющими веществами). Поведение человека в данной ситуации.
9	Аварии на радиационно-опасных объектах, возможные последствия облучения людей, ОЛБ (острая лучевая болезнь). Профилактика лучевых поражений. Первая медицинская и доврачебная помощь. Виды ионизирующих излучений, их основные характеристики. Правила поведения при радиационных авариях.
10	Транспортные аварии и их последствия. Безопасное поведение человека. Оказание первой медицинской помощи. Действие пассажиров при аварии на железнодорожном транспорте. Аварийные и опасные ситуации в метрополитене. Безопасное поведение человека. Оказание первой медицинской помощи.
11	Опасные и аварийные ситуации на воздушном и водном транспорте. Действие пассажиров. Оказание первой медицинской помощи.
Принципы обеспечения безопасности населения и территорий в ЧС мирного и военного времени	
12	Ядерное оружие, его боевые свойства и поражающие факторы. Классификация поражающих факторов ядерного взрыва и защита от их действия человека. Виды ядерных взрывов. След от радиоактивного облака. Зоны поражения. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
13	Химическое оружие. Классификация по характеру токсического действия ОВ. Нервнопаралитические. Кожно-нарывные. Удушающие. Общеядовитые. Психохимические. Раздражающие. Классификация отравляющих веществ в зависимости от характера поражающего действия. Защита. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
14	Бактериологическое оружие. Защита от поражающих факторов. Способы применения. Эвакуация населения при ЧС, ее предназначение, порядок проведения мероприятий при эвакуации.
15	Современные и обычные средства поражения и защита от них. Классификация. Осколочные. Фугасные. Кумулятивные. Зажигательные. Объемного взрыва. Высокоточное оружие. Разведывательно-ударные комплексы. Управляемые авиационные бомбы. Средства индивидуальной и коллективной защиты.
16	Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов. Виды убежищ. Размещение и правила поведения людей в защитном сооружении. Средства индивидуальной защиты (СИЗ). СИЗ кожи. Медицинские средства индивидуальной защиты. Аптечка индивидуальная АИ-2. Индивидуальные противохимические пакеты. Организация и проведение санитарной обработки людей.
Санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в ЧС	
17	Иммунный статус человека. Органы иммунной системы. Понятия иммунная система и антигены. Вакцины, сыворотки. Иммунодефициты первичные и вторичные. Классификация. ВИЧ-инфекция как модель вторичного иммунодефицита. Профилактика СПИДа. Первая помощь.
18	Заболевания бронхолегочной системы (бронхит, плеврит, пневмония, рак легкого, пневмоторакс, пневмокониозы, эмфизема легких). Наблюдение и уход за больными с заболеваниями органов дыхания.

19	Туберкулез. Классификация. Клиническая характеристика. Вакцина БЦЖ Значение реакции Манту. Наблюдение и уход за больными.
20	Алкоголь и его влияние на физическое и психическое здоровье человека. Профилактика алкогольной зависимости. Курение и его влияние на здоровье курящего и окружающих (пассивное курение). Способы профилактики и отказа от курения.
21	Наркотические вещества и их влияние на физическое и психическое здоровье человека. Профилактика наркотической зависимости.
22	Функциональная анатомия органа зрения. Дальнозоркость и близорукость. Травмы глаза. Первая помощь. Профилактика заболеваний. Функциональная анатомия органа слуха. Основные нарушения. Профилактика.
23	Клинико-эпидемиологическая характеристика группы кишечных инфекций. Холера. Брюшной тиф. Сальмонеллез. Ботулизм. Дизентерия. Полиомиелит. Болезнь Боткина. Профилактика и оказание первой медпомощи.
24	Клинико-эпидемиологическая характеристика группы инфекций дыхательных путей. Грипп. Натуральная оспа. Эпидемический менингит. Эпидемический паротит (свинка). Энцефалиты вирусной этиологии. Профилактика и оказание первой медпомощи.
25	Клинико-эпидемиологическая характеристика группы инфекций дыхательных путей. Воспаление легких (пневмония). Ангина. Скарлатина. Дифтерия. Корь. Коклюш. ОРВИ. Профилактика и оказание первой медпомощи.
26	Клинико-эпидемиологическая характеристика группы кровяных инфекций. Сыпной тиф. Клещевой энцефалит, малярия. Профилактика и оказание первой медпомощи.
27	Детские инфекционные болезни. Корь и краснуха. Профилактика и оказание первой медпомощи. Профилактика и оказание первой медпомощи.
28	Клинико-эпидемиологическая характеристика группы инфекций наружных покровов. Бешенство. Столбняк. Сибирская язва. Ящур. Профилактика и оказание первой медпомощи.
Медицинская характеристика состояний, требующих оказания первой медицинской помощи, и методы оказания первой медицинской помощи	
29	Основные заболевания системы крови (анемия, лейкоз, лимфолейкоз, метгемоглобинемия). Первая помощь. Механизмы системы свертывания крови. Гемофилия. Первая помощь.
30	Раны. Виды ран. Повязка. Перевязка. Правила наложения и перевязки. Первая помощь при кровотечениях. Виды кровотечений. Методы остановки кровотечений. Наложение кровоостанавливающего жгута.
31	Сосудистая недостаточность. Обморок. Коллапс. Кома, виды комы. Атеросклероз. Вегетативно-сосудистая дистония. Артериальная гипертензия. Гипертонический криз. Диагностика. Характеристика и первая медицинская помощь при данных ситуациях.
32	Ишемическая болезнь сердца. Инфаркт миокарда. Стенокардия. Аритмия сердца. Диагностика. Ушибы сердца. Диагностика. Первая помощь. Терминальное состояние. Агония. Клиническая и биологическая смерть.
33	Тепловой удар. Солнечный удар. Термические ожоги и ожоговая болезнь. Первая медицинская и доврачебная помощь.
34	Поражение электрическим током. Первая медицинская и доврачебная помощь. Действие электрического тока на человека. Термическое. Электролитическое. Биологическое. Электрический ожог. Классификация и виды ожогов. Электрические знаки. Электрический удар. Классификация. Возможные пути тока через тело человека. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.

35	Химические ожоги. Отморожение и общее замерзание. Первая медицинская и доврачебная помощь. Укусы ядовитых змей и насекомых. Первая медицинская и доврачебная помощь.
36	Острые и хронические отравления. Принципы оказания первой медицинской помощи при различных отравлениях.
37	Ушибы, растяжения и разрывы мягких тканей, переломы и вывихи. Первая медицинская и доврачебная помощь. Порядок наложения шины. Первая помощь. Инородные предметы в дыхательных путях. Острая дыхательная недостаточность. Наблюдение и уход за больными с заболеваниями органов дыхания. Оказание первой медицинской помощи при утоплении.
38	Понятие шока. Травматический шок. Фазы и степени шока. Первая медицинская и доврачебная помощь. Синдром длительного сдавливания. Клиническая картина. Первая медицинская и доврачебная помощь. Доврачебная реанимационная помощь. Искусственное дыхание. Непрямой массаж сердца. Методика. Прямой массаж сердца.
Чрезвычайные ситуации (ЧС) социального характера	
39	Массовые беспорядки их сущность и характер проявления. Город как среда повышенной опасности. Толпа, виды толпы. Паника. Массовые погромы. Массовые зрелища и праздники. Безопасность в толпе. Процесс воздействия субъекта социальной ЧС на Россию и ее регионы.
40	Чрезвычайные ситуации (ЧС) криминального характера и защита от них. Кража. Мошенничество. Правила поведения в случаях посягательства на жизнь и здоровье (нападение на улице, приставания пьяного, изнасилование, нападение в автомобиле, опасность во время ночной остановки). Предупреждение криминальных посягательств в отношении детей.
41	Необходимая самооборона в криминальных ситуациях (правовые основы самообороны, основные правила самообороны, средства самозащиты и их использование).
Сущность и содержание информационной безопасности	
42	Формы методы и способы обеспечения информационной безопасности. Основы защиты деловой информации и сведений, составляющих государственную и служебную коммерческую тайны. Методы и средства защиты электронной информации. Информационные технологии и здоровье. Сотовая радиотелефонная связь.
Экономическая безопасность социально-экономических систем	
43	Система обеспечения экономической безопасности личности. Государственная стратегия в сфере обеспечения экономической безопасности личности: сущность и комплекс мер по ее обеспечению. Основные направления обеспечения экономической безопасности личности: кредитование физических лиц, инвестирование, страхование человека и имущества, защита авторских прав, защита прав потребителей.
Биологические опасности	
44	Микроорганизмы. Виды патогенных микробов. Рост и размножение микроорганизмов. Бактериологическое нормирование. Грибы, растения и животные, представляющие опасность для человека.
Техногенные опасности	
45	Ионизирующие излучения (ИИ). Физика радиоактивности. Закон радиоактивного распада. Биологическое действие ионизирующих излучений. Дозиметрические

	величины и единицы их измерений. Источники излучения. Измерение ИИ. Нормирование радиационной безопасности. Защита от излучений.
Экологические опасности	
46	Состояние среды обитания. Критерии оценки качества окружающей среды. Экологическое нормирование. Источники экологических опасностей (тяжелые металлы, пестициды, диоксины, соединения серы, фосфора и азота, фреоны). Воздух как фактор среды обитания. Критерии оценки состояния загрязнения атмосферы. Комплексный индекс загрязнения атмосферы (КИЗА).
47	Вода как фактор среды обитания. Физиологическое и гигиеническое значение воды. Заболевания, связанные с изменением солевого и микроэлементного состояния воды. Вода как путь передачи инфекционных заболеваний. Влияние хозяйственно-бытовой и производственной деятельности человека и свойства природных вод. Показатели качества воды. Нормирование и нормативные акты в области охраны водной среды. Защита воды. Классификация водоемов и ПДК.
48	Государственные и общественные природоохранные организации. Стратегия экологического развития.
49	Почва как фактор среды обитания. Роль почвы в передаче инфекционных заболеваний. Процессы самоочищения почвы. Санитарная охрана почвы.
Органы системы МЧС России в системе органов исполнительной власти	
50	МЧС. Роль, место и задачи «Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий» (МЧС) в современных условиях. Общая организация МЧС РФ. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Задачи и структура. Территориальные подсистемы РСЧС, уровни управления и состав органов по уровням. Гражданская оборона (ГО), ее место в системе общегосударственных мероприятий гражданской защиты. Структура, состав и задачи ГО РФ. Государственная инспекция по маломерным судам (ГИМС). Главные задачи и структура ГИМС. Государственная противопожарная служба (ГПС). Главные задачи и структура.

На практических занятиях решаются задачи по теме занятия.

Практические занятия проводятся в интерактивной форме или в виде семинаров, где обсуждаются ключевые и наиболее сложные вопросы. Работа на практических занятиях оценивается преподавателем по итогам подготовки и выполнения студентами практических заданий, активности работы в группе и самостоятельной работе.

Пропуск практических занятий предполагает отработку по пропущенным темам (подготовка письменной работы, с ответами на вопросы, выносимые на семинар).

Неотработанный (до начала экзаменационной сессии) пропуск более 50% практических занятий по курсу является основанием для не допуска к итоговой аттестации по дисциплине.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций (текущий контроль по дисциплине)
Тема № 1. Введение. Основные понятия, термины и определения	УК.1	Опрос, тестирование.
Тема № 2 Безопасность жизнедеятельности и природная среда. Экологические опасности. Классификация. Источники загрязнения среды обитания	УК.1	Опрос, тестирование
Тема № 3. Физиология и безопасность труда, обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Вредные и опасные произв. факторы	УК.1	Опрос, тестирование
Тема № 4. Принципы возникновения и	УК.1	Опрос, тестирование, реферат

классификация ЧС. Оценка, прогноз и мониторинг ЧС в РФ и за рубежом		
Тема № 5. ЧС природного и биолого-социального характера. Стихийные бедствия, виды, характеристика, основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 6. ЧС техногенного характера. Аварии, взрывы, пожары, и др. Основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 7. ЧС военного времени. Оружие массового поражения. Современная классификация. Действие населения при применении ОМП	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 8. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуациях (РСЧС). Структура. Задачи. ГО РФ и различных государств. МЧС РФ. Эвакуация. Особенности, задачи	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 9. Управление безопасностью жизнедеятельности. Противодействие терроризму и экстремизму.	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 10. Безопасность на транспорте.	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.
Тема № 11. Медико-биологические и психологические основы безопасности жизнедеятельности	УК.1	Опрос, тестирование, защита реферата.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля

Примеры тестовых задания для самоконтроля

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

Тема № 1. Введение. Основные понятия, термины и определения

1. Интегральным показателем безопасности жизнедеятельности является...
 - 1) смертность людей;
 - 2) продолжительность жизни человека;
 - 3) уровень жизни человека;
 - 4) здоровье людей.
2. Безопасность - это
 - 1) состояние деятельности, при котором с определённой вероятностью исключено проявление опасности;
 - 2) присутствие чрезмерной опасности;

- 3) защищённость человека от социальных опасностей;
- 4) отсутствие военных действий.

Тема № 2 Безопасность жизнедеятельности и природная среда. Экологические опасности. Классификация. Источники загрязнения среды обитания

1. Потенциальной опасностью называется возможность воздействия на человека _____ факторов.
 - 1) личностных
 - 2) производственных
 - 3) неблагоприятных или несовместимых с жизнью
 - 4) социальных
2. К непрогнозируемым внезапным относятся чрезвычайные ситуации _____ характера.
 - 1) политического;
 - 2) природного, техногенного;
 - 3) социального, экологического;
 - 4) индивидуального.

Тема № 3. Физиология и безопасность труда, обеспечение комфортных условий жизнедеятельности. Вредные и опасные произв. факторы

1. Вредный фактор – это фактор, воздействие которого на человека в определенных условиях вызывает:
 - 1) смерть;
 - 2) нарушения самочувствия;
 - 3) травму;
 - 4) снижение работоспособности или заболевание.
2. Вероятность реализации опасностей называется:
 - 1) аварией;
 - 2) риском;
 - 3) катастрофой;
 - 4) ущербом.

Тема № 4. Принципы возникновения и классификация ЧС. Оценка, прогноз и мониторинг ЧС в РФ и за рубежом

1. Безопасность жизнедеятельности – это...
 - 1) состояние защищённости национальных интересов;
 - 2) область научных знаний, изучающая опасности и способы защиты от них человека в любых условиях его обитания;
 - 3) этапы развития человека;
 - 4) расширения техносферы.
2. Опасность – это..
 - 1) любые явления, процессы, объекты, угрожающие жизни и здоровью человека;
 - 2) исключение нежелательных последствий;
 - 3) неотъемлемая отличительная черта деятельности человека;
 - 4) любые явления, вызывающие положительные эмоции.

Тема № 5. ЧС природного и биолого-социального характера. Стихийные бедствия, виды, характеристика, основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС

1. Наука, изучающая землетрясения, называется ...
 - 1) Топографией;
 - 2) Сейсмологией;

- 3) Гидрологией;
- 4) Геологией.
- 2. Ветер большой разрушительной силы, значительной продолжительности скоростью 32 м/с называется ...
 - 1) Ураганом;
 - 2) Вихрем;
 - 3) Торнадо;
 - 4) Смерчем.

Тема № 6. ЧС техногенного характера. Аварии, взрывы, пожары, и др. Основные повреждающие факторы. Действие человека при данных ЧС

- 1. Неконтролируемый, стихийно развивающийся процесс горения, сопровождающийся уничтожением материальных ценностей и создающий опасность для жизни людей, называется ...
 - 1) Вспышкой;
 - 2) Возгоранием;
 - 3) Пожаром;
 - 4) Огнем.
- 2. Вещества и смеси, поражающие высокой температурой, относятся к _____ оружию.
 - 1) химическому;
 - 2) биологическому;
 - 3) инфразвуковому;
 - 4) зажигательному.

Тема № 7. ЧС военного времени. Оружие массового поражения. Современная классификация. Действие населения при применении ОМП

- 1. В случае возникновения ЧС в школе учитель, в первую очередь, обязан ...
 - 1) ожидать дальнейших указаний;
 - 2) эвакуировать учащихся;
 - 3) собрать ценные документы и вещи;
 - 4) укрыться в защитном сооружении.
- 2. Опасность определенного вида для отдельного индивидуума характеризует риск:
 - 1) социальный;
 - 2) инженерный;
 - 3) индивидуальный;
 - 4) модельный.

Тема № 8. Защита населения в чрезвычайных ситуациях. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Структура. Задачи. ГО РФ и различных государств. МЧС РФ. Эвакуация. Особенности, задачи

- 1. Катастрофа – это:
 - 1) крупная авария с большим материальным ущербом;
 - 2) авария с материальным ущербом и человеческими жертвами;
 - 3) авария с человеческими жертвами;
 - 4) внезапное событие, которое возникло в результате действий человека или опасного природного явления...
- 2. В дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» важнейшими понятиями являются:
 - 1) среда обитания;
 - 2) деятельность;
 - 3) опасность и безопасность;
 - 4) экология.

Тема № 9. Терроризм как реальная угроза безопасности в современном обществе

1. Правила поведения, которых следует придерживаться при захвате террористами:
 - 1) выполнять команды террористов, не пытаться встать, покинуть свое место
 - 2) не выполнять команды террористов, пытаться встать, покинуть свое место
 - 3) злить террористов, впадать в истерику, кричать, звать на помощь
2. Совершение действий, создающих опасность гибели людей, причинения значительного имущественного ущерба либо наступления иных общественно опасных последствий, а также угроза совершения указанных действий в тех же целях называется ...
 - 1) терроризмом;
 - 2) бандитизмом;
 - 3) экстремизмом;
 - 4) преступной акцией.

Тема № 10.

1. Как должен поступить пешеход, стоящий у края проезжей части, при приближении транспортного средства с включенным проблесковым маячком и специальным звуковым сигналом?
 - 1) Как можно скорее перейти проезжую часть.
 - 2) Воздержаться от перехода проезжей части.
 - 3) Действовать по ситуации.
2. Как должны двигаться лица, ведущие мотоцикл, мо-пед или велосипед, за пределами населенного пункта?
 - 1) По краю проезжей части навстречу движению транспортных средств.
 - 2) По краю проезжей части по ходу движения транспортных средств.
 - 3) По тротуару.

Тема № 11. Медико-биологические и психологические основы безопасности жизнедеятельности

1. Утомление – это...
 - 1) напряжение, связанное с временным снижением работоспособности, вызванное длительной работой;
 - 2) расстройство сенсорной области;
 - 3) Профессиональное заболевание.
2. Здоровье – это...
 - 1) полное физическое, психическое и социальное благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов;
 - 2) главная функция живой материи;
 - 3) отражение психических функций человека;
 - 4) наука, изучающая строение тела человека.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы для промежуточного контроля (зачета)

1. Предмет БЖД. Понятия: интегральный показатель БЖД, техносфера, среда безопасности, вредные и опасные факторы.
2. «Аксиома о потенциальной опасности», концепция приемлемого риска, экстремальная ситуация, безопасность труда.
3. Понятие терминов: техника безопасности, охрана труда, производственная санитария, естественные и антропогенные негативные факторы.
4. Понятия физических, химических, биологических и психофизических опасных и вредных факторов.

5. Принципы нормирования опасных и вредных факторов. Понятия ПДК, ДОК, ПДУ, ОБУВ, ПДВ, ПДС.
6. Биологически активные элементы. Макро-, микро- и следовые элементы. Биогеохимические провинции.
7. Источники антропогенных химических факторов.
8. Пути поступления вредных веществ в организм.
9. Комбинированное действие вредных веществ на организм. Формула А.А. Аверьянова.
10. Источники и уровни различных видов опасностей естественного, антропогенного и техногенного происхождения, их эволюция. Классификация опасностей и негативных факторов; травмирующие и вредные зоны.
11. Вероятность (риск) и уровни воздействия негативных факторов. Критерии безопасности. Интегративный характер безопасности. Опасность и риск. Способы определения степени риска. Индивидуальный риск. Концепция приемлемого риска.
12. Причины техногенных аварий и катастроф. Взрывы, пожары и другие чрезвычайные негативные воздействия на человека и среду обитания.
13. Негативное воздействие вредных веществ на среду обитания. Допустимые уровни воздействия вредных веществ на гидросферу, почву, животных и растительность, конструкционные и строительные материалы.
14. Ядерное оружие, его боевые свойства и поражающие факторы.
15. Химическое оружие. Виды отравляющих веществ. Защита от поражающих факторов.
16. Бактериологическое оружие. Защита от поражающих факторов. Современные обычные средства поражения и защита от них.
17. Ионизирующее излучение и его действие на организм. Лучевая болезнь. Нормы радиационной безопасности. Защита от ионизирующих излучений. Защитные свойства материалов. Радиационный (дозиметрический) контроль, его цели и виды. Дозиметрические приборы, их использование. Определение возможных доз облучения, получаемых людьми за время пребывания на загрязненной местности и при преодолении зон загрязнения; определение допустимого времени пребывания людей в зонах загрязнения.
18. Химически опасные объекты (ХОО), их группы и классы опасности. Основные способы хранения и транспортировки химически опасных веществ. Общие меры профилактики аварий на ХОО. Химический контроль и химическая защита. Способы защиты производственного персонала, населения и территорий от химически опасных веществ. Приборы химического контроля. Средства индивидуальной защиты, медицинские средства защиты.
19. Классификация пожаров и промышленных объектов по пожароопасности. Тушение пожаров, принципы прекращения горения. Огнетушащие вещества, технические средства пожаротушения.
20. Пожаро- и взрывоопасные объекты. Классификация взрывчатых веществ. Газовоздушные и пылевоздушные смеси.
21. Ударная волна и ее параметры. Особенности ее прямого и косвенного воздействия на человека, сооружения, технику, природную среду. Особенности ударной волны ядерного взрыва, при взрыве конденсированных взрывчатых веществ, газовоздушных смесей.
22. Ядерный взрыв. Факторы поражения ядерного взрыва. Защита.
23. Транспортные аварии и их последствия.
24. Гидродинамические аварии и их последствия. Защита и действие населения.
25. Характеристики и области возникновения опасных природных процессов: землетрясений, извержений вулканов, магнитных бурь, циклонов и антициклонов, тайфунов, смерчей, ураганов, цунами, оползней, селей, обвалов, осыпей, лавин, пыльных бурь, наводнений, лесных и степных пожаров, ураганов и эпидемий, эпизоотий, эпифитотий, массовых распространений вредителей лесного и сельского хозяйства.

Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среды обитания.

26. Безопасность жизнедеятельности и окружающая природная среда. Источники загрязнения среды обитания. Источники загрязнения, виды и состав загрязнений, интенсивность их образования в основных технологических процессах современной промышленности

27. Характеристики основных газообразных загрязняющих веществ и механизм их образования - соединения серы, азота, углерода, высокотоксичные соединения; характеристики аэрозольных загрязнений.

28. Антропогенное воздействие на недра и почвы; методы и средства снижения техногенного воздействия на ландшафт и почву; охрана растительных ресурсов; загрязнение окружающей среды при авариях; экологический риск; малоотходные технологии и ресурсосберегающие технологии.

29. Допустимое воздействие вредных факторов на человека и среду обитания. Принципы определения допустимых воздействий вредных факторов.

30. Вредные вещества, классификация, агрегатное состояние, пути поступления в организм человека, распределение и превращение вредного вещества, действие вредных веществ и чувствительность к ним.

31. Хронические отравления, профессиональные и бытовые заболевания при действии токсинов.

32. Механические колебания. Виды вибраций и их воздействие на человека. Нормирование вибраций, вибрационная болезнь.

33. Функциональная анатомия органа зрения. Дальнозоркость и близорукость. Травмы глаза. Первая помощь. Профилактика заболеваний. Освещение. Требования к системам освещения. Естественное и искусственное освещение. Светильники, источники света.

34. Функциональная анатомия органа слуха. Основные нарушения. Профилактика.

35. Акустические колебания. Постоянный и непостоянный шум. Действие шума на человека. Аудиометрия.

36. Инфразвук, возможные уровни. Нормирование акустического воздействия. Профессиональные заболевания. Профилактика.

37. Ультразвук, контактное и акустическое действие ультразвука. Нормирование акустического воздействия.

38. Профессиональные заболевания от воздействия шума, инфразвука и ультразвука. Опасность их совместного воздействия.

39. Электромагнитные поля. Воздействие на человека статических электрических и магнитных полей, электромагнитных полей промышленной частоты, электромагнитных полей радиочастот.

40. Воздействие УКВ и СВЧ излучений на органы зрения, кожный покров, центральную нервную систему, состав крови и состояние эндокринной системы. Воздействие на организм электромагнитного излучения оптического диапазона.

41. Источники негативных факторов бытовой среды.

42. Атмосферное давление и его влияние на организм.

43. Микроклимат и комфортные условия жизнедеятельности. Терморегуляция и теплопродукция.

44. Организация укрытия населения в чрезвычайных ситуациях. Особенности и организация эвакуации из зон чрезвычайных ситуаций.

45. Мероприятия медицинской защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования.

46. Оборудование убежищ. Быстровозводимые убежища. Простейшие укрытия. Противорадиационные укрытия. Укрытие в приспособленных и специальных сооружениях.

47. Терроризм как реальная угроза безопасности в современном обществе. Причины терроризма. Социально-психологические характеристики террориста. Борьба с терроризмом. Взрыв как средство террора. Правила поведения для заложников.

48. Иммунный статус человека. Органы иммунной системы. Понятия иммунная система и антигены. Вакцины, сыворотки. Иммунодефициты первичные и вторичные. Классификация. ВИЧ-инфекция как модель вторичного иммунодефицита. Профилактика СПИДа. Первая помощь.

49. Заболевания бронхолегочной системы (бронхит, плеврит, пневмония, рак легкого, пневмоторакс, пневмокониозы, эмфизема легких). Наблюдение и уход за больными с заболеваниями органов дыхания.

50. Туберкулез. Классификация. Клиническая характеристика. Вакцина БЦЖ. Значение реакции Манту. Наблюдение и уход за больными.

51. Алкоголь и его влияние на физическое и психическое здоровье человека. Профилактика алкогольной зависимости.

52. Курение и его влияние на здоровье курящего и окружающих (пассивное курение). Способы профилактики и отказа от курения.

53. Наркотические вещества и их влияние на физическое и психическое здоровье человека. Профилактика наркотической зависимости.

54. Клинико-эпидемиологическая характеристика группы кишечных инфекций. Холера. Брюшной тиф. Сальмонеллез. Ботулизм. Дизентерия. Полиомиелит. Болезнь Боткина. Профилактика и оказание первой медицинской помощи.

55. Клинико-эпидемиологическая характеристика группы инфекций дыхательных путей. Грипп. Натуральная оспа. Эпидемический менингит. Эпидемический паротит (свинка). Энцефалиты вирусной этиологии. Воспаление легких (пневмония). Ангина. Скарлатина. Дифтерия. Корь. Коклюш. ОРВИ. Профилактика и оказание первой медицинской помощи.

56. Клинико-эпидемиологическая характеристика группы кровяных инфекций. Сыпной тиф. Клещевой энцефалит, малярия. Профилактика и оказание первой медицинской помощи.

57. Детские инфекционные болезни. Корь и краснуха. Профилактика и оказание первой медицинской помощи. Профилактика и оказание первой медицинской помощи.

58. Клинико-эпидемиологическая характеристика группы инфекций наружных покровов. Бешенство. Столбняк. Сибирская язва. Ящур. Профилактика и оказание первой медицинской помощи.

59. Основные заболевания системы крови (анемия, лейкоз, лимфолейкоз, метгемоглобинемия). Первая помощь.

60. Механизмы системы свертывания крови. Гемофилия. Первая помощь.

61. Раны. Виды ран. Повязка. Перевязка. Правила наложения и перевязки. Первая помощь при кровотечениях. Виды кровотечений. Методы остановки кровотечений. Наложение кровоостанавливающего жгута.

62. Сосудистая недостаточность. Обморок. Коллапс. Кома, виды комы. Атеросклероз. Вегетативно-сосудистая дистония. Артериальная гипертензия. Гипертонический криз. Диагностика. Понятие шока. Фазы шока. Характеристика и первая медицинская помощь при данных ситуациях.

63. Ишемическая болезнь сердца. Инфаркт миокарда. Стенокардия. Аритмия сердца. Диагностика. Ушибы сердца. Диагностика. Первая помощь. Терминальное состояние. Агония. Клиническая и биологическая смерть.

64. Тепловой удар. Солнечный удар. Термические ожоги и ожоговая болезнь. Первая медицинская и доврачебная помощь.

65. Травматический шок. Фазы и степени шока. Первая медицинская и доврачебная помощь.

66. Синдром длительного сдавливания. Клиническая картина. Первая медицинская и доврачебная помощь.

67. Поражение электрическим током. Электрический удар. Возможные пути тока через тело человека. Первая медицинская и доврачебная помощь. Действие электрического тока на человека. Термическое. Электролитическое. Биологическое. Электрический ожог. Электрические знаки. Первая медицинская помощь при поражении электрическим током.

68. Химические ожоги. Отморожение и общее замерзание. Первая медицинская и доврачебная помощь.

69. Укусы ядовитых змей и насекомых. Первая медицинская и доврачебная помощь.

70. Острые и хронические отравления. Принципы оказания первой медицинской помощи при различных отравлениях.

71. Ушибы, растяжения и разрывы мягких тканей, переломы и вывихи. Первая медицинская и доврачебная помощь. Порядок наложения шины. Первая помощь.

72. Реанимация. Искусственное дыхание. Инородные предметы в дыхательных путях. Острая дыхательная недостаточность. Наблюдение и уход за больными с заболеваниями органов дыхания. Оказание первой медицинской помощи при утоплении.

73. Доврачебная реанимационная помощь. Непрямой массаж сердца. Методика. Прямой массаж сердца.

74. Массовые беспорядки их сущность и характер проявления. Город как среда повышенной опасности. Толпа, виды толпы. Паника. Массовые погромы. Массовые зрелища и праздники. Безопасность в толпе. Процесс воздействия субъекта социальной ЧС на Россию и ее регионы.

75. Чрезвычайные ситуации (ЧС) криминального характера и защита от них. Кража. Мошенничество. Правила поведения в случаях посягательства на жизнь и здоровье (нападение на улице, приставания пьяного, изнасилование, нападение в автомобиле, опасность во время ночной остановки). Предупреждение криминальных посягательств в отношении детей. Необходимая самооборона в криминальных ситуациях (правовые основы самообороны, основные правила самообороны, средства самозащиты и их использование).

76. Сущность и содержание информационной безопасности. Формы методы и способы обеспечения информационной безопасности. Основы защиты деловой информации и сведений, составляющих государственную и служебную коммерческую тайны. Методы и средства защиты электронной информации. Информационные технологии и здоровье. Сотовая радиотелефонная связь.

77. Биологические опасности. Микроорганизмы. Виды патогенных микробов. Рост и размножение микроорганизмов. Бактериологическое нормирование. Грибы, растения и животные, представляющие опасность для человека.

78. Состояние среды обитания. Критерии оценки качества окружающей среды. Экологическое нормирование. Источники экологических опасностей (тяжелые металлы, пестициды, диоксины, соединения серы, фосфора и азота, фреоны). Воздух как фактор среды обитания. Критерии оценки состояния загрязнения атмосферы. Комплексный индекс загрязнения атмосферы (КИЗА).

79. Вода как фактор среды обитания. Физиологическое и гигиеническое значение воды. Заболевания, связанные с изменением солевого и микроэлементного состояния воды. Вода как путь передачи инфекционных заболеваний. Влияние хозяйственно-бытовой и производственной деятельности человека на свойства природных вод. Показатели качества воды. Нормирование и нормативные акты в области охраны водной среды. Защита воды. Классификация водоемов и ПДК.

80. Государственные и общественные природоохранные организации.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательно е описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльн ая шкала (академичес кая) оценка	Двухбал льная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинг овая оценка)
Повышенный	Творческая	<i>Включает</i>	отлично	зачтено	86-100

	деятельность	<i>нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Халилов, Ш. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ш.А. Халилов, А.Н. Маликов, В.П. Гневанов ; под ред. Ш.А. Халилова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 576 с. — (Высшее образование). [Электронный ресурс]. Имеются экземпляры в отделах : ЭБС «Znanium».

2. Сычев, Ю. Н. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Ю.Н. Сычев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 204 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [Электронный ресурс]. Имеются экземпляры в отделах : ЭБС «Znanium».

Дополнительная литература:

1. Мельников, В. П. Безопасность жизнедеятельности : учебник / В. П. Мельников. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. - [Электронный ресурс]. Имеются экземпляры в отделах : ЭБС «Znanium».

2. Безопасность жизнедеятельности : учебник для бакалавров / Э. А. Арустамов, А. Е. Волощенко, Н. В. Косолапова [и др.] ; под ред. проф. Э. А. Арустамова. — 22-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 446 с. - [Электронный ресурс]. Имеются экземпляры в отделах : ЭБС «Znanium».

3. Холостова, Е. И. Безопасность жизнедеятельности / Холостова Е.И., Прохорова О.Г. - Москва : Дашков и К, 2017. - 456 с. - ISBN 978-5-394-02026-1. - [Электронный ресурс]. Имеются экземпляры в отделах : ЭБС «Znanium».

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- ЭБС ZNANIUM.COM
- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru/>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской, персональными компьютерами с выходом в сеть «Интернет».

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

1. Наименование дисциплины: «Основы военной подготовки».

Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, необходимых для выработки у обучающихся качеств граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Программа дисциплины разработана на основе согласованного Министерством обороны Российской Федерации образовательного модуля «Основы военной подготовки» (письмо Минобрнауки России от 21.12.2022 г. № МН-5/35982).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.15. Оценивает факторы риска и степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК.1.16. Применяет методы защиты в чрезвычайных ситуациях, навыки военной подготовки в условиях военных конфликтов в интересах Родины УК.1.17. Формирует культуру безопасного и ответственного поведения	Знать: – основные положения общевоинских уставов ВС РФ; – организацию внутреннего порядка в подразделении; – основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; – устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; – предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений (мотострелкового отделения, взвода, роты); – основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; – общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; – правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; – тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; – назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; – основные способы и средства оказания первой помощи при ранениях и травмах; – тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные

		направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; – основные положения Военной доктрины РФ; – правовое положение и порядок прохождения военной службы. Уметь: – правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; – осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; – оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; – читать топографические карты различной номенклатуры; – давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; – применять положения нормативно-правовых актов. Владеть: – строевыми приемами на месте и в движении; – первичными навыками стрельбы из стрелкового оружия; – первичными навыками подготовки к ведению общевойскового боя; – навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; – первичными навыками ориентирования на местности по карте и без карты; – навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой помощи при ранениях и травмах; – навыками работы с нормативно-правовыми документами

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы военной подготовки» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанным направлениям и профилям, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы, контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподавателю определена тематика занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции групповые и практические занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования, структура и содержание. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих. Внутренний порядок и суточный наряд. Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда
2	Строевая подготовка	Строевые приемы и движение без оружия. Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом
3	Огневая подготовка из стрелкового оружия	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки автомата АК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок

№	Наименование раздела	Содержание раздела
		сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74 и подготовка его к боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия. Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием
4	Основы тактики общевойсковых подразделений	Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Основы общевойскового боя. Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии
5	Радиационная, химическая и биологическая защита	Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие. Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него. Радиационная, химическая и биологическая (РХБ) защита. Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты

№	Наименование раздела	Содержание раздела
6	Военная топография	Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам. Способы ориентирования на местности без карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте
7	Основы медицинского обеспечения	Медицинское обеспечение как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятий доврачебной помощи
8	Военно-политическая подготовка	Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны. Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов
9	Правовая подготовка	Правовые основы функционирования Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в контактной форме

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.

Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.

Тема 4. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат.

Тема 6. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.

Тема 7. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Тема 8. Основы общевойскового боя.

Тема 9. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.

Тема 10. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.

Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Тема 12. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.

Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.

Тема 14. Медицинское обеспечение войск (сил), первая помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Тема 15. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.

Тема 16. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Вопросы для обсуждения: Воинские звания в ВС РФ. Единоначалие. Командиры и начальники, старшие и младшие. Приказ (приказание). Воинская вежливость и поведение военнослужащих.

Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.

Вопросы для обсуждения: Строевая стойка. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Повороты на месте. Строевые команды и порядок их подачи.

Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат.

Вопросы для обсуждения: Правила безопасного обращения с оружием. Рекомендации по подготовке и ведению стрельбы. Основные команды, подаваемые в тире. Основные приемы ведения огня. Изготовка к стрельбе. Прицеливание.

Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Вопросы для обсуждения: Назначение, устройство, принцип действия и правила использования средств индивидуальной защиты глаз, органов дыхания, защиты кожи. Назначение, устройство и принцип работы средств коллективной защиты личного состава, вооружения и военной техники. Основные задачи и средства радиационной, химической и биологической разведки. Измерители мощности дозы, средства дозиметрического контроля, приборы химической разведки. Назначение, состав, устройство и принцип действия, подготовка приборов к работе.

Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.

Вопросы для обсуждения: Системы координат, их назначение и использование. Измерение расстояний и площадей по карте. Чтение топографической карты по условным знакам. Определение географических координат. Сущность изображения рельефа на карте. Приемы ориентирования на местности без карты и по карте.

Тема 14. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Вопросы для обсуждения: Зоны оказания первой помощи. Самопомощь и взаимопомощь. Первая помощь при ранениях (остановка кровотечения, освобождение дыхательных путей, придание устойчивого положения), эвакуация раненого, осмотр раненых, наложение шин при переломах, сердечно-легочная реанимация, помощь при ожогах и особых случаях.

Перечень выполняемых нормативов:

1. Строевые приемы: «Строевая стойка», «Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы - снять (надеть)». Выполнение «Поворотов на месте», «Движение строевым шагом, Движение на месте. Изменение скорости движения», «Поворотов в движении», «Воинского приветствия на месте и в движении». «Выход военнослужащего из строя и постановка в строй. Подход к начальнику и отход от него».

2. Нормативы по огневой подготовке:

- «Неполная разборка оружия» - 5,45 мм АК-74;
- «Неполная разборка оружия» - 9 мм ПМ;
- «Сборка оружия после неполной разборки»;
- «Выполнение упражнения учебных стрельб».

3. Нормативы по радиационной, химической и биологической защите:

- «Надевание противогаза»;
- «Надевание респиратора»;
- «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза по команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть», «Газы»».

4. Нормативы по военной топографии:

- «Определение географических координат»;
- «Определение прямоугольных координат»;
- «Выдача целеуказания по карте»;
- «Чтение условных знаков»;
- «Измерение расстояний по карте».

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по вышеперечисленным темам.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение практических задач, по вышеперечисленным темам.

Руководствуясь положениями статьи 47 и статьи 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» научно-педагогические работники и иные лица, привлекаемые университетом к реализации данной образовательной программы, пользуются предоставленными академическими правами и свободами в части свободы преподавания, свободы от вмешательства в профессиональную деятельность; свободы выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания; права на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания в пределах реализуемой образовательной программы и отдельной дисциплины.

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия: вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению; задавать преподавателю

уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых в часы самостоятельной работы можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

Практические занятия имеют целью изучить устройство конкретных образцов оружия (вооружения) и боевой техники, формировать начальные умения их эксплуатации, осваивать вопросы теории стрельбы, а также порядок действий на боевой технике, вопросы несения внутренней службы; порядок работы с топографическими картами различной номенклатуры; чтения топографических карт и ориентирования на местности по карте и без карты; оказания первой помощи при ранениях, травмах и в особых случаях.

Практические занятия проводить в специализированных классах, с максимальным использованием учебного вооружения, приборов, учебных боеприпасов, а также плакатов, стендов, макетов, слайдов и раздаточного материала.

Лабораторные занятия.

Лабораторные занятия предназначены для формирования умений и навыков, обучаемых в действиях с оружием и на боевой технике в ходе их боевого применения и эксплуатации, поиска информации по решению задач и практических упражнений; отработки нормативов по огневой подготовке, одеванию средств индивидуальной защиты и строевых приемов без оружия;

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, работа с лекционным материалом, подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебников и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание. Тема 2. Внутренний порядок и	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
суточный наряд		
Раздел 2. Строевая подготовка. Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Выполнение строевых приемов</i>
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Тема 4. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат. Тема 6. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания. Выполнение нормативов по огневой подготовке</i>
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений. Тема 7. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Тема 8. Основы общевойскового боя. Тема 9. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания</i>
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита. Тема 10. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие. Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания Выполнение нормативов по РХБЗ</i>
Раздел 6. Военная топография. Тема 12. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам. Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания. Производство измерений. Работа с картами</i>
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения. Тема 14. Медицинское	УК.1.15. УК.1.16.	<i>Опрос. Оказание первой</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях	УК.1.17	<i>помощи при ранениях и травмах</i>
Раздел 8. Военно-политическая подготовка. Тема 15. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос</i>
Раздел 9. Правовая подготовка. Тема 16. Военная доктрина РФ. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые тестовые задания по Разделу 1 «Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации»

1. Какое воинское звание получает солдат в начале военной службы?

Варианты ответов:

- а) полковник;
- б) прапорщик;
- в) ефрейтор;
- г) рядовой.

2. Какое воинское звание соответствует званию майор в ВМФ?

Варианты ответов:

- а) капитан 1 ранга;
- б) капитан 2 ранга;
- в) капитан 3 ранга.

3. Какое воинское звание ВМФ соответствует званию ефрейтор?

Варианты ответов:

- а) старшина 1 статьи;
- б) старший матрос;
- в) матрос.

4. За какое время солдат должен одеться по команде «подъем»?

Варианты ответов:

- а) 30 секунд
- б) 45 секунд
- в) 1 минута

5. Сколько раз в день солдаты принимают пищу?

Варианты ответов:

- а) 4 раза;
- б) 3 раза;
- в) 2 раза.

6. В какой период ведется призыв на военную службу?

Варианты ответов:

- а) весной;
 - б) зимой;
 - в) круглогодично.
7. Общевоинские уставы:
- а) Это официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих;
 - б) Это официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков;
 - в) Это свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих;
 - г) Это свод правил по организации войск.
8. Что такое воинская дисциплина:
- Варианты ответов:
- а) Знать Дисциплинарный Устав Вооруженных сил РФ;
 - б) Установленный порядок поведения людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали;
 - в) Соблюдать ритуал Военной присяги;
 - г) Чётко соблюдать распорядок дня воинской части.
9. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса)?
- Варианты ответов:
- а) В Дисциплинарном Уставе ВС РФ;
 - б) В Строевом Уставе ВС РФ;
 - в) В Уставе внутренней службы;
 - г) В Уставе гарнизонной и караульной службы.
10. Что такое военная присяга?
- Варианты ответов:
- а) Обязанность военнослужащего;
 - б) Контракт, заключаемый с министерством обороны;
 - в) Торжественное обещание, клятва, которую дает гражданин, вступающий в ряды Вооружённых Сил.

Типовые тестовые задания по Разделу 3 «Огневая подготовка из стрелкового оружия»

1. Принцип работы автоматики АК-74 основан на использовании энергии?

Варианты ответов:

- а) отдачи;
- б) пороховых газов.

2. 5,45 АК-74 предназначен для:

Варианты ответов:

- а) уничтожение живой силы противника;
- б) уничтожение легко бронированных целей;
- в) уничтожение долговременных огневых сооружений.

3. Емкость магазина 5,45 мм АК-74 составляет:

Варианты ответов:

- а) 20 патронов;
- б) 30 патронов;
- в) 40 патронов.

4. Начальной скоростью пули называется скорость движения пули:

Варианты ответов:

- а) в момент ее вылета из канала ствола;
- б) в момент ее врезания в каналы ствола;
- в) у дульного среза ствола.

5. Темп стрельбы из автомата составляет:

Варианты ответов:

- а) около 400 выстрелов в минуту;
- б) около 500 выстрелов в минуту;
- в) около 600 выстрелов в минуту.

6. Боевая скорострельность автомата при стрельбе очередями составляет:
Варианты ответов:

- а) до 60 выстрелов в минуту;
- б) до 80 выстрелов в минуту;
- в) до 100 выстрелов в минуту.

7. Устойчивость пули в полете обеспечивается:

Варианты ответов:

- а) наличием стабилизатора;
- б) вращательным движением вокруг своей оси.

8. Прямой выстрел – это выстрел при котором траектория:

Варианты ответов:

- а) поднимается выше цели вблизи своей вершины;
- б) поднимается на 1/3 выше цели;
- в) не поднимается выше цели на всем своем протяжении.

9. Ручные осколочные гранаты делятся на:

Варианты ответов:

- а) наступательные, оборонительные;
- б) наступательные, оборонительные, унифицированные;
- в) наступательные, оборонительные, фугасные.

10. Емкость магазина 9 мм пистолета ПМ составляет:

Варианты ответов:

- а) 10 патронов;
- б) 8 патронов;
- в) 12 патронов.

Типовые тестовые задания по Разделу 4 «Основы тактики общевойсковых подразделений»

1. Дайте определение, что такое современный бой.

Варианты ответов:

а) основная форма тактических действий войск, представляющих собой согласованные по цели, месту и времени удары, огонь и маневр в целях уничтожения противника;

б) это действия подразделений и частей по уничтожению живой силы противника с помощью всего арсенала оружия;

в) это действия подразделений и частей по уничтожению техники, оружия и живой силы противника с помощью оружия;

г) это действия солдат и сержантов по подготовке к вооруженной борьбе и уничтожению живой силы противника с помощью всего арсенала оружия.

2. Укажите основные виды общевойскового боя.

Варианты ответов:

- а) наступление и встречный бой
- б) оборона и наступление
- в) оборона, марш и встречный бой
- г) маневр, обход, охват, наступление

3. Укажите характерные черты современного общевойскового боя.

Варианты ответов:

а) решительность, напряженность, высокая маневренность, резкие изменения обстановки;

б) участие в бою большого количества вооружения, средств связи, личного состава;

в) резкие изменения обстановки, наличие большого количества потерь личного состава и раненых;

г) большая площадь театра военных действий и территорий, на которых ведутся боевые действия.

4. Из чего состоит боевой порядок мотострелкового отделения при наступлении в пешем порядке?

Варианты ответов:

а) из цепи с интервалами между солдатами 6-8 метров (8-12 шагов);

б) из шеренги с интервалами между солдатами 2-3 метра (4-6 шагов);

в) из развернутого строя с интервалами между солдатами 5-7 метров (6-10 шагов);

г) из колонны по три с интервалами между солдатами 6-8 метров (8-12 шагов).

5. Основные формы тактических действий?

Варианты ответов:

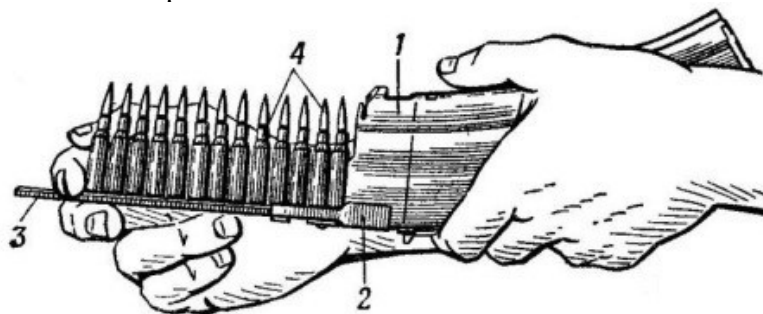
а) оборона, наступление;

б) передвижение, марш;

в) удар, маневр и бой;

г) отход, действие в тактическом воздушном десанте, разведка.

6. На рисунке ниже изображено снаряжение магазина патронами из обоймы. Укажите, что отмечено под номером 2.



Варианты ответов:

а) Переходник;

б) Магазин;

в) Патроны;

г) Обойма.

7. Какие факторы влияют на выбор тактики в боевых действиях?

Варианты ответов:

а) Время суток и погодные условия;

б) Цвет формы и ранг военнослужащего;

в) Количество боеприпасов и вооружение;

г) Все ответы верны.

8. Выполнение какой команды изображено на рисунке?



Варианты ответов;

а) "К бою";

б) "Бег";

- в) "Встать";
- г) Нет верного ответа.

9. Какой характер носит современный бой?

Варианты ответов:

- а) Общевойсковой;
- б) Танковый;
- в) Воздушный.

10. Что такое бой?

Варианты ответов:

- а) Это активное действие, движущей силой которого является чувство ненависти к противнику;
- б) Это способ нахождения компромисса;
- в) Это организованное вооружённое столкновение подразделений и частей воюющих сторон.

Типовые тестовые задания по Разделу 5 «Радиационная, химическая и биологическая защита»

1. Ядерное оружие – это:

Варианты ответов:

- а) Высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе на земле или под землёй;
- б) Оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения в результате возникновения при взрыве большого потока лучистой энергии, включающие ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;
- в) Оружие массового поражения взрывного действия, основанного на использовании внутриядерной энергии.

2. Что может служить защитой от светового излучения?

Варианты ответов:

- а) Простейшие средства защиты кожи и органов дыхания;
- б) Любые преграды, не пропускающие свет: укрытия, забор и т.п.
- в) Защиты не существует.

3. Как отравляющие вещества проникают в организм человека?

Варианты ответов:

- а) При вдыхании заражённого воздуха;
- б) С одежды, обуви и головных уборов;
- в) Попадая на средства защиты кожи и органов дыхания.

4. К коллективным средствам защиты относятся:

Варианты ответов:

- а) противогазы;
- б) респираторы;
- в) убежища;
- г) средства защиты кожи;
- д) противорадиационные укрытия (ПРУ).

5. Из указанных средств защиты органов дыхания выберите индивидуальные:

Варианты ответов:

- а) ватно-марлевая повязка;
- б) защитный костюм Л-1;
- в) фильтрующий противогаз;
- г) респиратор;
- д) противорадиационное укрытие;
- е) гражданский противогаз;
- ж) защитные очки;
- з) общевойсковой противогаз;

- и) убежище встроенное;
- к) изолирующий противогаз;
- л) специальные защитные перчатки;
- м) общевойсковой защитный комплект.

6. Назовите поражающие факторы ядерного взрыва:

Варианты ответов:

а) избыточное давление в эпицентре в эпицентре ядерного взрыва, заражение отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра облако, изменение состава атмосферного воздуха;

б) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс;

в) резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, резкое увеличение силы тока в электроприборах.

7. Химическое оружие – это оружие массового поражения, действие которого основано на применении:

Варианты ответов:

а) биологических средств;

б) токсических свойств некоторых химических веществ;

в) изменения состава воздушной среды в зоне заражения.

8. Средства коллективной защиты – это:

Варианты ответов:

а) средства защиты органов дыхания и кожи;

б) лёгкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы;

в) инженерные сооружения ГО, защищающие от ОМП и других современных средств поражения.

9. Проникающая радиация – это поток:

Варианты ответов:

а) гамма-лучей и нейтронов;

б) невидимых нейтронов;

в) радиоактивных протонов.

10. Наибольшую опасность радиоактивные вещества представляют:

Варианты ответов

а) в первые часы после выпадения;

б) в первые сутки после выпадения;

в) в течение трех суток после выпадения.

Типовые тестовые задания по Разделу 6 «Военная топография»

1. Какое цветовое оформление топографической карты означает зеленый цвет?

Варианты ответов:

а) Рельеф, его элементы и цифровые обозначения;

б) Растительный покров;

в) Улучшенные грунтовые дороги, неогнестойкие строения и кварталы;

г) Объекты гидрографии и пояснительные подписи и цифровые обозначения, относящиеся к ним.

2. Укажите обозначение двухпутной железной дороги



Варианты ответов:

а) 1;

б) 2;

в) 3.

3. Определите обозначение наземного водопровода на карте

Варианты ответов:

а)	б)	в)
		

4. Определите обозначение на карте электростанции

Варианты ответов:

а)	б)	в)
		

5. Дайте название топографического знака

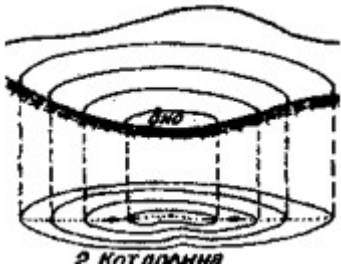
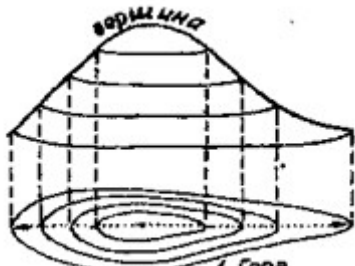
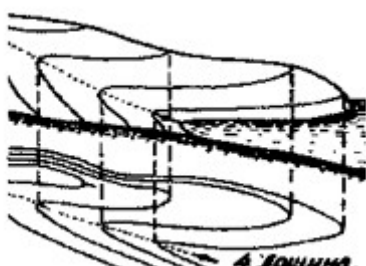


Варианты ответов:

- а) Грунтовые проселочные дороги;
- б) Автомобильные дороги без покрытия;
- в) Пешеходные тропы.

6. Определите обозначение на карте котловины

Варианты ответов:

а)	б)	в)
		

7. Для чего необходим курвиметр?

Варианты ответов:

- а) Для измерения площадей по карте;
- б) Для определения масштаба карты;
- в) Для определения расстояний по карте;
- г) Для склейки карты.

8. Что такое географическая широта:

Варианты ответов:

- а) двугранный угол λ между плоскостью меридиана, проходящего через данную точку, и плоскостью начального нулевого меридиана;
- б) угол ϕ между местным направлением зенита и плоскостью экватора, отсчитываемый от 0° до 90° в обе стороны от экватора;
- в) расстояние от земной поверхности ввысь или вглубь.

9. Какими способами можно ориентироваться на местности?

Варианты ответов:

- а) по карте;
- б) по ветру;
- в) по компасу;
- г) по небесным светилам.

10. Что такое азимут?

Варианты ответов:

- а) угол между местным направлением зенита и плоскостью экватора;
- б) горизонтальный угол, отсчитываемый между заранее выбранным направлением и направлением на заданный предмет;
- в) угол между плоскостью меридиана, проходящего через данную точку.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень теоретических вопросов к зачету:

1. Помещения, предусмотренные для размещения роты.
2. Воинские звания.
3. Ответственность военнослужащих.
4. Единоначалие. Командиры (начальники) и подчиненные.
5. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие.
6. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.
7. Назначение суточного наряда по роте, его состав и экипировка.
8. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами.
9. Общие сведения о внешней баллистике.
10. Назначение, состав, боевые характеристики, порядок работы частей и механизмов автомата АК-74.
11. Порядок неполной разборки и порядок сборки автомата АК-74.
12. Приемы стрельбы из автомата АК-74.
13. Назначение, состав, боевые характеристики, порядок работы частей и механизмов пистолета ПМ.
14. Порядок неполной разборки и порядок сборки пистолета ПМ.
15. Приемы стрельбы из пистолета ПМ.
16. Назначение, боевые характеристики и устройство ручных осколочных гранат.
17. Порядок работы механизма унифицированного запала ручной гранаты модернизированного (УЗРГМ).
18. Приемы и правила метания ручных осколочных гранат. Подготовка гранат к боевому применению.
19. Порядок чистки и смазки оружия.
20. Структура и предназначение Вооруженных Сил РФ, видов Вооруженных Сил, родов войск и специальных войск Сухопутных войск Вооруженных Сил РФ.
21. Сущность современного общевойскового боя, его характерные черты, основные принципы и способы ведения.
22. Состав мотострелкового отделения, взвода, роты.
23. Основные образцы вооружения и боевой техники мотострелкового отделения, взвода, роты их тактико-технические характеристики.
24. Определение и цель обороны. Условия перехода к обороне. Чем достигается устойчивость и активность обороны?
25. Понятие об оружии массового поражения и его виды.
26. Ядерное оружие, способы применения, его поражающие факторы и защита от них.
27. Химическое оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.
28. Общие сведения об оружии, основанном на новых физических принципах.
29. Биологическое оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.

30. Зажигательное оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.
31. Общевойсковые фильтрующие противогазы, респираторы, их устройство, порядок подбора и применения.
32. Изолирующие дыхательные аппараты их устройство и порядок использования.
33. Средства индивидуальной защиты кожи изолирующего типа, назначение состав, порядок использования.
34. Технические средства радиационной, химической, биологической разведки.
35. Средства специальной и санитарной обработки.
36. Задачи радиационной, химической и биологической защиты и мероприятия, обеспечивающие их выполнение.
37. Сигналы оповещения о радиационном, химическом, биологическом заражении и порядок действий по ним.
38. Сущность, способы и порядок ориентирования на местности без карты.
39. Определение сторон горизонта различными способами.
40. Измерение углов и расстояний на местности различными способами.
41. Магнитный азимут и его применение при движении.
42. Географические и прямоугольные координаты объектов по карте.
43. Личная гигиена военнослужащих.
44. Меры личной профилактики заболеваний.
45. Основы гигиены питания и водопользования.
46. Табельные средства индивидуального медицинского оснащения личного состава их предназначение, порядок и правила пользования ими.
47. Наложение повязок при различных ранениях и кровотечениях.
48. Первая помощь при ранениях и кровотечениях.
49. Современный мир и тенденции его развития.
50. Характеристика современного мира. Критерии его оценки.
51. Роль и место России в современном мире.
52. Военная доктрина РФ: определение, что она собой представляет и чем достигается её реализация.
53. Основные черты военно-политической обстановки.
54. Основные понятия военной доктрины.
55. Опасности и угрозы безопасности Российской Федерации.
56. Основные внешние угрозы для РФ.
57. Основные внутренние угрозы для РФ.
58. Основные принципы обеспечения военной безопасности.
59. Понятие военной безопасности. Задачи государства в области обеспечения военной безопасности.
60. История создания и развития отечественных Вооруженных Сил.
61. Назначение, задачи Вооруженных Сил РФ, их место в системе государственных институтов.
62. Дни воинской славы России, порядок их проведения.
63. Задачи ВС РФ по обеспечению военной безопасности.
64. Предназначение, состав ВС РФ.
65. Цели применения ВС РФ.
66. Руководство и управление ВС РФ.
67. Правовой статус военнослужащих. Основные права и обязанности военнослужащих.
68. Военная служба как особый вид государственной службы.
69. Кто относится к гражданам, имеющим статус военнослужащего?

70. Что предусматривает воинская обязанность граждан РФ?
71. Порядок прохождения военной службы сержантским и рядовым составом.
72. Запрещенные средства и методы ведения боевых действий.
73. Правовые основы военной службы в Российской Федерации.
74. Военная служба как особый вид государственной службы.
75. Дать определение «Строй» и «Фланг».
76. Дать определение «Шеренга» и «Линия машин».
77. Дать определение «Фронт» и «Тыльная сторона строя».
78. Дать определение «Интервал» и «Глубина строя».
79. Дать определение «Дистанция» и «Ширина строя».
80. Дать определение «Двухшереножный строй».
81. Дать определение «Ряд».
82. Дать определение «Одношереновый и двухшереновые строй».
83. Дать определение «Колона».
84. Дать определение «Развёрнутый строй».
85. Дать определение «Походный строй».
86. Дать определение «Направляющий».
87. Дать определение «Замыкающий».
88. Дать определение «Строевой и походный шаг».

Перечень практических заданий к зачету:

1. Выполнение строевых приемов и движение без оружия. «Строевая стойка», «Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы - снять (надеть)». Выполнение «Поворотов на месте», «Движение строевым шагом, Движение на месте. Изменение скорости движения», «Поворотов в движении», «Воинского приветствия на месте и в движении». «Выход военнослужащего из строя и постановка в строй. Подход к начальнику и отход от него».
2. Выполнение норматива по огневой подготовке «Изготовка к стрельбе из различных положений (лежа, с колена, стоя, из-за укрытия) при действиях в пешем порядке».
3. Выполнение норматива по огневой подготовке «Неполная разборка оружия» 5,45 мм АК-74, 9 мм ПМ.
4. Выполнение норматива по огневой подготовке «Сборка оружия после неполной разборки» 5,45 мм АК-74, 9 мм ПМ.
5. Выполнение норматива Н-РХБЗ-1 «Надевание противогаза или респиратора».
6. Выполнение норматива Н-РХБЗ-4(а) «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза по команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть», «Газы»».
7. Остановка кровотечения с помощью турникета (жгута).
8. Наложение давящей повязки на рану.
9. Наложение шины на перелом.
10. Проведение сердечно-легочной реанимации.
11. Проведение первичного осмотра раненого.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая)

		сформированности)			оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Военная доктрина Российской Федерации. - М: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425274>.
2. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». - М: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=416998>.
3. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» службе». М: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=417313>.
4. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»). — URL: <https://base.garant.ru/180912/>.
5. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. - М.: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=388694>.
6. Военная топография: учебное пособие, /Шульдешов Л.С., Родионов В.А., Софронов В.А., Угланский В.В./ гриф УМО, КноРус, 2025, 176 с.
7. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=422943>.
8. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. - 6-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=413940>.

9. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 1. Нормативно-правовая база огневой подготовки. Материальная часть стрелкового оружия. Основы баллистики и стрельбы / А.Н. Ковальчук. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425489>.
10. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 2. Обучение обращению с огнестрельным оружием в условиях оперативно-служебной деятельности / А.Н. Ковальчук. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425408>.
11. Радиационная, химическая и биологическая защита: учебное пособие / И.Ю. Лепешинский, В.А. Кутепов, В.П. Погодаев. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=416866>.
12. Топографическая подготовка: учебное пособие / А.А. Ильященко, А.Н. Ковальчук. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=424778>.
13. Евич Ю.Ю. Оказание первой помощи в условиях боевых действий. Памятка – СПб.: Военно-медицинская академия, 2023. - URL: <https://www.nefopam.ru/images/manual>.

Дополнительная литература:

1. Военно-медицинская подготовка и основы тактической медицины : учебник / М. В. Лисеенко, А. Е. Белик, П. Ю. Потяев [и др.] ; под общ. ред. Н. А. Максимова., гриф УМО, КноРус, 2025, 576 с.
2. Дежурный Л.И. и др. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ: учебное пособие для лиц, оказывающих первую помощь в соответствии с Порядком оказания первой медицинской помощи - М.: ФГБУ «НМХЦ им. Н.И. Пирогова» Минздрава России, 2025.
3. Максимов, Н. А., Основы военной подготовки : учебник / Н. А. Максимов. КноРус, 2025, 304 с.
4. Наставление по стрелковому делу / ред. Чайка В.М.- Москва: Воениздат, 1985.
5. Бызов Б.Е., Коваленко А.Н. Военная топография. Для курсантов учебных подразделений. - 2-е изд. - М.: Воениздат, 1990.
6. Военно-медицинская подготовка (для студентов медицинских институтов) / Под ред. Комарова Ф.И. - М.: Воениздат, 1989.
7. Основы первой доврачебной неотложной помощи пострадавшим: учеб. пособие / Алексеев А.В., Алексеева Д.А. - Ярославль: ООО «Хисториоф Пипл», 2008.
8. Учебник сержанта войск радиационной, химической и бактериологической защиты / Под ред. генерал-майора Мельника Ю.Р. - М., 2006.
9. Сборник нормативов по боевой подготовке сухопутных войск. - М.: Воениздат, 1984.
10. Попов В. И., Батюшкин С.А. Тактика. Батальон, рота. - М.: Воениздат, 2011.
11. Вооруженные силы зарубежных государств информ. анализ. сб. под ред. А.Н. Сидоркина. - М.: Воениздат «Вооруженные силы», 2009.
12. Шульдешов, Л. С., Вооруженные силы Российской Федерации и зарубежных государств : учебник / Л. С. Шульдешов, В. А. Софронов, Б. В. Федоров. КноРус, 2025, 160 с.
13. Шульдешов, Л. С., Строевая подготовка. : учебное пособие / Л. С. Шульдешов, В. В. Угрянский. КноРус, 2025, 352 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС ZNANIUM.COM
- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru/>
- ЭБС Лань
- <http://www.mil.ru> - Министерство обороны Российской Федерации.
- <http://elibrary.ru>- крупнейшая российская электронная библиотека.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических и групповых занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения - мультимедийной техникой, специализированными плакатами и стендами, демонстрационным оборудованием, меловой или маркерной доской.

Материально-техническая база для реализации дисциплины включает:

А) вооружение и военная техника, состоящие на вооружении Вооруженных Сил и подлежащие изучению (освоению) и (или) используемые в процессе обучения: 5,45-мм автоматы АК-74, массогабаритные макеты; 9-мм пистолеты ПМ, массогабаритные макеты; массогабаритный макет; индивидуальные средства защиты кожи и органов дыхания (общевойсковые защитные комплекты и фильтрующие противогазы, респираторы); приборы радиационной химической разведки; индивидуальные средства медицинской защиты и средства для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах.

Б) учебно-лабораторная база – специализированные классы:

- подготовки по общевойсковой подготовки и общевойсковым уставам;
- огневой подготовки из стрелкового оружия;
- тактической подготовки и военной топографии;

- подготовки по радиационной, химической и биологической защите;
- военно-медицинской подготовки.

В) строевой плац, место несения службы во внутреннем наряде, тир (интерактивный лазерный тир);

Г) информационные ресурсы (средства) обучения и материальная база для их использования: учебная библиотека, учебная и специальная литература, компьютерные программы, кино-, фото- и видеоматериалы, автоматизированные рабочие места с доступом к электронно-образовательному portalу;

Д) объекты обеспечения образовательного процесса: комната для хранения оружия, строевой плац, место несения службы во внутреннем наряде, тир (интерактивный лазерный тир), складские и служебные помещения.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляется доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллек

Программа итоговой аттестации по модулю

Определение результатов освоения модуля на основе вычисления оценки по каждому элементу модуля.

Оценка по модулю рассчитывается по формуле:

$$R_j^{\text{мод}} = \frac{k_1 R_1 + k_2 R_2 + k_3 R_3 + \dots + k_n R_n + k_{\text{пр}} R_{\text{пр}} + R_{\text{кур}}}{k_1 + k_2 + k_3 + \dots + k_{\text{пр}}}$$

Где:

$R_j^{\text{мод}}$ – оценка по модулю

$k_1, k_2, k_3, \dots, k_n$ – зачетные единицы дисциплин, входящих в модуль

$k_{\text{пр}}$ – зачетные единицы по практике

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – оценки по дисциплинам модуля

$R_{\text{пр}}$ – оценка по практике

$R_{\text{кур}}$ – оценка по курсовой работе

В случае, если по дисциплине предусмотрен зачет без оценки, то за оценку по дисциплине принимается «5».

В случае, если по модулю применяется балльно-рейтинговая система, то

$R_1, R_2, R_3, \dots, R_n$ – рейтинговые баллы студента по дисциплинам модуля

$R_{\text{пр}}$ – рейтинговые баллы студента по практике

$R_{\text{кур}}$ – рейтинговые баллы студента по курсовой работе

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»

**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль информационно-технологический»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составители: Савкин Д.А., доцент ОНК «Институт высоких технологий», Каратаева П.М., старший преподаватель ОНК «Институт высоких технологий»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль информационно-технологический».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Модуль информационно-технологический».

Целью дисциплины является приобретение базовых знаний по вопросам программирования web - ресурсов на основе современных web – технологий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектно-модельном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.1. Выбирает источники информации, осуществляет поиск информации и определяет рациональные идеи для решения поставленных задач	По окончании курса студент должен: Знать основные принципы разработки web - ресурсов. Уметь создавать современные web - ресурсы. Владеть практическими навыками программирования web - ресурсов на основе современных web - технологий

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль информационно-технологический» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и практические занятия и групповые консультации, и индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование	Содержание раздела

	раздела	
1	Архитектура клиент-серверных приложений	Общая схема сетевого взаимодействия клиента и сервера при обмене данными по протоколу HTTP. Описание стандарта протокола: заголовки, тело HTTP-запроса. Обработка HTTP-запросов на сервере, сборка веб-страницы и передача данных клиенту. Серверные приложения – скрипты и их роль при информационном обмене. Программное обеспечение веб-сервера: классификация, назначение и общие принципы работы. Конфигурационные файлы веб-сервера Apache. Подключение скриптов PHP, CGI/BIN при обработке запросов. Конфигурационный файл php.ini. Настройка доступа к файлам и скриптам по протоколам HTTP и FTP. Частые ошибки в конфигурациях, приводящие к возникновению уязвимостей. Понятие Back-end разработки клиент-серверных приложений. Понятие Front-end разработки клиент-серверных приложений. Программные средства оформления документов с использованием разметки гипертекста HTML и таблиц стилей CSS/CSS3. Структура документа HTML и основные теги. Роль языка программирования JavaScript при обработке веб-страницы. HTML-теги для генерации форм на веб-страницах и передача данных, введенных в форму на веб-сервер. Передача переменных на сервер методами GET и POST.
2	Программирование серверных приложений	Типы и структуры данных языка программирования PHP 7. Переменные, ассоциативные и не ассоциативные массивы, приведение типов. Суперглобальные массивы. Встроенные и пользовательские функции. Условия, циклы, обход массивов. Передача данных на сторону сервера через HTML-формы. Методы GET и POST, обработка полученных данных. Возможные проблемы и уязвимости при отправке некорректных данных. Упаковка и парсинг отправляемых данных. Динамические веб-страницы, технология AJAX. Загрузка файлов на сервер с помощью форм. Конфигурирование сервера баз данных СУБД MySQL и подключение к нему из скрипта, написанного на языке PHP. Реляционная модель данных. Общие принципы построения баз данных для нужд приложений Интернет-торговли. Структурированный язык запросов SQL. Чтение и запись данных из/в базу данных MySQL. Вопросы безопасности и повышения отказоустойчивости при формировании SQL-запросов. Основные принципы ООП – наследование, инкапсуляция и полиморфизм. Особенности написания объектно-ориентированных приложений на языке программирования PHP. Объявление класса, его членов и методов. Область действия переменных. Пример скрипта с использованием ООП.
3	Методы защиты данных в веб-приложениях	Средства защиты от несанкционированного доступа. Методы аутентификации пользователей в веб-приложениях. Методы анализа исходного кода веб-приложений на предмет потенциальных угроз безопасности. Хранение пользовательских данных в СУБД, ограничение доступа. Хэш-функции. Понятие, классификация и методы осуществления SQL-

		инъекций. Защита от SQL-инъекций и повышение отказоустойчивости веб-приложений. Типичные ошибки конфигурации серверов, приводящие к возникновению угроз безопасности. Возможные пути несанкционированного доступа к файловой системе веб-сервера, несанкционированное подключение к СУБД

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа:

РАЗДЕЛ 1. АРХИТЕКТУРА КЛИЕНТ-СЕРВЕРНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ

Тема 1.1. Протокол HTTP.

Общая схема сетевого взаимодействия клиента и сервера при обмене данными по протоколу HTTP. Описание стандарта протокола: заголовки, тело HTTP-запроса. Обработка HTTP-запросов на сервере, сборка веб-страницы и передача данных клиенту. Серверные приложения – скрипты и их роль при информационном обмене.

Тема 1.2. Конфигурирование серверного ПО.

Программное обеспечение веб-сервера: классификация, назначение и общие принципы работы. Конфигурационные файлы веб-сервера Apache. Подключение скриптов PHP, CGI/BIN при обработке запросов. Конфигурационный файл php.ini. Настройка доступа к файлам и скриптам по протоколам HTTP и FTP. Частые ошибки в конфигурациях, приводящие к возникновению уязвимостей. Понятие Back-end разработки клиент-серверных приложений.

Тема 1.3. Язык гипертекстовой разметки HTML5.

Понятие Front-end разработки клиент-серверных приложений. Программные средства оформления документов с использованием разметки гипертекста HTML и таблиц стилей CSS/CSS3. Структура документа HTML и основные теги. Роль языка программирования JavaScript при обработке веб-страницы. HTML-теги для генерации форм на веб-страницах и передача данных, введенных в форму на веб-сервер. Передача переменных на сервер методами GET и POST.

РАЗДЕЛ 2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ СЕРВЕРНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ

Тема 2.1. Конструкции языка PHP 7.

Типы и структуры данных языка программирования PHP 7. Переменные, ассоциативные и не ассоциативные массивы, приведение типов. Суперглобальные массивы. Встроенные и пользовательские функции. Условия, циклы, обход массивов.

Тема 2.2. Обработка данных форм.

Передача данных на сторону сервера через HTML-формы. Методы GET и POST, обработка полученных данных. Возможные проблемы и уязвимости при отправке некорректных данных. Упаковка и парсинг отправляемых данных. Динамические веб-страницы, технология AJAX. Загрузка файлов на сервер с помощью форм.

Тема 2.3. Подключение баз данных СУБД MySQL.

Конфигурирование сервера баз данных СУБД MySQL и подключение к нему из скрипта, написанного на языке PHP. Реляционная модель данных. Общие принципы построения баз данных для нужд приложений Интернет-торговли. Структурированный язык запросов SQL.

Чтение и запись данных из/в базу данных MySQL. Вопросы безопасности и повышения отказоустойчивости при формировании SQL-запросов.

Тема 2.4. Объектно-ориентированное программирование.

Основные принципы ООП – наследование, инкапсуляция и полиморфизм. Особенности написания объектно-ориентированных приложений на языке программирования PHP. Объявление класса, его членов и методов. Область действия переменных. Пример скрипта с использованием ООП.

РАЗДЕЛ 3. МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ ДАННЫХ В ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЯХ

Тема 3.1. Пользовательская аутентификация.

Средства защиты от несанкционированного доступа. Методы аутентификации пользователей в веб-приложениях. Методы анализа исходного кода веб-приложений на предмет потенциальных угроз безопасности. Хранение пользовательских данных в СУБД, ограничение доступа. Хэш-функции.

Тема 3.2. Методы защиты от SQL-инъекций и иные угрозы безопасности данных.

Понятие, классификация и методы осуществления SQL-инъекций. Защита от SQL-инъекций и повышение отказоустойчивости веб-приложений. Типичные ошибки конфигурации серверов, приводящие к возникновению угроз безопасности. Возможные пути несанкционированного доступа к файловой системе веб-сервера, несанкционированное подключение к СУБД.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

1. Конфигурирование веб-сервера Apache.
2. HTML-разметка страницы с формой для ввода целочисленной матрицы.
3. HTML-разметка страницы с формой для ввода имени пользователя и пароля.
4. Вычисление обратной матрицы с помощью PHP-скрипта.
5. Создание базы данных пользователей и подключение к ней из PHP-скрипта.
6. Авторизация пользователя по введенной электронной почте и паролю.
7. HTML-разметка формы для регистрации нового пользователя.
8. Добавление нового пользователя в базу данных с помощью PHP-скрипта.
9. Загрузка и обработка изображений с помощью библиотеки GD2 (с использованием объектно-ориентированного подхода).

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов организуется с целью формирования компетенции / УК-1. Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; эмпирических данных по публикациям и из практики работы педагога; работы с лекционным материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Архитектура клиент-серверных приложений	УК-1	Устный опрос Практическое задание Контрольное задание
Программирование серверных приложений	УК-1	Устный опрос Практическое задание Контрольное задание
Методы защиты данных в веб-приложениях	УК-1	Устный опрос Практическое задание Контрольное задание

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

8.2.1. Устные опросы

Целью опроса является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

РАЗДЕЛ 1. АРХИТЕКТУРА КЛИЕНТ-СЕРВЕРНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ.

Тема 1.1. Протокол HTTP.

1. Назначение и схема работы протокола HTTP.
2. Версии протоколов HTTP и HTTPS, их различия.
3. Очередность выполнения кода PHP, SQL, HTML, CSS, JavaScript при запросе веб-страницы.

Тема 1.2. Конфигурирование серверного ПО.

4. Конфигурационный файл веб-сервера Apache.
5. Локальный конфигурационный файл .htaccess.
6. Особенности установки веб-сервера Apache в ОС Linux и ОС Windows.
7. Конфигурационный файл php.ini.

Тема 1.3. Язык гипертекстовой разметки HTML5.

8. Структура документа HTML, теги.
9. Различия версий HTML.
10. Каскадные таблицы стилей CSS и CSS3, что добавлено в новой версии?
11. Какова роль скриптов Javascript при отображении веб-страницы?

РАЗДЕЛ 2. ПРОГРАММИРОВАНИЕ СЕРВЕРНЫХ ПРИЛОЖЕНИЙ.

Тема 2.1. Конструкции языка PHP7.

12. Какие типы данных поддерживает PHP7?
13. Особенности обработки ассоциативных и не ассоциативных массивов в PHP7.
14. Назовите особенности приведения типов в PHP7.
15. Опишите суперглобальные массивы, доступные из скриптов PHP.
16. Синтаксис условного оператора if..else, switch в PHP.
17. Синтаксис циклов for, while, until в PHP.

Тема 2.2. Обработка данных форм.

18. HTML-теги для вывода формы на страницу и их атрибуты.
19. Какие существуют методы для передачи пользовательских данных с веб-страницы на сервер?
20. Корректная обработка данных формы на сервере с помощью скрипта PHP.
21. SQL-инъекции.

Тема 2.3. Подключение баз данных СУБД MySQL.

22. Реляционная модель данных.
23. Язык структурированных запросов SQL.
24. Функции PHP7 для подключения к СУБД MySQL.
25. Функции PHP7 для загрузки и выгрузки данных в СУБД.

Тема 2.4. Объектно-ориентированное программирование.

26. Понятие ООП. Инкапсуляция, наследование, полиморфизм.
27. Объявление класса и создание объекта в PHP.
28. Область действия переменных.

РАЗДЕЛ 3. МЕТОДЫ ЗАЩИТЫ ДАННЫХ В ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЯХ.

Тема 3.1. Пользовательская аутентификация.

29. Где применяется и для чего нужна аутентификация пользователей?
30. Безопасная передача пользовательских данных через HTML-форму.
31. Защита пользовательских данных при их хранении в СУБД.
32. Что такое Cookie и сессии в PHP, в чем заключаются их сходства и различия?

Тема 3.2. Методы защиты от SQL-инъекций и иные угрозы безопасности данных.

33. Определение SQL-инъекции.
34. Известные методы защиты от SQL-инъекций..
35. Методика поиска уязвимостей при анализе исходного кода веб-приложения.

Критерии и шкала оценивания компетенций

При оценивании степени усвоения компетенций путем проведения устного опроса следующая шкала:

- менее 50 % правильных ответов – неудовлетворительно (недостаточный уровень освоения компетенции);
- 50 – 69 % правильных ответов – удовлетворительно (пороговый уровень освоения компетенции);
- 70 – 89 % правильных ответов – хорошо (продвинутый уровень освоения компетенции);
- 90 – 100 % правильных ответов – отлично (высокий уровень освоения компетенции).

8.2.2. Задачи

Целью решения задач является усвоение, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и процессе самостоятельной работы, развитие навыков применения теоретического материала к решению конкретных задач. Контроль решения задач позволяет проверить степень усвоения материала, даёт объективную оценку овладения студентом компетенциями.

Раздел 1. Архитектура клиент-серверных приложений.

	Задача
Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкий уровень освоения компетенции	1. Запустить веб-сервер Apache 2. Создать в корневом каталогеhtdocs файл index.php, содержащий вызов функции phpinfo() 3. Открыть главную страницу сервера, объяснить основные настройки, выводимые на экран функцией phpinfo()
Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	1. Установить на локальной машине веб-сервер Apache 2. Настроить обработку файлов *.html интерпретатором PHP с помощью конфигурационного файла .htaccess 3. Создать в корневом каталогеhtdocs файл index.php, содержащий вызов функции phpinfo() 4. Открыть главную страницу сервера, объяснить основные настройки, выводимые на экран функцией phpinfo()
Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции	Сконфигурировать на локальной машине веб-сервер Apache с подключаемым интерпретатором PHP файлов *.php, настроить сервер MySQL, ограничить на сервер входящие подключения из локальной сети/Интернета.

Раздел 2. Программирование серверных приложений.

	Задача
Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкий уровень освоения компетенции	1. Написать PHP-функцию, вычисляющую определитель целочисленной матрицы. 2. Разработать структуру таблицы для хранения персональных данных пользователей в СУБД MySQL. 3. Написать HTML-форму, содержащую соответствующие поля для ввода персональных данных пользователей.
Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	1. Написать PHP-приложение для вычисления обратной матрицы фиксированного порядка с действительными элементами. 2. Подготовить структуру базы данных пользователей, содержащую личные данные и данные, необходимые для аутентификации. 3. Написать HTML-форму, содержащую соответствующие поля для ввода данных, написать PHP-обработчик формы, сохраняющий данные в MySQL. 4. Написать HTML-форму для загрузки на сервер изображения и PHP-обработчик этой формы.
Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции	1. Написать PHP-приложение для вычисления обратной матрицы произвольного порядка с действительными элементами, снабдить приложение HTML-интерфейсом для ввода и вывода матрицы. 2. Подготовить структуру базы данных пользователей, содержащую личные данные и данные, необходимые для аутентификации. Загрузить данные в БД с помощью скрипта PHP. 3. Написать HTML-страницу (интерфейс) авторизации пользователя по электронной почте (e-mail) и паролю, PHP-обработчик этой формы. 4. Написать HTML-форму для загрузки на сервер изображения и PHP-обработчик этой формы. При обработке использовать библиотеку обработки изображений GD и ООП подход.

Раздел 3. Методы защиты данных в веб-приложениях.

	Задача
Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкий уровень освоения компетенции	1. Попытаться осуществить SQL-инъекцию с помощью формы авторизации, разработанной на предыдущих занятиях. 2. Объяснить использованные методы обеспечения защищенности данных при их хранении в БД.
Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции	1. Попытаться осуществить SQL-инъекцию с помощью формы авторизации, предоставленной преподавателем. 2. Доработать форму авторизации для исключения возможности проведения SQL-инъекций.
Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции	1. Попытаться осуществить SQL-инъекцию с помощью формы авторизации, разработанной на предыдущих занятиях. 2. Доработать форму авторизации для исключения возможности проведения SQL-инъекций. 3. Объяснить использованные методы обеспечения

8.2.3. Типовые контрольные задания

Контрольная работа по теме «Архитектура клиент-серверных приложений»

Вариант 1

Установить на платформе ОС Linux веб-сервер Apache, интерпретатор PHP, сервер СУБД MySQL.

1. Установить домашней директорией веб-сервера “~/htdocs”.
2. Установить главной страницей веб-сервера php-скрипт, содержащий вызов функции `phpinfo()`.
3. Установить порт веб-сервера для входящих подключений 8080.
4. Создать каталог “htdocs/administrator”, установить на него парольную защиту с помощью конфигурационных файлов `.htaccess` и `.htpasswd`.
5. Установить максимальный размер загружаемого через HTTP файла 50 Мбайт, а для директории “htdocs/administrator” – 5 Мбайт.
6. Добавить пользователя с правами администратора для доступа к СУБД MySQL и установить для него пароль.
7. Включить в PHP поддержку библиотек cURL, GD, `mysql/mysqli`, включить `magic_quotes`.
8. Объяснить назначение конфигурационных параметров, выводимых функцией `phpinfo()`.

Критерии и шкала оценивания компетенций

При оценивании степени усвоения компетенций путем проведения контрольной работы используется следующая шкала:

- менее 50% правильно решенных задач из числа предложенных на контрольной – неудовлетворительно (недостаточный уровень освоения компетенции);
- от 50% до 70% правильно решенных задач из числа предложенных на контрольной – удовлетворительно (пороговый уровень освоения компетенции);
- от 70% до 90% правильно решенных задач из числа предложенных на контрольной – хорошо (продвинутый уровень освоения компетенции);
- от 90% до 100% правильно решенных задач из числа предложенных на контрольной – отлично (высокий уровень освоения компетенции).

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине (зачете)

1. Назначение и схема работы протокола HTTP.
2. Версии протоколов HTTP и HTTPS, их различия.
3. Очередность выполнения кода PHP, SQL, HTML, CSS, JavaScript при запросе веб-страницы.
4. Конфигурационный файл веб-сервера Apache.
5. Локальный конфигурационный файл `.htaccess`.
6. Особенности установки веб-сервера Apache в ОС Linux и ОС Windows.
7. Конфигурационный файл `php.ini`.
8. Структура документа HTML, теги.
9. Различия версий HTML.
10. Каскадные таблицы стилей CSS и CSS3, что добавлено в новой версии?
11. Какова роль скриптов Javascript при отображении веб-страницы?

12. Какие типы данных поддерживает PHP7?
13. Особенности обработки ассоциативных и не ассоциативных массивов в PHP7.
14. Назовите особенности приведения типов в PHP7.
15. Опишите суперглобальные массивы, доступные из скриптов PHP.
16. Синтаксис условного оператора if..else, switch в PHP.
17. Синтаксис циклов for, while, until в PHP.
18. HTML-теги для вывода формы на страницу и их атрибуты.
19. Какие существуют методы для передачи пользовательских данных с веб-страницы на сервер?
20. Корректная обработка данных формы на сервере с помощью скрипта PHP.
21. SQL-инъекции.
22. Реляционная модель данных.
23. Язык структурированных запросов SQL.
24. Функции PHP7 для подключения к СУБД MySQL.
25. Функции PHP7 для загрузки и выгрузки данных в СУБД.
26. Понятие ООП. Инкапсуляция, наследование, полиморфизм.
27. Объявление класса и создание объекта в PHP.
28. Область действия переменных.
29. Где применяется и для чего нужна аутентификация пользователей?
30. Безопасная передача пользовательских данных через HTML-форму.
31. Защита пользовательских данных при их хранении в СУБД.
32. Что такое Cookie и сессии в PHP, в чем заключаются их сходства и различия?
33. Известные методы защиты от SQL-инъекций..
34. Методика поиска уязвимостей при анализе исходного кода веб-приложения.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает</i> <i>нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение	<i>Включает</i>	хорошо		71-85

	знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Немцова, Т. И. Компьютерная графика и web-дизайн : учебное пособие / Т.И. Немцова, Т.В. Казанкова, А.В. Шнякин ; под ред. Л.Г. Гагариной. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 400 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0790-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1905248> – Режим доступа: по подписке.
2. Никитченко, И. И. Основы web-технологий : учебное пособие / И. И. Никитченко, К. Н. Мезенцев, О. В. Зинюк. - Москва : РИО Российской таможенной академии, 2020. - 140 с. - ISBN 978-5-9590-1126-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844612>. – Режим доступа: по подписке.
3. Цыгулин, А. А. Основы веб-программирования : учебное пособие / А. А. Цыгулин. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 64 с. - ISBN 978-5-7782-4197-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866934>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Баркович, А. А. Веб-проектирование : учебное пособие / А.А. Баркович, Т.А. Филимонова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 231 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2116156. - ISBN 978-5-16-019399-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2116156>. – Режим доступа: по подписке.
2. Мартишин, С. А. Проектирование и реализация баз данных в СУБД MySQL с использованием MySQL Workbench. Методы и средства проектирования информационных систем и технологий. Инструментальные средства информационных

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания;
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций;
- ЭБС ZNANIUM.COM;
- ЭБС Лань;
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль карьерной ориентации»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составители: Захарова Валентина Олеговна, заместитель начальника управления профессионального развития студентов и трудоустройства

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль карьерной ориентации».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины:
«Модуль карьерной ориентации»

Целью изучения дисциплины является знакомство обучающихся с основами построения карьеры, а также с инструментами по планированию и реализации собственного профессионального развития.

Задачи дисциплины:

1. Знакомство обучающихся с инструментами по планированию и реализации собственного профессионального развития:
 - применение методов планирования карьеры при разработке индивидуального плана карьерного развития;
 - оценивание современной ситуации на рынке труда, в том числе отраслевом и региональном рынке труда, а также ее учет при проектировании индивидуального плана карьерного развития.
2. Составление индивидуального плана карьерного развития.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе	УК-1.1 Выбирает источники информации, осуществляет поиск информации и определяет рациональные идеи для решения поставленных задач УК-1.5 Планирует деятельность с учетом поставленных целей собственного жизненно-образовательного маршрута в сообществах различного типа УК-1.12 Планирует и достраивает собственный жизненно-образовательный маршрут при получении основного и дополнительного образования	Знать: - методы генерирования новых идей при решении практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; - стратегии поведения в нестандартных ситуациях, которые могут возникнуть в процессе коммуникации, пути их решения; - характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности; - способы поиска работы; - возможные траектории профессионального развития. Уметь: - выстраивать и реализовывать траекторию профессионального саморазвития; - грамотно управлять своим временем, как наиболее ценным ресурсом. Владеть: - навыками определения и реализации приоритетности собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе

социального взаимодействия		самооценки - навыками создания проекта персонального учебного плана, обеспечивающего индивидуальную образовательную траекторию в обучении профессии - навыками создания плана карьерного развития

3. Место дисциплины в структуре ООП

Место дисциплины «Модуль карьерной ориентации» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки обучающихся, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия/выездные экскурсии на предприятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия практического типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе с обучающимися очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Профориентация	Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. Поиск и подбор сотрудников: взгляд работодателя. Оценка компетенций, знаний и умений (swot-анализ). Профессиональная репутация и нетворкинг.
2	Индивидуальный план карьерного	Индивидуальная профессиональная (образовательная) траектория.

	развития	Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли, рынка труда. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста. Структура резюме и сопроводительного письма. Навыки составления резюме и сопроводительного письма. Виды собеседования и навыки подготовки к собеседованию. Работа с карьерными сайтами: ЕЦП Работа в России, headhunter, цифровая карьерная среда БФУ и другие.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

1. Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда.
2. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития.
3. Карьерное мышление.
4. Поиск и подбор сотрудников: взгляд работодателя.
5. Оценка компетенций, знаний и умений (swot-анализ).
6. Профессиональная репутация и нетворкинг.
7. Индивидуальная профессиональная (образовательная) траектория.
8. Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли, рынка труда. Цифровой след и его влияние на карьеру специалиста.
9. Структура резюме и сопроводительного письма. Навыки составления резюме и сопроводительного письма.
10. Виды собеседования и навыки подготовки к собеседованию.
11. Работа с карьерными сайтами: ЕЦП Работа в России, headhunter, цифровая карьерная среда БФУ и другие.
12. Поиск вакансий.

Требования к самостоятельной работе обучающихся.

Самостоятельная работа обучающихся организуется с целью формирования компетенций. Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; работы с теоретическим материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю

уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио, а также выездные экскурсии на предприятия Калининградской области и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Профориентация	УК-1.5 УК-1.12	Тестовые задания
Индивидуальный план карьерного развития	УК-1.1 УК-1.5	Индивидуальная карта карьерного развития

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

- Тестовые задания
- Индивидуальная карта карьерного развития

Пример тестовых заданий:

Рынок труда

- 1) Основной элемент спроса на рынке труда составляют:
 - а) работники
 - б) работодатели
 - в) государство
 - г) профсоюзы

- 2) Сегментирование рынка труда подразумевает деление его на части по признакам:
- а) отраслевым, региональным, профессиональным
 - б) возрастному составу работников
 - в) уровню образования персонала
 - г) доходам населения

- 3) Совокупность всех видов занятости называется рынком труда:
- а) глобальным
 - б) локальным
 - в) открытым
 - г) внутренним

Профессиональная карьера

- 4) Модель карьеры, характеризующаяся последовательностью этапов, переходящих друг в друга, называется:

- а) традиционная карьера
- б) диверсифицированная карьера
- в) гибкая карьера
- г) адаптивная карьера

- 5) Согласно теории Э. Шейна, первая стадия профессиональной карьеры называется:
- а) экспериментальная
 - б) продвижение
 - в) освоение мастерства
 - г) подведение итогов

- 6) Карьерное мышление предполагает ориентацию работника на:
- а) текущие потребности организации
 - б) индивидуальные желания и стремления
 - в) коллективные ожидания коллег
 - г) социальные нормы поведения

Поиск и подбор сотрудников

- 7) Что из перечисленного наиболее важно для работодателя при подборе кандидата?

- а) наличие опыта работы в аналогичной должности
- б) личные качества кандидата
- в) уровень заработной платы, предлагаемый кандидатом
- г) прохождение испытательного срока

- 8) Наиболее распространенный метод отбора кандидатов на массовую должность в крупных компаниях — это:

- а) проведение индивидуальных собеседований с каждым претендентом
- б) организация тестирования онлайн или офлайн
- в) проверка рекомендаций бывших работодателей
- г) принятие решений исключительно на основании резюме

Репутация и нетворкинг

- 9) Создание позитивной профессиональной репутации включает в себя:

- а) только личные контакты
- б) формальное образование
- в) высокие показатели производительности
- г) участие в профильных мероприятиях и сообществах

Портфолио карьерного продвижения

10) Электронное портфолио отличается от традиционного бумажной версии главным образом:

- а) быстротой обновления материалов
- б) необходимостью защиты авторских прав
- в) требованием специальных технических навыков
- г) большим объемом представляемых документов

Резюме и сопроводительное письмо

11) Цель написания сопроводительного письма состоит в:

- а) предоставлении полной биографической справки
- б) представлении профессиональных достижений и мотивации
- в) просьбе назначить встречу вне очереди
- г) предложении скидок потенциальному работодателю

Виды собеседований

12) Вид собеседования, где кандидат проходит серию интервью с разными специалистами компании, называется:

- а) групповым
- б) серийным
- в) стрессовым
- г) панельным

Карьерные сайты

13) Для регистрации на портале «Работа в России» необходим:

- а) логин и пароль социальных сетей
- б) данные ИНН и паспорта гражданина РФ
- в) специализированная электронная подпись
- г) оригинал диплома об образовании

Стратегия поиска вакансий

14) Самый эффективный способ быстрого поиска вакансии в конкретной компании:

- а) отправка резюме на общую почту сайта компании
- б) использование сервиса подписки на уведомления о новых вакансиях
- в) посещение ярмарок вакансий, организуемых компаниями
- г) телефонный звонок руководителю отдела кадров

Профессиональная траектория

15) Выбор образовательной программы для повышения конкурентоспособности зависит от анализа:

- а) зарплат конкурентов по отрасли
- б) технологий и инструментов, используемых профессионалами
- в) численности выпускников аналогичных образовательных учреждений
- г) перспективы демографического прироста региона

Компетенции

16) Hard skills относятся к следующим видам компетенций:

- а) специальные умения и знания, приобретаемые посредством обучения
- б) общие способности адаптироваться к новым условиям
- в) умения выстраивать коммуникации внутри коллектива
- г) способности решать нестандартные проблемы самостоятельно

Инфраструктура цифровой карьеры

17) Основная задача цифрового следа специалиста заключается в:

- а) увеличении количества публикаций в социальных сетях
- б) поддержании положительной репутации и узнаваемости в профессиональной среде
- в) повышении активности личного аккаунта в мессенджерах
- г) привлечении максимального числа подписчиков

Управление карьерой

18) Управленческая модель персонального бренда означает создание:

- а) единственного образа, подходящего каждому работодателю
- б) многогранного имиджа, адаптирующегося под разные ситуации
- в) скрытого профиля, минимально отражающего личную жизнь
- г) искусственно завышенных ожиданий относительно своего уровня компетентности

HR-практики

19) Основным инструментом оценки эффективности сотрудника после приема на работу:

- а) Испытательный срок
- б) Анкетирование коллег и руководителей
- в) Составление отчета сотрудником о проделанной работе
- г) Повторное проведение собеседования спустя полгода

Методы подбора персонала

20) Метод найма сотрудников, при котором кандидаты проходят испытания и тесты перед принятием решения, называется:

- а) активный рекрутинг
- б) ассессмент-центр
- в) временный наем
- г) конкурсный отбор

Пример индивидуальной карты карьерного развития:

Карта оформляется в электронном виде, в форме таблицы, инфографики или mind map

Разделы карты:

1) SWOT-анализ:

- Кто я?
 - ценности и убеждения
 - интересы и хобби
 - навыки и компетенции
 - профессиональные амбиции
- Что важно именно мне?
 - баланс работа-жизнь
 - финансовое благополучие
 - самореализация
 - возможность роста и развития

2) Анализ рынка труда

- какие профессии востребованы?
- каковы тенденции развития отрасли?
- кого ищут работодатели?
- какой уровень заработной платы ожидать?

3) Определение целей

- моя профессиональная цель
- этапы её достижения
- основные препятствия и риски
- ресурсы и поддержка

4) План действий

- образование и повышение квалификации
- практический опыт и стажировки
- поиск возможностей трудоустройства
- налаживание контактов и развитие сети знакомств

5) Мониторинг прогресса

- регулярный самоанализ
- оценка достигнутых результатов
- пересмотр целей и планов при необходимости

Вопросы, на которые отвечает карьерная карта:

- Где я сейчас нахожусь профессионально?
- Куда я хочу прийти в своей профессиональной сфере?
- Какие шаги мне нужно предпринять для достижения моих целей?
- Какие возможности и угрозы существуют на моём пути?
- Какими ресурсами я располагаю и как ими воспользоваться эффективно?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточная аттестация проводится с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания по результату выполнения контрольных заданий.

Вид оценочного средства	Критерии оценивания	Балл (максимально)
Тестовые задания	1. Количество правильно выбранных вариантов. 2. Разделение заданий по уровням сложности, где простые вопросы стоят 1 балл, средние – 2 балла, сложные – 3 балла	40
Индивидуальная карта карьерного развития	1. Пройдено тестирование управленческих компетенций, проводимое АНО «Россия – страна возможностей». 2. Представлена информация не менее чем в 50% разделов индивидуальной карты карьерного развития обучающегося.	60
Итого		0

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает низестоящий уровень. Умение самостоятельно	отлично	зачтено	86-100

		принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Курс «Как использовать искусственный интеллект без вреда для карьеры». Режим доступа: <https://rsv.ru/education/course/3/3970/?foreignCourseAreasId=2191332>.
2. Курс «Сопроводительное письмо. Как попасть в точку за несколько секунд». Режим доступа: <https://rsv.ru/education/course/7/3935/?foreignCourseAreasId=219133>
3. Курс «Виды мотивации при планировании карьеры». Режим доступа: <https://rsv.ru/education/course/10/3868/?foreignCourseAreasId=219133>

Дополнительная литература:

1. Литвинцева Т.Н. Практикум по психологии профессиональной ориентации и консультированию // Под ред. Т.Н. Литвинцевой. — Ростов н/Дону: Феникс, 2020. — 320 с.
2. Антонова Н.Б. Индивидуальная траектория профессионального развития специалиста / Н.Б. Антонова. — Новосибирск: Сибирская академия госслужбы, 2021. — 192 с.
3. Психология труда, инженерная психология и эргономика / под общ. ред. Е.А. Климова. — Москва: Юрайт, 2022. — 512 с.
4. Колосова А.Г. Основы формирования корпоративной культуры организации: учеб.-методическое пособие / А.Г. Колосова. — Екатеринбург: УГТУ-УПИ, 2021. — 144 с.
5. Гордеев Д.Ю. Как управлять своей карьерой. Современные подходы и методы / Д.Ю. Гордеев. — Москва: РИПОЛ классик, 2023. — 176 с.
6. Карпов А.В. Управление карьерой: учебное пособие / А.В. Карпов. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 288 с.
7. Маркова Н.А., Щербакова О.С. Профессиональное развитие и карьера: учеб.-методич. пособие / Н.А. Маркова, О.С. Щербакова. — СПб.: Изд-во СПбГУ, 2020. — 160 с.

8. Шекшня С.В. Персонал предприятия: стратегия управления. Учебник для вузов / С.В. Шекшня. — Москва: Вершина, 2022. — 352 с.
9. Голланд Ф.Л. Психология карьеры: теория выбора профессии / Ф.Л. Голланд. — Харьков: Гуманитарный центр, 2021. — 240 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- Сайт Ассоциации менеджеров России: АМР. Полезные публикации и исследования о развитии управленческих компетенций и карьерных стратегиях.
- Портал SuperJob.ru Ресурс, содержащий вакансии, советы по трудоустройству и рекомендации по построению успешной карьеры.
- Центр стратегических разработок Минобрнауки России. Материалы о формировании профессиональных компетенций и программах повышения квалификации.
- Российская электронная библиотека eLibrary.ru. Доступ к научным статьям и публикациям по вопросам личностного роста, эффективного лидерства и карьерного планирования.
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>).

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронная информационно-образовательная среда БФУ им. И. Канта обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- корпоративная платформа Яндекс.Телемост;
- установленное на рабочих местах обучающихся соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль коммуникационный»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Остапенко А.А., кандидат филологических наук, доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины/модуля «Модуль коммуникационный».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины (модуля): «Коммуникационный модуль»

Цель освоения дисциплины — овладение основами как бытовой, так и деловой коммуникации путем совершенствования навыков всех видов речевой деятельности (чтения, письма, говорения, слушания).

Задачи изучения дисциплины:

- повысить уровень общей культуры и грамотности, уровень гуманитарного мышления;
- усвоить блок теоретических понятий и терминов, необходимых в сфере коммуникации;
- сформировать четкое представление о возможностях и богатстве родного языка, которое поможет расширить общегуманитарный кругозор, опирающийся на владение богатым коммуникативным, познавательным, и эстетическим потенциалом русского языка.;
- сформировать умение видеть коммуникативные, логические и речевые ошибки и не допускать их в своей речи;
- научить строить грамотные и эффективные тексты как в письменной, так и в устной форме в соответствии с условиями, ситуацией и задачами общения.
- сформировать у студентов представление об основных знаниях, умений и навыков, необходимых специалисту в области коммуникации, для успешной работы по своей специальности в сфере делового общения.
- сформировать основы знаний по теории деловой коммуникации и практических навыков по их целенаправленной речевой деятельности как носителей русского языка.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: основные стратегии выстраивания траекторий саморазвития Уметь: управлять своим временем и выстраивать траекторию саморазвития. Владеть: навыками саморазвития

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль коммуникационный» представляет собой сквозной модуль для разных программ бакалавриата 3 курса.

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины/ модуля	Основные понятия (категории) и проблемы, рассматриваемые в теме
1	Тема 1. Коммуникативные модели. Виды и типы коммуникации	Русский язык в начале XXI века: функции языка и глобальные коммуникативные формации; норма и «не-норма»: динамика языковой правильности. Понятие литературного языка. Нормативный, коммуникативный и этический аспекты устной и письменной речи. Основные единицы общения. Основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения. Роль языковой нормы в становлении и функционировании литературного языка. Типы норм. Типы словарей. Принципы выделения стилей. Взаимодействие стилей.
2	Тема 2. Человек в мире знаков: вербальная и невербальная коммуникация. Языковая норма	Моделирование коммуникации: коммуникативные модели, коммуникативные ситуации, коммуникативные роли. Шумы и барьеры в общении. Стратегии и тактики коммуникации.
3	Тема 3. Психология коммуникации	Характеристики коммуникативной личности (эго-состояния); психология диалога; коммуникативная позиция и коммуникативное равновесие. Теория коммуникативных ролей. Треугольник Карпмана.
4	Тема 4. Культура официально-деловой речи	Язык и стиль распорядительных документов. Язык и стиль коммерческой корреспонденции. Язык и стиль инструктивно-методических документов. Языковые нормы делового стиля. Сфера функционирования, жанровое разнообразие. Типы документов. Языковые формулы официальных документов. Реклама в деловой речи. Речевой этикет в документе.
5	Тема 5. Публичное	Голос, дыхательные гимнастики, структурирование

	выступление. Устная деловая коммуникация: средства и организация	текста, работа с аргументами, убеждающее выступление, словесная импровизация. Особенности устной публичной речи. Оратор и его аудитория. Типы аргументов. Композиция выступления. Подготовка речи. Словесное оформление публичного выступления. Понятливость, информативность и выразительность публичной речи. Особенности устной специально ориентированной коммуникации. Условия и формы устной официально-деловой коммуникации. Параметры устной коммуникации в официально-деловой сфере. Организация типовых устных текстов. Этико-лингвистические особенности телефонной коммуникации. Деловое совещание: лингвистический аспект. Интервью: психолингвистические особенности. Устная публичная речь. Презентация. Эффективная презентация. приемы работы с текстом, мультимедиа и другими средствами популяризации информации
6	Тема 6. Этические нормы делового общения	Теоретические предпосылки становления этики делового общения. Нравственные эталоны и образцы поведения руководителя. Деловая этика и её специфика. Этические принципы деловой коммуникации. Развитие деловой культуры в России и за рубежом. Общие черты современного российского предпринимательства. Современные взгляды на место этики в деловом общении: возможное противоречие между этикой и бизнесом. Кодекс предпринимательской этики. Основы деловой этики. Особенности этики делового общения в западноевропейской культурной традиции. Расширение содержания этики деловых отношений: этика бизнеса и социальная ответственность (в области здравоохранения, социальной за щиты, общественной безопасности, защиты гражданских прав, интересов потребителя, защиты среды обитания ит. д.). Типология конфликтов. Стадии развития конфликта. Понятие конфликта. Классификация конфликтов в бизнесе: внутри-личностные, межличностные, между личностью и организацией; горизонтальные, вертикальные, смешанные и др.
7	Тема 7. Условия успешности общения. Речевое взаимодействие	Успешность коммуникации: коммуникативный кодекс, коммуникативные качества речи, коммуникативная компетенция. Сложная аудитория, «вредные слушатели», цепляющие приемы, метасообщение, конгруэнтное сообщение (кейсы). Современная интерпретация риторического канона. Семиотические предпосылки речевого взаимодействия. Базовые стратегии интерпретации действительности. Взаимодействие в речи как деятельность. Манипулятивные процессы. Стратегия как способ прогнозирования.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Коммуникативные модели. Виды и типы коммуникации
- Тема 2. Человек в мире знаков: вербальная и невербальная коммуникация. Языковая норма
- Тема 3. Психология коммуникации
- Тема 4. Культура официально-деловой речи
- Тема 5. Публичное выступление. Устная деловая коммуникация: средства и организация
- Тема 6. Этические нормы делового общения
- Тема 7. Условия успешности общения. Речевое взаимодействие

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Коммуникативные модели. Виды и типы коммуникации:

- 1.1. Работа с голосом (тон, тембр, резонаторы).
- 1.2. Работа над языковыми нормами.
- 1.3. Выявление симптомов, символов и знаков в невербальном общении.

Тема 2. Человек в мире знаков: вербальная и невербальная коммуникация. Языковая норма

- 2.1. Определение основных моделей
- 2.2. Коммуникативное равновесие
- 2.3. Определение типов информации

Тема 3. Психология коммуникации

- 3.1. Типы восприятия
- 3.2. Транзактный анализ
- 3.3. Четырехфакторная модель сообщения
- 3.4. Виды слушания
- 3.5. Ассертивное принятие критики

Тема 4. Культура официально-деловой речи

- 4.1. Общая характеристика официально-делового стиля: сфера применения, подстили и жанры.
- 4.2. Языковые и текстовые нормы официально-делового стиля. Языковые формулы официальных документов. Интернациональные свойства русской официально-деловой письменной речи.
- 4.3. Типы документов. Язык и стиль распорядительных документов

Тема 5. Публичное выступление. Устная деловая коммуникация: средства и организация

- 5.1. Оратор и его аудитория.
- 5.2. Подготовка речи: выбор темы, цель речи, основные приемы поиска материала.
- 5.3. Композиция публичного выступления.
- 5.4. Приемы изложения и объяснения содержания речи.
- 5.5. Аргументация в ораторской речи.
- 5.6. Монолог и диалог в публичных выступлениях.
- 5.7. Речевые тактики и стратегия общения.

Тема 6. Этические нормы делового общения

- 6.1. Этические нормы и этические кодексы
- 6.2. Вербальный и невербальные особенности
- 6.3. Этические принципы деловой коммуникации в странах Европы, Америки и Азии

Тема 7. Условия успешности общения. Речевое взаимодействие

- 7.1. Контакт оратора с аудиторией.
- 7.2. Как повысить интерес слушателей к выступлению?

7.3. Как готовиться к выступлению.

7.4. Оценка эффективности публичного выступления.

Требования к самостоятельной работе студентов:

Выполнение домашнего задания по темам дисциплины, выдаются на практических занятиях.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанной компетенции при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций			Текущий контроль по дисциплине
		текущий контроль по дисциплине	рубежный контроль по дисциплине	итоговый контроль по дисциплине	
Тема 1. Коммуникативные модели. Виды и типы	УК-1	Работа на практических занятиях	Подготовка хрии	зачет	устно; электронно (портал БРС)

коммуникации.					
Тема 2. Человек в мире знаков: вербальная и невербальная коммуникация. Языковая норма.	УК-1	Работа на практических занятиях	Собеседование	зачет	устно; электронно (портал БРС)
Тема 3. Психология коммуникации	УК-1	Работа на практических занятиях	Проверка конспектов, круглый стол, эссе	зачет	устно; электронно (портал БРС)
Тема 4. Культура официально-деловой речи	УК-1	Работа на практических занятиях	Активность на занятиях. Участие во фронтально-коллективной и групповой формах работы.	зачет	устно; электронно (портал БРС)
Тема 5. Этические нормы делового общения	УК-1	Работа на практических занятиях	устные ответы, участие в дискуссии, письменные работы	зачет	устно; электронно (портал БРС); создание проекта
Тема 6. Публичное выступление. Устная деловая коммуникация: средства и организация.	УК-1	Работа на практических занятиях	устные ответы, участие в дискуссии, письменные работы	зачет	Проектная деятельность
Тема 7. Условия успешности общения. Речевое взаимодействие.	УК-1	Работа на практических занятиях	устные ответы, участие в дискуссии, письменные работы	зачет	Проектная деятельность

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Например,

1. Вот результаты эксперимента. Хорошенькая журналистка останавливала мужчин-туристов в центре города, на мосту, брала интервью и невзначай оставляла свой телефон. В другом случае она делала то же самое, но на подвесном мостике, перекинутом в горах через бурлящей в ущелье поток. После экспериментов ей позвонили, соответственно, 2 и 8 мужчин. Почему?

2. Объясните почему именно так рекомендуется поступать при тренировке щенков:

- учить щенка лучше на голодный желудок;
- когда учат его приходить на зов – стараются уходить (а не приближаться к щенку);

- поощряют щенка только за выполненные действия, а не «за старание», которое он прилагает;
 - когда собака начнёт подходить на зов, начинают чередовать поощрения: то кусочек колбасы, то просто поглаживание ...
3. В застойное время на одном из предприятий рабочие выносили детали через проходную. Начальник охраны разместился в помещении над проходной с биноклем и телефоном – так он сообщал подчинённым обыскать тех рабочих, кто поправлял что-то под пальто на подходе к проходной... И почти всегда его указание приносило «улов». На каком эффекте были основаны действия начальника?
 4. Дайте комментарий: почему эстрадные исполнители добиваются, чтобы на их концертах публика им подпевала, хлопала, раскачивалась и т.п.?
 5. Почему торговцы на восточном базаре стремятся, чтобы покупатель непременно взял их товар в руку?
 6. Часто западные продукты, (йогурт, сыр, сырки), расфасованы в упаковки объёмом, чуть меньше необходимого для насыщения питающегося. Какую цель ставят изготовители продуктов и на каком психофизиологическом эффекте основано решение?
 7. Невский проспект. Художник продаёт картины за 15 руб. Никто не покупает... Тогда он вставляет под стекло 100 рублёвую купюру – и указывает цену 115 руб. Картины начинают раскупаться. Почему?
 8. Банк в американском штате Канзас подвергся удачному нападению...голого грабителя. А крупный магазин в Голландии разграбили ясным днём шесть дам, обнажённых до пояса. На что рассчитывали грабители?
 9. В Швейцарских Альпах путника призывают не рвать цветы. Но призывы эти сделаны с учётом национальных стереотипов. Определите, какая надпись выполнена по-немецки, по-английски и по-французски: «Наслаждайтесь цветами, но не обрывайте их!»; «Пожалуйста, не рвите цветы!»; «Цветы не рвать».
 10. Есть деревенский способ лечения больного зуба: надо просто придти в полночь на кладбище и грызть этим зубом свечку на церковной паперти. Проверено: боль проходит. Почему?
 11. Как объяснить «закон цирка»: артисту нельзя уходить с манежа, не выполнив неудавшийся с первого раза трюк?
 12. Почему в лондонском метро (а затем и в других городах и странах) таблички «НЕТ ВЫХОДА», заменили на «ВЫХОД РЯДОМ»?
 13. Как, с точки зрения учения о доминанте А.А. Ухтомского, объяснить известный эффект: когда спешишь в толпе, то буквально» все мешают»?
 14. Донорство – уважаемая во всём мире деятельность. Предложите меры по ВОЗВЫШЕНИЮ имиджа доноров в глазах общества, затратив на это минимум государственных средств...
 15. Почему даже очень популярный артист должен время от времени кланяться публике?
 16. Писатель Д. Хармс говорил: «Телефон у меня простой 32-08. Запомнить легко: тридцать два зуба и восемь пальцев». Факт: после этого люди запоминали этот номер хорошо. Объясните – почему?
 17. Прокомментируйте, почему срабатывает на прохожих фраза удачливого нищего: «Дайте мне 5 рублей, а я Вам 10 ...(пауза) спасибо».
 18. В США законодательно запрещены заверения типа «Наша фирма – лучшая». Обходя это ограничение.ю сотрудники крупнейшей компании по прокату автомобилей носят значки с надписью, начинающейся так: «Мы в своём бизнесе – вторые ...» Что же написано на значке дальше?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. История, современное состояние и перспективы развития официально-делового стиля русского языка.
2. Официально-деловой стиль в системе стилей современного русского литературного языка.
3. Общелитературная норма и стилевое своеобразие деловой речи. Проблема канцелярита. Основные жанры служебных документов. Взаимодействие жанра и стиля.
4. Цифровая информация в текстах служебных документов.
5. Географические названия; наименования учреждений, предприятий, организаций, должностей, документов в текстах служебных документов (проблемы использования прописных букв и кавычек).
6. Порядок слов и строение предложения в текстах служебных документов.
7. Композиция текста документа. Понятие этикетной рамки.
8. Логические основы композиции текста документа. Правила деления понятий.
9. Логические правила дефиниции. Ошибки в определениях.
10. Логические правила аргументации. Приемы проверки аргументов.
11. Основные принципы работы редактора. Специфика редактирования текстов служебных документов.
12. Основные принципы возвышения имиджа.
13. Характерные черты и значение рекламы и антирекламы в процессе коммуникативного взаимодействия.
14. Принцип обратной связи. Организация деятельности приёмных и отделов жалоб и обращений граждан.
15. Функции, задачи и порядок работы пресс-центра.
16. Виды и типы активного слушания.
17. Условия успешности общения. Коммуникативные качества речи.
18. Этические кодексы и способы их восприятия.
19. Симптомы, символы и знаки в невербальной коммуникации.
20. Структура публичного сообщения. Способы работы с «трудной аудиторией».

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и	хорошо		71-85

	контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Иванов, А. Аутентичная коммуникация: Практика честного и бережного общения : практическое руководство / А. Иванов, С. Шедина. - Москва : Альпина Паблишер, 2026. - 208 с. - ISBN 978-5-9614-5786-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2235967> – Режим доступа: по подписке.
2. Паудяль, Н. Ю. Культура речи и деловое общение : учебное пособие / Н.Ю. Паудяль, Л.В. Филиндаш ; под общ. ред. Л.В. Филиндаш. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 526 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1014644. - ISBN 978-5-16-015015-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2218367> – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Михальская, А. К. Риторика : учебник / А.К. Михальская. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 480 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5b7667b498ddb4.10996853. - ISBN 978-5-16-019373-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2232611> – Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС «Лань»

- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль личностно-ориентированного совершенствования»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Луговой С.В., кандидат философских наук, доцент, доцент Высшей школы философии, истории и социальных наук ОНК «Институт образования и гуманитарных наук».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль личностно-ориентированного совершенствования».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Модуль личностно-ориентированного совершенствования»

Целью освоения дисциплины является развитие навыков самостоятельного анализа различных видов информации, использования гуманитарных знаний и психологических технологий для личностного и профессионального роста. Формирование у студентов представлений о критическом мышлении, ценностях и морали, об эффективном личностном самосовершенствовании, междисциплинарной картине развития представлений о личности в человеческой культуре и цивилизации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.1 Выбирает источники информации, осуществляет поиск информации и определяет рациональные идеи для решения поставленных задач УК-1.2 Демонстрирует умение рассматривать различные точки зрения и выявлять степень доказательности на поставленную задачу УК-1.5 Планирует деятельность с учетом поставленных целей собственного жизненно-образовательного маршрута в сообществах различного типа УК-1.9. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о философских аспектах,	Знать: научно-философские основы выбора, процессуально-структурные компоненты феномена «выбор», основные направления современной этики и эстетики, базовые элементы и приемы, применяемые в подготовленной публичной речи. Уметь: решать конфликтные ситуации, опираясь на знания о стратегиях поведения, аргументированно излагать свои моральные убеждения и составлять хорошее самостоятельное публичное выступление. Владеть: приемами самооценки, эффективного общения и слушания, позитивного общения, конгруэнтного поведения, анализа собственных нравственных ценностей и поступков, подготовки, корректировки выступления.

	этических особенностях и социокультурных традициях различных социальных групп УК-1.10. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	

3. Место дисциплины в структуре ООП

Место дисциплины «Модуль личностно-ориентированного совершенствования» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и практические занятия. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	Тема 1. Мысль и слово: основы риторической культуры	Курс сформирует навыки яркого, ясного и последовательного, красивого выражения собственного мнения. Владение риторической культурой и основами ораторской практики позволит не только самостоятельно подготавливать успешные выступления, защищать этические и эстетические ценности, весомо выражать позицию по вопросам практического характера, но и оценивать чужую речь. В курсе даются инструменты для разбора и оценки публичных выступлений, звучащих в современном информационном

№	Наименование раздела	Содержание раздела
		пространстве. Актуальная риторическая практика раскрывает возможности быть профессиональным, точным и естественным, выступая с речами и общаясь со знакомыми и незнакомыми людьми. Девиз курса: Из хорошей мысли должно следовать совершенное слово! Тематика курса: Значение этических и эстетических ценностей для риторики. Две риторические стратегии в культуре: критико-рационалистическая и антропологически-релятивистская. О воплощении ораторского замысла. Изобретение: что сказать. Расположение мыслей в речи: где сказать. Построение речи, структура выступления. Выбор уместных и эффективных аргументов: аргумент в действии. Полемическое красноречие (эристика): о теории и практике спора. Этические основы ведения спора. Дебаты по актуальным проблемам современности, отработка навыков ведения спора.
2.	Тема 2. Моральная культура личности в современном мире	Дискуссионный характер современной этики, связь с публичными сферами общества, потребность в профессиональных знаниях, ориентация на открытость, плюрализм различных точек зрения. Современные направления этики: деонтология, утилитаризм, этика добродетелей. Трактовка морального выбора и моральной ответственности в них. Понятие моральной культуры личности. Проблемы прикладной этики. Экологическая этика («нравственно-понимающее» отношение к природе, новое экологическое мышление, инвайронментализм). Биомедицинская этика (принципы биоэтики, типы взаимоотношений врача и пациента, этика биомедицинских исследований).
3.	Тема 3. Эстетика на переломе культурных традиций.	Знание современных проблем эстетики позволяет составить целостное представление об основных тенденциях развития современного искусства и культуры в целом, дать философскую оценку такому важному элементу культуры, как эстетические ценности. В процессе изучения учащиеся должны получить представление об актуальных дискуссионных вопросах современной эстетики: Основные направления и темы в современной эстетической теории. Развитие техники репродуцирования и трансформация условий человеческого восприятия. Влияние средств массовой информации и техники репродуцирования на «производство» и «потребление» в эстетической сфере. Функция искусства в эпоху научно-технической революции. Художественные и эстетические цели искусства во взаимодействии с общекультурными и общесоциальными функциями. Роль искусства в обществе. Проблемы эстетического вкуса и эстетического идеала. Соотношение рационального и иррационального, интеллектуального и эмоционального в художественном творчестве. Новые эстетические категории: абсурд, лабиринт, симулякр, жестокость, безобразия.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы
Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа:

Тема 1. Мысль и слово: основы риторической культуры

Отработка техники речи
Логическая аргументация в речах
Украшение речи, придание стиля речи
Риторика диалога, спор, дебаты

Тема 2. Моральная культура личности в современном мире

Эвдемонизм как главное направление классической этики.
Моральная философия Канта в XXI веке.
Современная прикладная этика и специфика ее проблем.

Тема 3. Эстетика на переломе культурных традиций.

Развитие техники репродуцирования и трансформация условий человеческого восприятия.
Влияние средств массовой информации и техники репродуцирования на «производство» и «потребление» в эстетической сфере.
Функция искусства в эпоху научно-технической революции.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1. Мысль и слово: основы риторической культуры

Отработка техники речи
Логическая аргументация в речах
Украшение речи, придание стиля речи
Риторика диалога, спор, дебаты

Тема 2. Моральная культура личности в современном мире

Современные биомедицинские технологии.
Моральные аспекты использования атомной энергии.
Дискуссии о наказании в современной этике и юриспруденции.

Тема 3. Эстетика на переломе культурных традиций.

Художественное творчество и проблема художественного образа.
Художественное произведение как культурно-эстетическая ценность.
Проблемы художественного восприятия.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Практические и семинарские занятия.

На практических занятиях с учетом темы занятия выполняется презентация выполненных заданий в рамках групповых предпринимательских проектов, консультации

преподавателя по совершенствованию содержания, а также проверка правильности выполненных заданий.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий, а также выполнение заданий по темам в рамках индивидуальных и групповых проектов.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Мысль и слово: основы риторической культуры	УК-1.1, 1.2, 1.5, 1.9, 1.26	Устный опрос, тест, онлайн курс
Тема 2. Моральная культура личности в современном мире	УК-1.1, 1.2, 1.5, 1.9, 1.26	Устный опрос, тест
Тема 3. Эстетика на переломе культурных традиций.	УК-1.1, 1.2, 1.5, 1.9, 1.26	Устный опрос, тест

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тестовые задания

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

№	Текст вопроса	Варианты ответов		Правильные ответы
1.	Что такое хрия?	Окончание речи		3
		Риторический аргумент		
		Краткое риторическое сочинение, имеющее определенную структуру		
		Выразительное чтение ораторского отрывка		
2.	Какое этимологическое значение имел термин «риторика» в древнегреческом	Искусство спора		2
		Теория красноречия		

	языке?	Изучение языка Убедительное слово		
3.	Какое из приведенных определений риторики является наиболее точным?	Это теория, систематизирующая способы убеждения и виды их выражения в речи Это теория общения Это способность склонить адресата к желаемому действию Это филологическая дисциплина, изучающая стили речи		1
4.	Убеждение в рамках риторики можно определить как:	Мысль, которая представляется субъекту истинной, в которую он верит и которая может служить основанием для его действий Процесс навязывания собственного мнения некоторому адресату Правильное умозаключение о предмете речи Завершающий этап всякого ораторского воздействия		1
5.	Какая из перечисленных характеристик наиболее точно отражает содержание понятия «способ убеждения»?	Это позиция оратора по отношению к публике, которую можно оценить как уместную Это адекватный тип речевой реакции в случае несогласия с предлагаемой позицией Это прием эмоционального воздействия на адресата аргументации Это прием, который позволяет делать некоторые мысли приемлемыми для самого себя или другого человека		4
6.	Следует ли повторять главный тезис на протяжении выступления?	нет, повторы в речи придают ей тавтологический характер да, следует напоминать слушателям		2
7.	В каком смысле можно согласиться с утверждением Цицерона: «Поэтами рождаются, ораторами становятся»?	Оратором беспрепятственно может стать каждый Ораторская стезя – престижное занятие, сулящее большие выгоды, престижная и потому - труднодостижимая, требующая покровительства Оратор – это профессия Ораторское искусство требует большого труда, выучки, практики		4
8.	Кто из представленных мыслителей является основоположником науки риторики?	Тисий Цицерон Аристотель Демосфен		3
9.	Чем определяется уместность обращения?	Главным тезисом Эмоциональностью оратора Расположением публики Целью речи		4
10.	Главный тезис речи – это	Главная мысль риторического произведения Суждение, некоторое утверждение о предмете речи, доказательство которого ведет к достижению цели речи Состояние умов, которого хочет добиться оратор		2

		Цель выступления		
11.	Ценность человеческой жизни в традиционной христианской нравственности определяется	социальным положением психической и физической полноценностью финансовой состоятельностью уникальностью и неповторимостью личности		4
12.	Что означает понятие «мораль» в этике Канта?	этикетные нормы. правила поведения в общественных местах. свод всеобщих правил, принципов и норм поведения понятие, равнозначное понятию «Этика».		3
13.	Категорический императив есть	ответная реакция безусловное требование осознание вины и допущение наказания за нее покорность судьбе		2
14.	«Должное» морали - это	идеальная сторона морали вся совокупность мотивов и поступков человечества конкретное состояние нравственности в обществе		1
15.	«Сущее» морали - это	идеальная сторона морали вся совокупность мотивов и поступков человечества конкретное состояние нравственности в обществе		3
16.	Мораль поддерживается в обществе	путем экономических стимулов голосом совести общественными институтами принуждением со стороны государства		2,3
17.	Определяющим регулятором решения сложных этических проблем в профессиональной деятельности является	международное право принципы профессиональной этики экономических интересов благополучия индивидуальной карьеры		1,2,4
18.	Генетический скрининг и позитивная евгеника — это	благо для человека зло для человека допустимо в практике недопустимо, так как может привести к моральным конфликтам и нарушению прав личности		4
19.	Генетический скрининг и негативная евгеника	благо для человека, так как может избавить индивидуума и общество от генетических болезней зло для человека, так как допускает возможность манипуляции личностными качествами человека запрещены из-за позиции церкви разрешены и используются в практике ряда стран мира		1,4
20.	Использование перинатальной диагностики в евгенических целях	признается осуждается		2

	лях в биомедицинской этике	является нейтрально, полагаясь на собственное мнение человека										
21.	Что означает в переводе с греческого термин «эстетика» (aisthetikos)?	Разумный Воображение Чувственный Творческий		3								
22.	Кто ввел термин «эстетика» в научный обиход, назвав им свою работу?	Аристотель И. Кант Д. Юм А. Баумгартен		4								
23.	Согласно А. Баумгартену, эстетика это	Наука о чувственном познании Философия искусства Наука о рациональном познании Наука о творчестве		1								
24.	В качестве основных вопросов эстетики принято выделять следующие	Сущность прекрасного Сущность добра Хорошие манеры Искусство Познание действительности		1,4								
25.	Какие проблемы искусства являются предметом эстетики как философской дисциплины?	Соотношение произведения и действительности Характеристика жанров и стилей искусства Приемы художественного творчества Функции искусства Принципы художественного творчества		1,4,5								
26.	Выберите объективистские подходы к эстетике	Эстетика Г.В.Ф. Гегеля Эстетика И. Канта Античная эстетика Психологическая эстетика Эстетика Ф. Ницше		1,3								
27.	Какие категории не являются эстетическими	Красота Симпатия Вкус Возвышенное Добро Трагическое Симметрия		2,5,7								
28.	Выберите субъективистские подходы к эстетике	Эстетика Г.В.Ф. Гегеля Эстетика И. Канта Античная эстетика Психологическая эстетика Эстетика Э. Бёрка Средневековая эстетика		2,4,5								
29.	Соотнесите представления о предмете эстетики и их авторов	<table><tr><td>общефилософские вопросы природы красоты и искусства</td><td>Фома Аквинский</td></tr><tr><td>искусство в рамках богословия</td><td>Г.В.Ф. Гегель</td></tr><tr><td>соотношение природы и художественной деятельности</td><td>Аристотель</td></tr><tr><td>изящные искусства</td><td>Леонардо да Винчи</td></tr></table>	общефилософские вопросы природы красоты и искусства	Фома Аквинский	искусство в рамках богословия	Г.В.Ф. Гегель	соотношение природы и художественной деятельности	Аристотель	изящные искусства	Леонардо да Винчи		1-3;2-1;3-4;4-2
общефилософские вопросы природы красоты и искусства	Фома Аквинский											
искусство в рамках богословия	Г.В.Ф. Гегель											
соотношение природы и художественной деятельности	Аристотель											
изящные искусства	Леонардо да Винчи											

30.	Область знания о неутилитарном отношении человека к действительности, изучающая специфический опыт ее освоения, в процессе (и в результате) которого человек испытывает духовное наслаждение это		эстетика

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточной формой контроля является зачет. По итогам зачета выставляется оценка по шкале порядка: «зачтено», «не зачтено». Зачет по дисциплине служит для оценки работы студента в течение семестра и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. Зачет может выставляться по результатам аттестации всех блоков модуля или по вопросам для зачета. Форма проведения зачета доводится до студентов на первом занятии.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение курса. Каждый студент имеет право воспользоваться лекционными материалами и методическими разработками.

Примерные вопросы к зачету:

1. Предмет риторики. Риторика и ораторское искусство.
2. Структура речи. Вступление.
3. Структура речи. Главная часть.
4. Структура речи. Заключение.
5. Рекомендуемые способы борьбы со страхом и волнением. Способы устранения помех при выступлении.
6. Эвдемонизм и деонтология как основные направления в этике.
7. Понятие прикладной этики и специфика ее проблем.
8. Современные биомедицинские технологии и их моральные оценки.
9. Моральные аспекты использования атомной энергии.
10. Дискуссии наказания в современной этике и юриспруденции.
11. Развитие техники репродуцирования и трансформация условий человеческого восприятия.
12. Влияние средств массовой информации и техники репродуцирования на «производство» и «потребление» в эстетической сфере.
13. Функция искусства в эпоху научно-технической революции.
14. Художественные и эстетические цели искусства во взаимодействии с общекультурными и общесоциальными функциями.
15. Роль искусства в современном обществе.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки	Пятибалльная шкала (академическ	Двухбалльная шкала,	БРС, % освоения (рейтингова

		сформированности)	ая) оценка	зачет	я оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает <i>нижестоящий</i> уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает <i>нижестоящий</i> уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная учебная литература

1. Михальская, А. К. Риторика: учебник / А. К. Михальская. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 1 on-line, 480 с. - (Высшее образование). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2112520>.
2. Разин, А. В. Этика: учебник / А. В. Разин. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРАМ,

2024. - 1 on-line, 415 с. - (Высшее образование). - URL:
<https://znanium.ru/catalog/product/2110944>.

Дополнительная учебная литература

1. Браун, П. Эстетический интеллект: как его развивать и использовать в бизнесе и жизни / Полин Браун ; пер. с англ. Н. Брагиной. - Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2023. - 302, [1] с.: ил. - Библиогр. в примеч.: с. 281-301. - ISBN 978-5-00185-771-3.
2. Федоткина, Е. В. Техники публичного выступления : учебное пособие для студентов всех направлений подготовки РУТ (МИИТ) / Е. В. Федоткина, М. Б. Серпикова, Т. А. Шехурдина. - Москва : РУТ (МИИТ), 2021. - 274 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2135334>
3. Теоретические основания прикладной этики : учебное пособие / Н. П. Цепелева, Т. С. Кузубова, Р. В. Алашеева [и др.] ; под общей ред. Н. П. Цепелевой ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина. - Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2020. - 155 с. - ISBN 978-5-7996-2950-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932322>
4. Бычков, В. В. Эстетика : учеб. для вузов / В. В. Бычков. - М. : Акад. Проект ; [Б. м.] : Фонд "Мир", 2011. - 451, [2] с. - (Gaudeamus). - Библиогр. в подстроч. примеч. - ISBN 978-5-8291-1267-7. - ISBN 978-5-902357-99-5.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Знаниум
- ЭБС Лань
- ЭБС АЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень программного обеспечения

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – www.lms.kantiana.ru, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль педагогический»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль): «Туристско-экскурсионный и гостиничный
бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Несына С.В. к психол.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»,

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль педагогический».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Модуль педагогический».

Цель дисциплины: создание условий для формирования базовых педагогических компетенций у студентов непедагогических направлений подготовки, осознания значимости профессии педагога в современном мире; обучение основам ведения педагогической деятельности, включая проектирование современного образовательного пространства, применение современных образовательных технологий в конкретной предметной области, освоение основ педагогической рефлексии.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.3. Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения УК.1.5. Планирует деятельность с учетом поставленных целей собственного жизненно-образовательного маршрута в сообществах различного типа УК.1.11. Определяет свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели УК.1.12. Планирует и достраивает собственный жизненно-образовательный маршрут при получении основного и дополнительного образования	Знать: - принципы профессиональной педагогической этики; - роль педагогической деятельности в современном обществе; - социальные, возрастные, индивидуальные особенности обучающихся; - современные образовательные технологии. Уметь: - выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития в педагогической профессии; - применять современные образовательные технологии в педагогической деятельности; - осуществлять поиск, отбор, анализ и синтез необходимой информации для решения практических задач; - осуществлять рефлекссию своей педагогической деятельности в реальных условиях современной школы. Владеть: - навыками проектирования траектории саморазвития; - способностью анализировать, адаптировать и применять опыт ведущих педагогов-практиков Калининградской области; - навыками рефлексии своей

		педагогической деятельности в формате педагогических проб

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль педагогический» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Психолого-педагогический	Профессия педагога в современном мире Основы современной дидактики Современные образовательные технологии Психолого-педагогическое взаимодействие участников образовательного процесса Инклюзивное образование в современном мире Воспитательная работа в современной школе
2	Предметный	Современные аспекты преподавания учебного предмета с практикумом. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса Методика предметного обучения Подготовка, реализация и защита педагогического проекта (образовательное событие)

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Профессия педагога в современном мире: Специфика педагогической профессии. Профессиональная деятельность и личность педагога. Профессиональная компетентность педагога. Подготовка и профессиональное становление личности педагога. Аксиологические основы педагогической профессии. Профессиональная этика (долг, совесть, справедливость, честь). Технология педагогического общения и установления педагогически целесообразных взаимоотношений. Ценностно-смысловое самоопределение педагога в профессиональной деятельности. Профессиональное развитие и самосовершенствование педагога.

Основы современной дидактики: Общее представление о дидактике, задачи дидактики, структурные компоненты целостного педагогического процесса; основные понятия дидактики, классификация методов обучения, факторы выбора методов обучения, урок как основная форма организации обучения; дидактические требования к уроку, примерный план-конспект современного урока.

Психолого-педагогическое взаимодействие участников образовательного процесса.

Понятие психолого-педагогического сопровождения. Специфика психолого-педагогического взаимодействия. Стили психолого-педагогического взаимодействия. Демократический стиль взаимодействия с классом. Нормативная регуляция поведения школьников. Стратегии поддержки позитивного климата в классе. Стратегии кратковременного контроля и пресечения нежелательного поведения учеников в классе. Стратегии разрешения проблем

Инклюзивное образование в современном мире.

Сущность инклюзивного образования в современном образовательном пространстве. История становления и развития специального и инклюзивного образования. Модели реализации инклюзивного образования в современном мире. Нормативно-правовые основы инклюзивного образования. Понятие и структура специальных образовательных условий. Требования ФГОС общего образования к психолого-педагогическим условиям реализации основной образовательной программы.

Воспитательная работа в современной школе: воспитание, субъекты воспитания, основы воспитательной работы, цели воспитания; классный руководитель, его роль и функции, программа воспитания, содержание воспитания, формы воспитательной работы, методы воспитания, приемы воспитания, технологии воспитания, педагогические средства воспитания; нормативно-правовые основы воспитательной деятельности в школе.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Современные аспекты преподавания учебного предмета с практикумом.

Вопросы для обсуждения:

Сайты, которые помогут разработать методические материалы к уроку по учебному предмету. Содержание интернет-ресурсов учителей. Содержание компонент, ФГОС ООО необходимых для проектирования образовательной программы. Учебный план (образовательной программы) образовательной организации. Выбор системы средств обучения.

«Методика преподавания предмета в средней школе. Цели и задачи школьной дисциплины. Организация учебного процесса по предмету. Урок как основная форма организации обучения. Роль учителя. Образовательная среда. Оборудование кабинета и требования к нему. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса. Оценивание результатов обучения по предмету. Внеклассная работа по конкретной дисциплине.

Вопросы для обсуждения:

Современные методы и технологии обучения и диагностики в организации урочной и внеурочной деятельности в школе. Способы реализации основных тенденций и целей образовательной деятельности на современном этапе развития. Способы осуществления педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся. Способы организации продуктивного взаимодействия со всеми участниками образовательных отношений.

Педагогическая дискуссионная площадка (образовательное событие)

Вопросы для обсуждения:

1. Как вы совершенствовали свое педагогическое мастерство?
2. Какими педагогическими технологиями вы овладели?
3. Реализовали ли вы в своем опыте современные подходы к педагогическому процессу и какие?
4. Проанализируйте собственный опыт работы с учащимися (или их родителями) и обобщите его.
5. Развили ли вы у себя профессионально значимые свойства и качества индивидуальности и личности. Какие?

Рекомендуемые задания для педагогических проектов

Изучение нормативно-правовых документов в сфере образования. Знакомство с образовательной средой образовательной организации. Знакомство с учебно-методическим обеспечением образовательного процесса. Осуществление педагогического наблюдения на уроках. Проведение комплексного анализа уроков. Разработка и проведение фрагментов уроков, анализ профессиональных проб совместно с педагогом-наставником. Знакомство с организацией воспитательной работы и сопровождением духовно-нравственного развития обучающихся в учебной и внеучебной деятельности. Разработка и проведение воспитательного мероприятия. Знакомство с организацией работы с родительским сообществом, с деятельностью методических объединений образовательной организации, органами школьного самоуправления и т.д. Самостоятельное проведение уроков с последующим обсуждением профессиональных проб с педагогом-наставником

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов организуется с целью формирования компетенций (УК-6). Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; эмпирических данных по публикациям и из практики работы педагога; работы с лекционным материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. Требования к ожидаемым образовательным

результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Психолого-	УК.1.3, УК.1.5, УК.1.11,	Самостоятельное проведение

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
педагогический модуль	УК.1.12.	уроков / фрагментов уроков /внеурочных мероприятий
Предметный модуль	УК.1.3, УК.1.5, УК.1.11, УК.1.12.	Самостоятельное проведение уроков / фрагментов уроков /внеурочных мероприятий

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля

Дискуссия, выполнение кейсов, составление плана-конспекта урока, презентация проекта:

К теме «Введение в педагогическую профессию»

Цель: определить понятие педагогики как науки, ее основные функции и задачи.

Вопросы для обсуждения:

1. Педагогика как наука, объект и предмет.
2. История развития педагогики
3. Основные функции и задачи педагогики.
4. Взаимосвязь педагогики с другими науками.

Задание:

Дать определения понятиям: педагогика, образование, обучение, дидактика, гармоническое развитие, воспитание, воспитательная система, педагогическая деятельность, педагогическая теория, практика.

К теме «Психолого-педагогическое взаимодействие субъектов образовательного процесса»

Цель: уметь анализировать психолого-педагогическое взаимодействие с точки зрения целесообразности используемых педагогом стратегий и тактик.

Дискуссия проходит в групповой форме. Студенты делятся на группы, обсуждают ситуации из своей школьной жизни и выбирают одну из них для последующего анализа. Далее результаты работы групп представляются всем участникам.

Вопросы для обсуждения:

- 1) Насколько типичной является описанная ситуация?
- 2) Какой тип стратегий использовал педагог во взаимодействии с классом (с учеником / учениками)?
- 3) На какую перспективу (краткосрочную или долгосрочную) ориентированы эти стратегии? Докажите.
- 4) Поставьте себя на место участников. Что они чувствовали, о чем думали, к чему стремились, каковы были их мотивы?

Как бы вы поступили в этой ситуации?

Задание:

1. Что делать, если ребенок нарушает правило? Продемонстрируйте алгоритм действий взрослого
2. Продемонстрируйте технику рефлексивного слушания: выяснение
3. Продемонстрируйте технику рефлексивного слушания: перефразирование
4. Продемонстрируйте технику рефлексивного слушания: отражение чувств

К теме «Инклюзивное образование в современном мире»

Цель: ввести основные понятия инклюзивного образования, изучить нормативно-правовые и этические основы инклюзивного образования.

Вопросы для обсуждения:

1. Модели обучения детей с ограниченными возможностями здоровья: сегрегация, интеграция, инклюзия.
2. Сопоставление интеграции и инклюзии.
3. Основные понятия и категории инклюзивного образования.
4. Этические основы инклюзивного образования
5. Нормативно-правовые основы инклюзивного образования в Российской Федерации
6. ФГОС НОО обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
7. Профессиональная готовность педагогов к инклюзивному образованию.

Задания:

Решите следующие *психологические задачи* (определить тип нарушенного развития)

1. У Дэниэла одна любимая игрушка и десятки других, которые для него будто и не существуют. Единственная обожаемая моим сыном игрушка – деревянный Паровозик Томас, с физиономией в виде часов с черным ободком и трубой, здорово смахивающей на шляпу. Паровозик должен следовать за Дэниэлом повсюду, находясь либо у него во рту, либо в руке. Ни в коем случае не в руке Эмили и уж конечно не в раковине, под струей воды. Никакие мои уговоры и обещания вымыть игрушку за минутку – меньше чем за минутку – на Дэниэла не действовали: он барабанил кулачками по моим бедрам и верещал как мартышка, горестно округлив рот. Я протянула руку, чтобы погладить Дэниэла по спине, он меня отпихнул. Он не позволял ни прикоснуться к себе, ни обнять, а сам все плакал, словно его кто-то чудовищно колотит, словно его пчела ужалила или какая другая беда приключилась, еще страшнее. Дети *так* не делают. Оттолкнувшись головой от моей лодыжки, Дэниэл возил лбом по полу, потом пополз до стены и изо всех своих силенок тыкался головой в угол комнаты.

Дэниэл с каждым днем плакал все больше и больше, по любым, самым странным и необъяснимым поводам. И я представления не имела – почему.

Я отошла взглянуть на Дэниэла – и поняла, что его нигде нет. Кошмарная девичья поп-группа завывала в самое ухо, не желая умолкнуть. Я не только *слышала* этих девиц, но и *видела*, как они танцуют на сцене. В моей голове полным ходом шло светозвуковое шоу. Тщетно я затыкала уши пальцами и, прикрыв глаза ладонями, волчком вертелась на месте. Точь-в-точь как Дэниэл, когда сильно расстроен.

– Дэниэл!!!

Тишина в ответ. Дэниэл никогда не отзывается (отрывок из книги Марти Леймбах «Дэниэл молчит»).

Ответ: РАС

2. Мать Гренуя родила его под столом рыбной лавки, среди рыбных голов. Мать обвиняют в детоубийстве и казнят, а новорождённого полиция отдаёт некой кормилице. Женщина отказывается ухаживать за ребёнком, потому, что, по её словам, он «не пахнет как другие дети» и одержим дьяволом. Затем его отдают в приют мадам Гайяр. Здесь Гренуй живёт до восьми лет, дети сторонятся его, к тому же он некрасив. Никто не подозревает о том, что он обладает острым обонянием. Единственная радость для него — это изучение новых запахов. *Однажды* на улице он чувствует приятный аромат, он его манит. Источником аромата оказывается юная девушка. Гренуй опьянён её ароматом, душит девушку, наслаждаясь её запахом, а затем скрывается незамеченным. Его не мучает совесть, он находится под властью аромата.

Гренуй попадает в пещеру и живёт там несколько лет. Он понимает, что сам не пахнет и хочет изобрести духи, чтобы люди перестали сторониться его и приняли за обычного человека. В городе начинается волна странных убийств, жертвами становятся юные девушки. Это Гренуй собирает запахи, обривая своих жертв и обмазывая их жиром (отрывок из книги Зюскинд Патрик «Парфюмер. История одного убийцы»).

Ответ: психопатия

3. Он знал, что быть матерью такого мальчика, как он, это не то что быть матерью обыкновенного мальчика. Руки и ноги обыкновенных ребят слушаются их всегда, а Джона его руки и ноги слушаются только иногда. И когда мама из-за этого расстраивается, Джону обычно становится хуже. Он начинает спотыкаться, ронять вещи, заикаться, и иногда ему приходится отчаянно колотить себя кулаками по бокам, чтобы выговорить слово.

Пора бы им догадаться, что он целый мальчик, но связанный по рукам и ногам. Что он — молодой лев в цепях, орел с подрезанными крыльями. Что это они заточили его тело в тюрьму (отрывок из книги Саутолл Айвен «Пусть шарик летит»).

Ответ: ДЦП

4. Наконец малышка закричала, и тогда он перевернул ее и взглянул в крошечное лицо.

Нежную кожу покрывал сметанный узор родовой смазки, тельце скользило от околоплодных вод и остатков крови. У нее были мутные голубые глазки и угольно-черные волосы, однако всего этого он почти не заметил, потому что видел совсем другое. Безошибочные признаки: вздернутые, словно от смеха, наружные уголки глаз, эпикантус век, приплюснутый нос. «Классический случай, — всплыли в мозгу слова профессора, произнесенные много лет назад, когда они осматривали точно такого же ребенка. — Монголоидные черты. Вам известно, что это значит?» Тогда он послушно перечислил симптомы, заученные по книге: пониженный мышечный тонус, замедленный рост и умственное развитие, возможные болезни сердца, ранняя смерть. Профессор кивнул и приложил стетоскоп к гладкой голой груди новорожденного. «Несчастный малыш. Родителям только и остается, что менять подгузники. А лучше пожалеть себя и отдать бедняжку в интернат» (отрывок из книги Эдвардс Ким «Дочь хранителя тайны»).

Ответ: синдром Дауна

5. Дома Сингер без устали разговаривал с Антонапулосом. Руки его вычерчивали слова быстрыми жестами, а лицо при этом было крайне оживленное, и зеленовато-серые глаза ярко блестели. Своими худыми, сильными руками он рассказывал Антонапулосу обо всем, что случилось за день. Антонапулос сидел, лениво развалился, и смотрел на Сингера. Если он и шевелил руками, а это бывало редко, то только для того, чтобы сказать, что ему хочется есть, спать или выпить. Эти свои три желания он выражал одними и теми же неопределенными неуклюжими движениями (отрывок из книги КарсонМаккалерс «Сердце – одинокий охотник»).

Ответ: глухота

6. Я не люблю, когда люди на меня кричат. Я от этого пугаюсь, потому что они могут ударить меня или ко мне притронуться. И я не знал, что мне делать дальше.

Потом миссис Ширз снова принялась кричать. Я закрыл уши руками, зажмурил глаза и стал клониться вперед, пока не согнулся так, что лоб коснулся травы. Трава была холодной и влажной. И мне сразу сделалось лучше.

Полицейский мужчина сказал:

— Ну? Что тут приключилось?...

Я отвернулся от него и снова упал лицом в траву. А потом издал звук, который отец называет стенаниями. Этот звук у меня вырывается, когда из внешнего мира приходит слишком много информации разом. Так бывает, например, когда я огорчаюсь. Тогда я подхожу к радиоприемнику и ставлю его на промежуточный канал между двумя станциями. Из него начинает вырываться шипение, которое называется. Если сильно отвернуть громкость, то, кроме него, ничего не слышно. И когда я его слушаю, я чувствую себя в безопасности... (отрывок из книги Марк Хэддон «Загадочное ночное убийство собаки»).

Ответ: РАС

К теме «Преподавание и воспитательная работа»

Цель: обозначить важность организации воспитательной работы, определить ее особенности, основные формы и методы.

Вопросы для обсуждения:

1. Профессиональная компетентность педагога.
2. Общие характеристики понятий «преподавание» и «воспитательная работа» и их отличия.
3. Формы и методы воспитательной работы.
4. Критерии эффективности воспитательной работы.

Задание:

- составить краткую программу воспитательной работы для 5 класса.

К теме «Современные аспекты преподавания учебного предмета с практикумом»

Представление практических заданий

Цель сформировать представления по проектированию контекста педагогической деятельности.

Задание 1. Ниже приведены три определения понятия «образовательная система». Как будут различаться стратегии проектирования в зависимости от выбора того или иного

определения? Что будет приоритетно являться предметом преобразования в каждом из вариантов?

Образовательная система — это совокупность образовательных программ, удовлетворяющих запросы определенных групп населения на данной территории и обеспечивающих стабильность результатов образовательной деятельности (О. Е. Лебедев).

Образовательная система — это специально выстраиваемая силами общества и государства в соответствии с историческим и социокультурным контекстом система сохранения, воспроизводства и развития Человеческого Качества.

Образовательная система — это специально организованная система, предназначенная включить человека в культуру (прошлую, настоящую, будущую), придать эволюции культуры безопасный ход, т. е. выработать, сформировать определенную готовность к действию, развернуть, наладить механизмы ориентации, адаптации, побуждения, коммуникации, продуцирования ценностей в той или иной области (В. Е. Радионов).

Задание 2. На основе анализа образовательных ресурсов Интернет составить перечень сайтов, которые помогут разработать методические материалы к уроку по учебному предмету.

Задание 3. Проанализируйте ФГОС ООО и определите содержание компонент, необходимых для проектирования образовательной программы.

Задание 4. Разработайте памятку составителю учебного плана (образовательной программы) образовательного учреждения.

Задание 5. Разработайте схему представления результатов выбора системы средств обучения.

Задание 6. Вы собираетесь готовить учебный материал для обучения определенному учебному действию. Составьте не менее трех «хорошо определенных» целей обучения для описания результатов, которых должны достичь обучающиеся с помощью Вашей программы.

Задание 7. Вы собираетесь готовить учебный материал по определенной теме. Составьте не менее трех «хорошо определенных» целей обучения для описания результатов, которых должны достичь обучающиеся с помощью Вашей программы.

К теме «Методика предметного обучения с практикумом на базе школ г. Калининграда»

Составление плана-конспекта урока

Задание: Разработать план-конспект урока учебного предмета, соответствующего направлению подготовки студента, по следующему шаблону:

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА

Предмет _____

Урок № _____

Тема урока: _____

Тип урока: **Урок «открытия» нового знания**

Деятельностная цель: формирование способности обучающихся к новому способу действия.

Образовательная цель: расширение понятийной базы за счёт включения в неё новых элементов.

Формирование УУД:

Личностные действия: (самоопределение, смыслообразование, нравственно-этическая ориентация)

Регулятивные действия: (целеполагание, планирование, прогнозирование, контроль, коррекция, оценка, саморегуляция)

Познавательные действия: (общеучебные, логические, постановка и решение проблемы)

Коммуникативные действия: (планирование учебного сотрудничества, постановка вопросов, разрешение конфликтов, управление поведением партнера, умение с достаточной точностью и полнотой выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации)

Этап урока	Действия учителя	Деятельность обучающихся	УУД
1. Организационный момент (1-2 минуты) 2. Актуализация знаний (4-5 минут) 3. Постановка учебной задачи (4-5 минут) 4. «Открытие нового знания» (построение проекта выхода из затруднения) (7-8 минут) 5. Первичное закрепление (4-5 минут) 6. Самостоятельная работа с проверкой по эталону. Самоанализ и самоконтроль (4-5 минут) 7. Включение нового знания в систему знаний и повторение (7-8 минут) 8. Рефлексия деятельности 9. (Итог урока 2-3 минуты)			

К теме «Педагогическая дискуссионная площадка (образовательное событие)».

Цель: способствовать саморефлексии студентов в педагогической деятельности.

Вопросы для обсуждения:

1. Как вы совершенствовали свое педагогическое мастерство?
2. Какими педагогическими технологиями вы овладели?
3. Реализовали ли вы в своем опыте современные подходы к педагогическому процессу и какие?

4. Проанализируйте собственный опыт работы с учащимися (или их родителями) и обобщите его.

5. Развили ли вы у себя профессионально значимые свойства и качества индивидуальности и личности. Какие?

Задание: Заполнить таблицу:

Цели профессиональной деятельности	Результат (что сделано, конкретные достижения)
Совершенствовать свое педагогическое мастерство	
Овладеть конкретной педагогической технологией	
Добиться высоких результатов в обучении	
Реализовать в своем опыте современные подходы к педагогическому процессу	
Добиться признания своих коллег	
Проанализировать собственный опыт работы с учащимися (или их родителями) и обобщить его	
Развивать у себя профессионально значимые свойства и качества индивидуальности и личности.	

Презентация проектов (групповых/индивидуальных)

Продукт коллективной работы студентов на практическом занятии. Тематика работ выдается на занятии, выбор темы осуществляется студентом (группой) самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. Задания оцениваются непосредственно на занятии.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерные темы проектов:

1. Применение средств ИКТ в учебной деятельности на примере цифровых образовательных ресурсов.
2. Исторический театр в школе.
3. Создание моделей биологических объектов как способ получения метапредметных знаний. «Макет внутренних органов человека».
4. Практическое применение Математики через реальные задачи.
5. Повышения качества проведения дистанционных занятий.
6. Физика в нашей жизни.
7. Использование социальных сетей в образовательном процессе на примере сети «Вконтакте».
8. Применение нестандартных форм и методов на уроках информатики.

9. Конструктор ДНК.
10. Мейоз «Шпаргалка - Демонстратор».
11. Модель животной клетки.
12. Палеонтология в Калининградской области.
13. Демонстрационный материал в кабинете биологии.
14. Методика обучения истории: трудные вопросы истории России.
15. Анализ концепции преподавания учебного предмета «История».
16. Что важнее для урока – технология или творчество учителя? Какой урок ценнее, полноценнее, современнее – построенный по сценарию или урок-экспромт?
17. Общие черты и особенности стандартов (нормативных документов) исторического образования в РФ и зарубежных странах.
18. Судьба письменных работ в изучении истории.
19. Игра как способ интесификации учебного процесса на уроках английского языка.
20. Использование MSAccess при обучении информатике.
21. Использование программы Flowgorithm на уроке информатики для изучения блок-схем учениками.
22. Психологическое здоровье детей (проблемы троллинга, буллинга, безопасности в Интернете) 5-7 классы.
23. Профориентация 7-8 классы: «Твой выбор».
24. Стресс перед экзаменами 9 и 11 классы.
25. Школьная успешность.
26. Советы учеников учителям.
27. Я в школе (что меня устраивает, что не устраивает в моей школе).
28. Высокоэффективный класс. Творчество и технологии в процессе обучения.
29. Проблемы подготовки студентов к преподаванию обществознания на основе организации деятельности обучающихся.
30. Методы преподавания обществознания в 70-80 годах 20 века.
31. Внеурочная деятельность в школе.
32. Периодическая система химических элементов.
33. Введение в органическую химию.

Примерная схема комплексного анализа урока

Содержание деятельности преподавателя и учащихся

1. Соответствие урока дидактическим принципам. Анализ и оценка эффективности степени реализации основных принципов обучения: научности, доступности и посильности, последовательности (других принципов), реализуемых на уроке
2. Актуальность учебного материала урока и его связь с жизненным опытом учащихся (теории с практикой).
3. Степень новизны, проблемности и привлекательности учебного материала для учащихся (рассматриваемой на этом этапе занятия учебной информации).
4. Оптимальность объема предлагаемой для усвоения за одно занятие информации (объема изучаемого нового материала).

Анализ мотивационного аспекта урока:

1. Что предпринимает учитель в начале урока, чтобы вызвать у учащихся интерес к предстоящей работе? Успешным ли, с мотивационной точки зрения, было начало урока?
2. В какой мере педагог обучает учащихся приемам целеполагания?
3. Актуализировал ли учитель по ходу урока мотивационные состояния учащихся?
4. Развитию каких потребностей учитель уделял внимание (интеллектуальная, познавательная, потребность в достижении, в познавательном общении, др. потребностей)?

Анализ дидактического аспекта урока:

1. Методы и приемы обучения, применяемые на уроке, их целесообразность и эффективность на данном уроке с точки зрения соответствия возрастным особенностям учащихся, содержанию учебного материала, другим условиям организации педагогического процесса
2. Какие приемы побуждения к активной деятельности использовал учитель чаще всего?
3. Обучаются ли школьники в ходе урока приемам логической, смысловой обработки материала?
4. В какой мере формируются элементы творческого мышления?
5. Удавалось ли учителю переключать учащихся с одного вида деятельности на другой? Насколько эти приемы были эффективны?
6. Учатся ли школьники оценивать и анализировать работу своих товарищей, собственную мыслительную деятельность?
7. Используется ли на уроке коллективная мыслительная деятельность?
8. Наличие и эффективность обратной связи со всеми учащимися и в свете этого степень оптимальности сочетания индивидуального, дифференцированного и фронтального подходов к учащимся.
9. Какие критерии использует учитель для того, чтобы установить, как понят ли материал?
10. Эффективность контроля за степенью обученности учащихся и уровень требований, на котором производится ее проверка и оценка
11. Наличие, целесообразность и эффективность использования наглядности и современных технологий.

Воспитательный аспект урока:

1. Воспитательная эффективность урока: какие методы и приемы воспитания применяются на уроке? Степень эстетического воздействия занятий на учащихся
2. Психологический климат на уроке и стиль общения педагога на уроке, влияние этих факторов на учащихся на уроке

Общие выводы по уроку:

1. Тип урока по дидактической цели
2. Цели и задачи урока и их достижение
3. Рациональность и эффективность использования времени занятий, а также оптимальность темпа и чередования основных видов деятельности преподавателя и учащихся в ходе занятий. Плотность, эффективность урока и оптимальность работы учителя

- Степень обеспечения правил и условий безопасности жизнедеятельности школьников и укрепления их здоровья;

Примерная схема анализа и самоанализа урока

1. Общие сведения:

школа, класс, дата проведения урока;

тема урока, задачи урока.

2. Оборудование урока:

- какие средства обучения использовал учитель;
- подготовлены ли наглядные пособия и технические средства;
- как подготовлена образовательная среда к уроку.

3. Содержание урока:

- соответствует ли содержание программе, задачам урока;
- адаптация изучаемого материала к возрастным и индивидуальным особенностям школьников;
- формированию каких знаний, умений и навыков он способствует;
- с каким материалом учащиеся работали впервые, какие знания, умения и навыки формировались и закрепились на уроке;
- как материал урока способствовал развитию творческих сил и способностей учащихся;
- какие общеучебные и специальные умения и навыки развивались;
- как осуществлялись межпредметные связи;
- соблюдались ли внутрипредметные связи;
- способствовало ли содержание урока развитию интереса к учению.

4. Тип и структура урока:

- какой тип урока избран, его целесообразность;
- место урока в системе уроков по данному разделу;
- как осуществлялась связь урока с предыдущими уроками;
- каковы этапы урока, их последовательность и логическая связь;
- соответствие структуры урока данному типу;
- как обеспечивалась целостность и завершённость урока.

5. Реализация принципов обучения:

- принцип направленности обучения на комплексное решение задач;
- в чём выразилась научность обучения, связь с жизнью, с практикой;
- как реализовывался принцип доступности обучения;
- с какой целью использовался каждый вид наглядности;
- как соблюдался принцип систематичности и последовательности формирования знаний, умений, навыков;
- как достигалась сознательность, активность и самостоятельность учащихся;
- как осуществлялось руководство учением школьников;
- в какой мере осуществлялось развитие учащихся на уроке;

- какой характер познавательной деятельности преобладал (репродуктивный, поисковый, творческий);
- как реализовывались индивидуализация и дифференциация обучения;
- как стимулировалось положительное отношение обучающихся к учению.

6.Методы обучения:

- в какой мере применяемые методы соответствовали задачам урока;
- какой характер познавательной деятельности они обеспечивали;
- какие методы способствовали активизации учения школьников;
- как планировалась и проводилась самостоятельная работа и обеспечивала ли она развитие познавательной самостоятельности обучающихся;
- какова эффективность использованных методов и приёмов обучения.

7.Организация учебной работы на уроке:

- как осуществлялась постановка учебных задач на каждом этапе;
- как сочетались разные формы: индивидуальная, групповая, классная;
- осуществлялось ли чередование разных видов деятельности обучающихся;
- как организовывался контроль за деятельностью обучающихся;
- правильно ли оценивались знания и умения учеников;
- как учитель осуществлял развитие школьников (развитие логического мышления, критичности мысли, умений сравнивать, делать выводы);
- какие приёмы использовал учитель для организации обучающихся;
- как подводил итоги этапов и всего урока.

8.Система работы учителя:

- общая организация работы на уроке, распределение времени, логика перехода от одного этапа к другому, управление учебной работой учащихся, владение классом, соблюдение дисциплины;
- показ учащимся рациональных способов учебной работы;
- определение объёма учебного материала на урок;
- поведение учителя на уроке: тон, такт, местонахождение, внешний вид, манеры, речь, эмоциональность, характер обучения (демократичный или авторитарный), объективность;
- роль учителя в создании нужного психологического микроклимата.

9.Система работы учащихся:

- организованность и активность на разных этапах урока;
- адекватность эмоционального отклика;
- методы и приёмы работы, уровень их сформированности;
- отношение к учителю, предмету, уроку, домашнему заданию;
- уровень усвоения основных знаний и умений;
- наличие умений творческого применения знаний, умений и навыков.

10.Общие результаты урока:

- выполнение плана урока;
- мера реализации общеобразовательной, воспитывающей и развивающей задач урока;

- уровни усвоения знаний и способов деятельности обучающихся:
- 1-й – усвоение на уроке восприятия, понимания, запоминания;
- 2-й – применение в аналогичной и сходной ситуации;
- 3-й – применение в новой ситуации, то есть творческое;

11. Общая оценка результатов и эффективности урока:

Оrientировочная схема анализа воспитательного мероприятия

1. Обоснование целей (закрепление, расширение, углубление знаний, полученных детьми на уроках, подготовка к получению новых знаний, формирование нравственных отношений в коллективных делах, развитие самостоятельности, инициативы и т.п.).

2. Соответствие целей внеклассного занятия системе внеклассной работы (планированию внеклассной работы на определённый период, текущий период и т. д.).

3. Форма внеклассного занятия. Эффективность использования данной формы занятия для развития школьников. Соответствие формы занятия возрасту детей, особенностям классного коллектива, индивидуальным особенностям каждого участника, уровню развития учащихся.

4. Эффективность использования времени, отведённого на мероприятие.

5. Эффективность использования выбранных технологий (информационно-коммуникационных и т.д.).

6. Степень активности школьников.

7. Роль учителя в организации и проведении мероприятия.

8. Создание педагогом ситуации выбора:

9. Даны ли педагогом чёткие требования к процессу проведения мероприятия (в зависимости от формы), к отношениям в совместной деятельности.

11. Степень достижений целей

12. Влияние на развитии классного коллектива в целом и индивидуальном развитии каждого ученика.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низgestоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких	<i>Включает низgestоящий уровень.</i> Способность собирать,	хорошо		71-85

	контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Основы педагогики : учебник / Т.С. Дорохова, Ю.А. Верхотурова, М.А. Галагузова [и др.] ; под ред. М.А. Галагузовой. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 272 с. — (Высшее образование). Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

2. Педагогика инклюзивного образования: учебник / Т.Г. Богданова, А.А. Гусейнова, Н.М. Назарова [и др.]; под ред. Н.М. Назаровой. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 335 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

3. Сапогова, Е. Е. Психология развития и возрастная психология: учебное пособие / Е.Е. Сапогова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 638 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

4. Ходусов, А. Н. Педагогика воспитания: теория, методология, технология, методика : учебник / А.Н. Ходусов. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 405 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

5. Осадчук, О. Л. Психология социального взаимодействия : практикум / О. Л. Осадчук, Н. Н. Рыбакова, И. А. Дегтярева. - Омск : СиБАДИ, 2022. - 174 с. Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

Дополнительная литература

1. Александрова, Е.А., Асадуллин, Р.М., Бережнова, Е.В. и др. Методология педагогики/ Е.А. Александрова, Р.М. Асадуллин, Е.В. Бережнова и др. –Москва: «НИЦ ИНФРА-М», 2020. -296 с. Имеются экземпляры в отделах: ЭБС «Znanium».

2. Гайченко, С. В. Игровые коммуникативные технологии в условиях инклюзивного образования: учебное пособие / С.В. Гайченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 83 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Znanium»

3. Капранова, В.А. История педагогики в лицах: учебное пособие для бакалавриата/ В.А. Капранова. –Москва: «НИЦ ИНФРА-М», 2019. – 176 с. Имеются экземпляры в отделах: ЭБС «Znanium»

4. Лукацкий, М. А. Педагогика : учебное пособие / М. А. Лукацкий. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 520 с. - Имеются экземпляры в отделах ЭБС «Консультант студента»

5. Педагогика : учебник / В.Г. Рындак, А.М. Аллагулов, Т.В. Челпаченко [и др.] ; под общ. ред. В.Г. Рындак. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 427 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Имеются экземпляры в отделах: ЭБС «Znanium».

6. Рындак, В.А., Аллагулов, А.М., Челпаченко, Т.В. и др. Педагогика / В.А. Рындак, А.М. Аллагулов, Т.В. Челпаченко и др. – Москва: «НИЦ ИНФРА-М», 2020. – 427 с. Имеются экземпляры в отделах: ЭБС «Znanium».

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Электронно-библиотечные системы:

ЭБС КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА

ЭБС Знаниум

ЭБС Лань

ЭБС АЙБУКС

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;

серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;

установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль правовой»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль): «Туристско-экскурсионный и гостиничный
бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составители: Ежова Т.Г., к.ю.н., доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль правовой».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Модуль правовой».

Цель дисциплины: формирование универсальной компетенций студентов различных направлений подготовки бакалавриата, специалитета, базового высшего образования, позволяющих реализовывать консультационные услуги по юридическим вопросам различным группам населения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектно-модельном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: - основные закономерности формирования, функционирования и развития права; - ценностные ориентиры правового регулирования общественных отношений и необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы действующего законодательства. Уметь: - оперировать основными теоретико-правовыми понятиями и категориями, выявлять, описывать и систематизировать их существенные признаки, применять при анализе правовых фактов, правовых текстов; - грамотно применять правовые нормы для решения профессиональных задач, правильно толковать термины, используемые в законодательстве. - осуществлять подготовку проектов нормативных правовых актов для различных уровней нормотворчества и сфер профессиональной деятельности. Владеть: - теоретико-правовой терминологией; - навыками анализа закономерностей формирования, функционирования и развития права; - навыками использования различных приемов и способов толкования норм права для уяснения и разъяснения их смысла и содержания; - приемами правотворческой техники, используемыми на различных этапах правотворческой деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль правовой» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	Общая теория права	Тема 1.1. Введение в общую теорию права. Тема 1.2. Формы (источники) права. Нормы и система права. Тема 1.3. Правовое регулирование. Правоотношения. Тема 1.4. Правотворчество. Тема 1.5. Реализация права. Толкование норм права. Тема 1.6. Правомерное поведение, правонарушение и юридическая ответственность.
2.	Основы конституционного права	Тема 2.1. Основы теории конституционного права РФ. Тема 2.2. Основы конституционного строя Российской Федерации. Тема 2.3. Конституционные права, свободы и обязанности человека и гражданина. Тема 2.4. Система федеративных отношений России. Тема 2.5. Высшие органы государственной власти РФ. Система судебной власти в РФ. Тема 2.7. Органы законодательной, исполнительной и судебной власти субъектов Российской Федерации. Местное самоуправление.
3.	Основы административного права	Тема 3.1. Административное право, как отрасль права. Тема 3.2. Субъекты административного права. Тема 3.3. Административно-правовые формы и методы деятельности органов публичной администрации. Тема 3.4. Административная ответственность. Тема 3.5. Производство по делам об административных

		правонарушениях.
4.	Основы частного права	Тема 4.1. Предмет регулирования частного права. Тема 4.2. Источники правового регулирования сферы частного права. Тема 4.3. Проблемы правового положения субъектов частного права. Тема 4.4. Правовой режим объектов гражданских прав. Тема 4.5. Основы обязательственного права. Тема 4.6. Основы семейного и наследственного права. Тема 4.7. Разрешение частно-правовых споров.
5.	Основы трудового права	Тема 5.1. Предмет регулирования трудового права, источники правового регулирования трудовых отношений. Тема 5.2. Трудовое правоотношение и трудовой договор (заключение, изменение и прекращение). Тема 5.3. Рабочее время и время отдыха. Тема 5.4. Вознаграждение за труд. Системы оплаты труда. Тема 5.5. Материальная ответственность сторон трудового договора. Тема 5.6. Дисциплина труда. Тема 5.7. Способы защиты трудовых прав и свобод. Индивидуальные и коллективные трудовые споры.
6.	Механизмы защиты прав человека	Тема 6.1. Теоретические основы защиты прав и свобод человека. Тема 6.2. Российские механизмы защиты прав и свобод человека. Тема 6.3. Международные механизмы защиты прав и свобод человека.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа:

Тема 1. Общая теория права.
Тема 2. Основы конституционного права.
Тема 3. Основы административного права.
Тема 4. Основы частного права.
Тема 5. Основы трудового права.
Тема 6. Механизмы защиты прав человека.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Общая теория права.

Вопросы для обсуждения:

1. Предмет и функции науки о праве и государстве.
2. Понятие и признаки права.
3. Понятие государства и его формы.
4. Принципы правового государства.
5. Источники права: понятие и виды.
6. Действие нормативно-правовых актов во времени, пространстве и по кругу лиц.
7. Соотношение системы права и системы законодательства.

Тема 2. Основы конституционного права.

Вопросы для обсуждения:

1. Конституция Российской Федерации: общая характеристика.
2. Права и свободы человека и гражданина.
3. Особенности федеративного устройства России.
4. Система органов публичной власти в Российской Федерации и порядок их формирования.
5. Судебная система в РФ.

Тема 3. Основы административного права.

Вопросы для обсуждения:

1. Предмет и субъекты административного права.
2. Источники административного права.
3. Правовое регулирование государственного управления.
4. Административная ответственность: санкции, основания и порядок реализации.

Тема 4. Основы частного права.

Вопросы для обсуждения:

1. Общие положения гражданского права.
2. Сделки: понятие, виды, формы.
3. Представительство.
4. Понятие, виды и организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.
5. Право собственности и иные вещные права.
6. Обязательственное право.
7. Защита прав потребителей: основные положения.
8. Понятие семьи, ее функции.
9. Семейные правоотношения: понятие и виды.
10. Порядок и условия заключения (расторжения) брака. Способы расторжения брака.
11. Права и обязанности супругов.
12. Состав и правовой режим личной собственности супругов.
13. Состав и правовой режим общей собственности супругов.
14. Наследование по закону и наследование по завещанию.
15. Правовые механизмы разрешения частно-правовых споров.

Тема 5. Основы трудового права.

Вопросы для обсуждения:

1. Предмет регулирования трудового права, источники правового регулирования трудовых отношений;
2. Трудовое правоотношение и трудовой договор (заключение, изменение и прекращение);
3. Рабочее время и время отдыха;
4. Вознаграждение за труд. Системы оплаты труда;
5. Материальная ответственность сторон трудового договора;
6. Дисциплина труда;
7. Способы защиты трудовых прав и свобод. Индивидуальные и коллективные трудовые споры.

Тема 6. Механизмы защиты прав человека.

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие прав человека.
2. Принципы прав человека.

3. Система прав человека: основания классификации.
4. Концепция «поколений» прав человека.
5. Система конституционных прав человека в РФ.
6. Правовой статус Уполномоченного по правам человека.
7. Компетенция Уполномоченного по правам человека.
8. Институт уполномоченных в РФ.
9. Механизмы защиты прав человека в РФ.
10. Деятельность адвокатуры по защите прав человека.
11. Деятельность прокуратуры по защите прав человека.
12. Порядок обращения граждан в Конституционный Суд РФ по защите своих прав.
13. Защита нарушенных прав в судах общей юрисдикции.
14. Защита прав человека в рамках системы ООН.
15. Механизмы защиты прав человека в рамках СНГ.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Общие положения о праве и государстве. Основы конституционного права. Основы гражданского права. Основы семейного права. Основы административного права.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего подготовку к семинарским занятиям (использование справочных правовых систем, анализ и изучение учебной, учебно-методической и справочной литературы, интернет-ресурсов; подготовка доклада и презентации по выбранной теме), решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам: Общие положения о праве и государстве. Основы конституционного права. Основы гражданского права. Основы семейного права. Основы уголовного права. Основы административного права.

Самостоятельная работа студента – часть образовательного процесса, является дидактическим средством развития готовности к профессиональному самообразованию, средством приобретения навыков и компетенций, соответствующих компетентностной модели выпускника, освоившего основную профессиональную образовательную программу высшего образования. Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня. Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Общая теория права.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	доклады, творческие задания
Тема 2. Основы конституционного права.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	ситуационные задачи (кейсы), доклады
Тема 3. Основы административного права.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	ситуационные задачи (кейсы), творческие задания
Тема 4. Основы частного права.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия,	ситуационные задачи (кейсы), доклады

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
	ресурсы и ограничения	
Тема 5. Основы трудового права.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	ситуационные задачи (кейсы), доклады
Тема 6. Механизмы защиты прав человека.	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	ситуационные задачи (кейсы), доклады

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Примерные ситуационные задания (кейсы):

1. Студент Петров И. в ходе изучения Конституции РФ обнаружил, что защита прав и свобод человека и гражданина, прав национальных меньшинств является одновременно предметом ведения РФ и предметом совместного ведения РФ и субъектов РФ (п. (в). ст. 71 и п. (б). Ст. 72 Конституции РФ). Усмотрев в этом противоречие двух конституционно-правовых норм, школьник обратился к депутату областной Думы. Депутат заинтересовался данным аспектом и выступил по этому поводу на заседании областной Думы, предложив законодательному (представительному) органу области обратиться с запросом в Конституционный Суд РФ о толковании данных норм.

Вправе ли областная Дума обратиться с соответствующим запросом в Конституционный Суд РФ? Какое решение, по Вашему мнению, в данном случае должен вынести Конституционный Суд РФ? Аргументируйте ответ.

2. Вице-мэр города К. Иршат Минкин два года сдавал недостоверную декларацию о доходах, кроме этого, чиновник не включил в список участков в Приволжском районе г. К. площадью 15 соток. Как стало известно «Федерал Пресс. Приволжье», градоначальник Ильсур Метшин уже объявил подчиненному выговор. По сообщению «Открытого информационного агентства», прокуратура г. К. проводила проверку информации о доходах и имуществе сотрудников казанской мэрии за 2020 и 2021 годы. В действиях Минкина были найдены нарушения федерального законодательства.

Проанализируйте данную ситуацию. Квалифицируйте действия муниципального должностного лица (определите наличие или отсутствия состава правонарушения со ссылкой на закон (статью)) и последствия для государственного гражданского и муниципального служащего).

3. Маргарита В. на прогулке нашла кожаное портмоне с 3500 руб. и визитными карточками предполагаемого владельца – адвоката Д. Семенова. Маргарита выбросила визитные карточки, деньги потратила на приобретение продуктов, а портмоне отдала мужу. *Соответствуют ли действия Маргариты требованиям гражданского законодательства? Ответ обоснуйте.*

4. Васечкин оплатил покупку стиральной машины в интернет-магазине. Стиральная машина была доставлена вовремя, подключена и проверена в присутствии представителя службы доставки магазина. Через две недели стиральная машина стала периодически барахлить. Васечкин позвонил в интернет-магазин и заявил, что желает заменить стиральную

машину на другую. Представитель магазина ответил Васечкину, что поскольку стиральная машина окончательно не вышла из строя, нет оснований ее менять. В таких случаях ее надо ремонтировать. И указал адрес, по которому Васечкину следует привезти стиральную машину для починки. Васечкин возмутился, заявив, что у него нет автомобиля, чтобы везти большую стиральную машину на другой конец города, да и ремонт может затянуться и как ему быть без стиральной машины? Продавец посочувствовал Васечкину и сказал, что помочь ничем не может. *Определите, насколько правомерны позиции продавца и покупателя в данной ситуации в контексте их прав и обязанностей. Обоснуйте ответ.*

Примерный перечень творческих заданий:

1. Составить кроссворд по теме «Общие положения о праве и государстве».
2. Составить кроссворд по теме «Основы частного права».

Примерная тематика докладов:

1. Проблемы реализации права.
2. Современные юридические коллизии.
3. Правила юридической техники.
4. Презумпции в современном российском праве.
5. Разграничение преступлений и иных правонарушений.
6. Правонарушение: понятие, причины, пути предотвращения.
7. Юридическая ответственность: проблемы теории и практики.
8. Брачный контракт: *pro et contra*.
9. Опекa (попечительство) над несовершеннолетними детьми.
10. Принципы права. Право объективное и субъективное.
11. Право и мораль: единство, различие и взаимосвязь.
12. Понятие и виды законов. Стадии принятия законов.
13. Подзаконные акты: понятие и виды.
14. Действие нормативных актов во времени.
15. Действие нормативных актов в пространстве и по кругу лиц.

Примерная тематика рефератов:

1. Правовой обычай в современном российском праве.
2. Юридические коллизии и способы их разрешения.
3. Наследование по закону и наследование по завещанию
4. Презумпции в современном российском праве.
5. Способы толкования норм права
6. Правонарушение: понятие, причины, пути предотвращения.
7. Юридическая ответственность: проблемы теории и практики.
8. Брачный контракт: *pro et contra*.
9. Опекa (попечительство) над несовершеннолетними детьми.
10. Принципы права. Право объективное и субъективное.
11. Право и мораль: единство, различие и взаимосвязь.
12. Понятие и виды законов. Стадии принятия законов.
13. Подзаконные акты: понятие и виды.
14. Действие нормативных актов во времени.
15. Действие нормативных актов в пространстве и по кругу лиц.
16. Вознаграждение за труд. Системы оплаты труда
17. Гражданская правоспособность и дееспособность физических лиц
18. Право собственности и иные вещные права
19. Гражданско-правовой договор: понятие, содержание, существенные условия
20. Обязательство: понятие, элементы, основания возникновения, виды
21. Оценочные понятия в праве

22. Порядок принятия в РФ и образования в ее составе нового субъекта
23. Права человека и их защита в Конституции
24. Анализ конкретного судебного дела, касающегося конституционных прав.
25. Конституционные гарантии свободы слова.
26. Роль Конституционного суда в правовой системе.
27. Способы защиты семейных прав
28. Законный режим имущества супругов
29. Основания возникновения родительских прав и обязанностей
30. Административная ответственность за нарушения в сфере трудового законодательства
31. Особенности административной ответственности юридических лиц
32. Административное задержание как мера административного принуждения
33. Личный досмотр, досмотр вещей, находящихся при физическом лице как мера административного принуждения
34. Административная ответственность за курение в общественных местах
35. Деятельность Уполномоченного по правам человека в РФ (функции, задачи).
36. Право на обращение в суд за защитой своих прав.

Требования к оформлению реферата:

Реферат должен быть представлен в распечатанном виде. Объем работы – 11-20 страниц, включая титульный лист, содержание и список источников.

Оформление текста:

- текст представляется в электронной форме формата .docx или .doc
- шрифт MS Word «Times New Roman», 13 или 14 кегль, междустрочный интервал 1,5
- поля: сверху и снизу 2,5 см, слева 3 см, справа 1,5 см

Реферат должен состоять из титульного листа, содержания, текста работы и списка использованных источников.

Примерные критерии оценки реферата

«Отлично»/ зачтено	Проведен самостоятельный анализ дискуссионных вопросов, представлены оригинальные выводы и предложения, определена их практическая значимость. Работа содержит эмпирические данные. Работа основана на обширном перечне источников, включая новую (последние 3-4 года), более 10 источников. В работе использован широкий перечень нормативных актов. Оформление работы полностью соответствует требованиям.
«Хорошо»/ зачтено	Проведен самостоятельный анализ и оценка отдельных дискуссионных вопросов. Позиция автора, его выводы и предложения логичны, вытекают из излагаемого материала. Фактические данные приведены из опубликованных источников. Сбор и обработка такого материала, его использование не требуют творческих усилий. Работа основана на значительном перечне в основном специальной литературы, сделано обращение к основным нормативным актам по теме работы. Оформление работы соответствует требованиям или есть незначительные отклонения.
«Удовлетворительно»/ зачтено	В работе изложены достаточно известные положения. В целом, работа компилятивна, лишь отдельные положения содержат

	черты самостоятельности. Выводы не отличаются оригинальностью, новизной. Используются отдельные, единичные фактические данные. Небольшой объем источников (5-7 источников). Оформление в основном соответствует требованиям.
«Неудовлетворительно»/ не зачтено	Работа не носит самостоятельного характера, представляет собой плагиат, либо содержит только учебный материал. Нет эмпирических данных, либо они невыразительны, малозначимы, устарели. В работе использована устаревшая литература, указаны ссылки на недействующие нормативные акты. Оформление не соответствует требованиям или есть значительные отклонения.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету.

1. Понятие и признаки права.
2. Понятие государства и его формы.
3. Принципы правового государства.
4. Виды источников права.
5. Система российского права.
6. Права и свободы человека и гражданина.
7. Правовой статус личности.
8. Особенности федеративного устройства России.
9. Система органов государственной власти в РФ.
10. Понятие правоспособности и дееспособности.
11. Понятие права собственности. Правомочия собственника.
12. Защита права собственности.
13. Понятие и виды сделок.
14. Общие условия действительности сделки. Ничтожные и оспоримые сделки. Мнимая и притворная сделки.
15. Договоры в гражданском праве.
16. Общая характеристика договора купли-продажи.
17. Защита прав потребителей: основные положения.
18. Ответственность за вред, причиненный источником повышенной опасности.
19. Понятие представительства, виды представительства.
20. Понятия брака, порядок его заключения.
21. Условия действительности брака. Понятия несостоявшегося брака.
22. Обстоятельства, препятствующие для вступления в брак.
23. Личные неимущественные права супругов.
24. Правовой режим имущества супругов.
25. Порядок прекращения брака. Прекращение брака в упрощенном порядке.
26. Алиментные обязательства членов семьи.
27. Наследование по закону и наследование по завещанию: обязательная доля, очереди наследования.
28. Правоохранительные органы.
29. Судебная система РФ.
30. Источники административного права.
31. Субъекты административного права.
32. Основы правового регулирования государственного управления.
33. Административная ответственность: санкции, основания и порядок реализации.

34. Понятие прав человека.
35. Принципы прав человека.
36. Система прав человека: основания классификации.
37. Концепция «поколений» прав человека.
38. Система конституционных прав человека в РФ.
39. Правовой статус Уполномоченного по правам человека в РФ.
40. Компетенция Уполномоченного по правам человека РФ.
41. Институт уполномоченных в РФ.
42. Механизмы защиты прав человека в РФ.
43. Деятельность адвокатуры по защите прав человека.
44. Деятельность прокуратуры по защите прав человека.
45. Порядок обращения граждан в Конституционный Суд РФ по защите своих прав.
46. Защита нарушенных прав в судах общей юрисдикции.
47. Защита прав человека в рамках системы ООН.
48. Источники трудового права: понятие и виды.
49. Основные трудовые права и обязанности работника.
50. Работодатель как субъект трудового права.
51. Трудовое правоотношение: понятие, субъекты и содержание.
52. Основания возникновения, изменения и прекращения трудовых правоотношений.
53. Структура и содержание коллективного договора. Порядок заключения коллективных договоров и сроки их действия.
54. Работник, ограничение правосубъектности. Возраст приема на работу.
55. Понятие трудового договора и его содержание, стороны, порядок заключения. Виды трудовых договоров.
56. Общая характеристика оснований прекращения трудового договора и их классификация.
57. Расторжение трудового договора по инициативе работников.
58. Расторжение трудового договора по инициативе работодателя по основаниям, не связанным с виновными действиями работника.
59. Прекращение трудового договора по обстоятельствам, не зависящим от воли сторон.
60. Дополнительные гарантии при увольнении некоторых категорий работников.
61. Порядок увольнения работника. Выходные пособия.
62. Понятие и виды рабочего времени. Режим и учет рабочего времени, порядок его установления. Работа в режиме гибкого рабочего времени.
63. Понятие сверхурочных работ. Порядок привлечения и компенсации.
64. Порядок привлечения к работе в выходные и праздничные дни и ее компенсация.
65. Понятие и виды времени отдыха. Право граждан на отпуск и гарантии его реализации. Ежегодные основные отпуска и порядок их предоставления. Дополнительные отпуска и порядок их предоставления.
66. Понятие и функции заработной платы, методы ее правового регулирования. Тарифная система и ее элементы. Формы и системы оплаты труда, их понятие и разновидности.
67. Материальная ответственность сторон трудового договора.
68. Дисциплина труда.
69. Способы защиты трудовых прав и свобод. Индивидуальные и коллективные трудовые споры.

Критерии оценки:

Оцениваемые параметры	Оценка
Студент представляет развернутые ответы на поставленные вопросы. Свободно владеет терминологией, знает содержание источников права, умеет оперировать понятиями, свободно анализирует, исследует и проводит толкование правовых актов.	Зачтено

Студент допускает ошибки в ответах на поставленные вопросы, демонстрирует отсутствие знаний источников права. Не владеет терминологией.	Не зачтено

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Правоведение : учебник / под общ. ред. С.В. Корнаковой, Е.В. Чигриной. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 428 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1212235. - ISBN 978-5-16-021475-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2226758>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Малько, А. В. Правоведение: учебник / А. В. Малько, В. В. Субочев. — Москва: Норма: ИНФРА-М, 2020. — 304 с. - ISBN 978-5-91768-752-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1105866>

2. Працко, Г. С. Правоведение: учебник / Г. С. Працко. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2023. - 435 с. - (Высшее образование). - DOI: doi.org/10.2939/02092-0. - ISBN 978-5-369-02092-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2034500>

3. Теория государства и права: учебник / В. Н. Власенко, Т. В. Власова, В. М. Дуэль [и др.]; под ред. В. В. Ершова, отв. ред. Т. В. Власова, Т. С. Лесовая. - Москва: РГУП, 2023. - 464 с. - ISBN 978-5-00209-018-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2069311>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА
- ЭБС Знаниум
- ЭБС Лань
- ЭБС АЙБУКС

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль предпринимательский»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль): «Туристско-экскурсионный и гостиничный
бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составители: Кочелаба Ж.В., к.э.н., доц., ВШБиП, ОНК «Институт управления и территориального развития».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль предпринимательский».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Модуль предпринимательский».

Цель дисциплины: совершенствование и приобретение профессиональных компетенций в сфере технологического предпринимательства, позволяющих успешно и самостоятельно решать актуальные для государства и региона рыночные и общественные задачи.

В настоящих геополитических условиях обретение технологического суверенитета становится для России вопросом национальной безопасности, экономической стабильности и долгосрочного развития. Представленная программа модуля сформирует пул проектов в рамках модели технологического суверенитета, специфицированных в проблематике Калининградской области – технологий рециклинга отходов, имеющих экологические и экономические эффекты, для дальнейшего масштабирования на территории России. Новые совместные с индустриальными партнерами программы продукты позволят преодолеть ряд ограничений, возникших в последние годы и найти новые рынки сбыта на территории области и Российской Федерации. Кроме того, активное вовлечение студентов в процесс создания новых продуктов позволит сформировать новый кадровый резерв из региональных предпринимателей и менеджеров по продукту.

Планируемые результаты обучения:

- **Формирование готовности к предпринимательской деятельности.** Студенты осваивают ключевые компетенции для запуска успешного проекта — от анализа рынка и разработки жизнеспособного прототипа до построения экономически выгодной модели бизнеса: не менее 300 студентов ежегодно.
- **Создание актуальных для региона стартап-проектов.** Участники либо воплощают свои технологические идеи, либо решают актуальные задачи, предоставленные индустриальными партнёрами программы (АО «Экопэт», ООО «Балтик-БиотехР», ООО «Биопрогресс», ООО «БалтСибГео», ООО «ХимБиоСизонс», ООО «ТексАйс», ООО «РЭНЕРА-Энертек», ООО «Первые Технологии», Министерство экологии и природных ресурсов Калининградской области): не менее 30 стартап-проектов ежегодно, основанных на актуальных для региона гипотезах от 11 индустриальных партнеров, поддерживающих программу.
- **Участие в демонстрационном дне (Демо-дне)** — защите проработанного стартап-проекта перед экспертами и инвесторами, что позволяет получить рекомендации и ценные контакты представителей бизнес-среды, привлечь дополнительное финансирование, защитить ВКРС – выпускную квалификационную работу в форме стартапа: не менее 35 проектов на демо дне и не менее 15 проектов-выпускников ежегодно.
- **Получение государственной поддержки.** Наиболее перспективные проекты, прошедшие обучение, могут получить гранты или инвестиции. В рамках федеральной программы «Студенческий стартап» победители конкурса получают грант от Фонда содействия инновациям на реализацию своей идеи: не менее 3 проектов-участников конкурса ежегодно.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1	УК-1.2. Отбирает,	Знать:

Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	интерпретирует и ранжирует информацию для решения физкультурно-оздоровительных задач. УК-1.13 Демонстрирует необходимый уровень физических кондиций для самореализации в профессиональной деятельности УК-1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	- ключевые тенденции в сфере развития технологического предпринимательства в России, определяющие контуры общего будущего на 25 лет вперед; - актуальные экологические аспекты в сфере инноваций и принципы оценивания результатов и последствий, принятых решения в сфере инновационной деятельности, принципы ресурсо- и энергоэффективности; - методологию создания продуктов или стартапов, сфокусированных на критических технологиях и технологической составляющей; Уметь: - разрабатывать бизнес-модель и ценностное предложение для различных целевых аудиторий; - анализировать рынок и конкурентов, как прямых, так и косвенных; - осуществлять расчеты, прогнозировать воронку продаж; - осуществлять финансовые расчеты и инвестиционные расчеты по проекту; - оформлять результаты анализа в соответствии с выбранными подходами; Владеть: - навыками анализа внешней среды, сегментирования потребителей; - аналитическими инструментами юнит-экономики и P&L-экономики; - навыками сторителлинга в целях успешной презентации инвесторам; - навыками работы в команде, распределения задач внутри команды.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль предпринимательский» представляет собой дисциплину по выбору образовательной программы.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю,

выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия/ тренинги/ мастер-классы), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы/ выездные мероприятия), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа и групповые консультации, и индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Введение в технологическое предпринимательство	Формирование контуров общего будущего на 25 лет вперед через изучение технологических направлений в соответствии с перечнем критических технологий РФ, рынков НТИ, сквозных технологии. Фокусировка проектов на критические технологии и технологическую составляющую: Тема 1: Технологическое предпринимательство и особенности технологических команд, проектов, стартапов Тема 2: Командообразование: роли в команде, распределение задач внутри команды, примеры совмещения ролей, этапы жизненного цикла команды. Тема 3: Нейросети и технологическое предпринимательство Тема 4: Понятие продукта технологического предпринимательства и минимально жизнеспособного продукта Тема 5: Ключевые преимущества экосистемы развития технологического предпринимательства Национальной технологической инициативы
2	Разработка продукта	Генерация идей и исследование рынка — сбор инсайтов по пробелам в кооперационных цепочках, анализ трендов, выявление неудовлетворённых потребностей и возможных рыночных нишах. Методы: customer development, опросы, интервью, анализ конкурентов, исследование ключевых слов, обратная связь пользователей: Тема 6: Методология создания продуктов или

		стартапов, через проверку идеи или прототипа будущего продукта на востребованность с помощью потенциальных потребителей (Customer Development) Тема 7: Бизнес-моделирование. Ценностное предложение для клиента.
3	Целевая аудитория и рынок	Анализ отрасли и основные отраслевые характеристики. Цель анализа рынка и рыночных возможностей. Проведение маркетинговых исследований. Общее описание рынка и его целевых сегментов. Определение спроса на продукты/услуги. Анализ конкурентов. Тема 8: Анализ рынка и анализ конкурентов Тема 9: Сегментация целевой аудитории. Работа с целевыми рынками
4	Зелёные технологии на современных предприятиях	Анализ технологий, производственных процессов и цепочек поставок, которые являются экологически безвредными или менее вредными по сравнению с традиционными способами производства. Цель — снизить воздействие человеческой деятельности на окружающую среду, используя ресурсы более рационально, минимизируя вред экосистемам, используя базовые принципы устойчивого развития. Тема 10: Современные технологии в обеспечении экологической безопасности и устойчивого развития Тема 11: Инновационные технологии и их роль в снижении антропогенной нагрузки на окружающую среду Тема 12: Биоэкономика и экологическое право: взаимодействие в контексте устойчивого развития Тема 13: Экологические аспекты использования энергетических ресурсов: баланс между эффективностью и устойчивостью
5	Подготовка продукта к запуску	Проектирование и создание прототипа — на данном этапе рождается визуальная и техническая модель продукта: дизайн-макеты, UX-прототипы, интерфейс, технические спецификации. Тестирование и доработка продукта — этап проверки гипотез и корректировки. Тесты проводятся на небольшой выборке пользователей (бета-тестирование) или на фокус-группах. Вывод на рынок — запуск включает маркетинговую стратегию, каналы продаж, поддержку клиентов, обучение команды. Тема 14: Маркетинг и продвижение продуктов

		Тема 15: Управление изменениями в составе команды. Тема 16: PR в стартапе. Использование контента для своего продвижения. Тема 17: Формирование бренда стартапа: от стратегии к тактике.
6	Первые продажи и привлечение финансов	Прогноз будущих расходов и выручки. Оценка возможной маржинальности и понимания, насколько перспективно выходить на рынок разработанным продуктом. Потребность в инвестициях и источники их финансирования. Принципы оценки эффективности инвестиций: дисконтирование и расчет денежного потока. Расчет показателей чистой текущей стоимости, индекса прибыльности, периода окупаемости, внутренней нормы доходности. Тема 18: Финансы и юнит-экономика Тема 19: Инвестиции

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Раздел 1: Введение в технологическое предпринимательство. Фокусировка проектов на критические технологии и технологическую составляющую. Изучение специфики технологического предпринимательства как особого вида деятельности на новых рынках. Развитие навыков обоснования и принятия решений по коммерциализации технологических инноваций на всех этапах их жизненного цикла: от генерации идеи до оптимизации финансовой модели инновационных проектов и управления предпринимательскими рисками.

Раздел 2. Разработка продукта. Содержание паспорта проекта. Соответствие проекта критическим и сквозным технологиям. Команда проекта. Потребительские свойства и основные характеристики продукта. Конкурентоспособность услуг и продукции. Структура и динамика реализации услуг, продукции. Условия предоставления и реализации услуг продукции. Необходимость приобретения лицензий на соответствующие виды деятельности, патентов, авторских прав и т.п. Потенциальные потребительские сегменты. Описание бизнес-модели.

Тема 3. Целевая аудитория и рынок. Анализ отрасли и основные отраслевые характеристики. Цель анализа рынка и рыночных возможностей. Проведение маркетинговых исследований. Общее описание рынка и его целевых сегментов. Определение спроса на продукты/услуги. Анализ конкурентов.

Тема 4. Зеленые технологии на современных предприятиях. Методика расчета энерго- и ресурсо-эффективности. Экономика замкнутого цикла – основные принципы.

Тема 5. Подготовка продукта к запуску. Разработка и обоснование маркетинговой стратегии. Ассортиментная политика, создание новой продукции, стратегия предприятия в области качества, рыночная атрибутика товара. Формирование целей ценообразования, выбор метода ценообразования, выработка ценовой стратегии и тактики. Характеристика каналов сбыта товара. Структура комплекса маркетинговых коммуникаций. Разработка бюджета маркетинга.

Тема 6. Первые продажи и привлечение финансов. Потребность в инвестициях и источники их финансирования. Финансово-экономические результаты деятельности предприятия. Планирование основных финансовых показателей. Подготовка плановых документов методы финансового прогнозирования. Принципы оценки эффективности инвестиций: дисконтирование и расчет денежного потока. Расчет показателей чистой текущей стоимости, индекса прибыльности, периода окупаемости, внутренней нормы доходности. Классификация рисков. Анализ рисков. Оценка риска проекта. Оценка потерь риска. Методика оценки рисков проекта. Проведение анализа непротиворечивости мнений экспертов. Тип области риска проекта. Организационные меры по профилактике и нейтрализации рисков.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Раздел 1: Введение в технологическое предпринимательство.

Вопросы для обсуждения:

Отличие технологического предпринимательства от классического предпринимательства. Приоритетные направления научно-технического развития Российской Федерации. Отличие критических технологий от сквозных. Целевые показатели и задачи, выполнение которых характеризует достижение национальной цели Российской Федерации «Технологическое лидерство».

Раздел 2. Разработка продукта.

Вопросы для обсуждения:

Методологии разработки продукта: Waterfall, Agile, Scrum. Методология проверки бизнес-гипотез через взаимодействие с потенциальными пользователями и клиентами на ранних этапах разработки продукта.

Раздел 3. Целевая аудитория и рынок.

Вопросы для обсуждения:

Прогноз конъюнктуры рынка. Определение потенциала рынка, емкости рынка, доли рынка, темпов роста рынка. Прогноз развития рынка. Общее описание рынка и его целевых сегментов. Определение спроса на продукты/услуги. Анализ потребителей. Анализ конкурентов, поставщиков, посредников.

Тема 4. Зеленые технологии на современных предприятиях.

Вопросы для обсуждения:

Кейсы внедрения трендовых зеленых технологий в производственную деятельность предприятий. Оценка эффективности внедрения данных технологий.

Тема 5. Подготовка продукта к запуску.

Позиционирование бренда, стратегия позиционирования, которая четко объясняет, почему разработанный новый продукт лучше. Проектирование бренда, который будет ассоциироваться с качеством и инновациями.

Вопросы для обсуждения:

Тема 6. Первые продажи и привлечение финансов

Вопросы для обсуждения: Содержание финансового плана. Планирование доходов и поступлений. Планирование расходов и отчислений. Привлечение кредитов и анализ их эффективности. Источники финансирования ресурсов предприятия и их соотношение. Анализ эффективности инвестиций. Срок полного возврата вложенных средств и получение дохода от них. Составление графика безубыточности по материалам бизнес-плана. Баланс доходов и расходов фирмы. Хозяйственный риск: сущность, место и роль в планировании. Виды потерь и риска: материальные, трудовые, финансовые, времени. Внешние и внутренние риски. Показатели риска и методы его оценки. Методы снижения риска: страхование, поручительство, распределение риска, резервирование средств.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку предлагаемого преподавателем материала, по следующим темам: Технологический суверенитет –

приоритетные векторы развития. Обзор рынков НТИ, сквозных и критических технологий. Ключевые преимущества экосистемы развития технологического предпринимательства Национальной технологической инициативы. Нейросети и технологическое предпринимательство. Командообразование: роли в команде, распределение задач внутри команды, примеры совмещения ролей, этапы жизненного цикла команды. Технологическое предпринимательство и особенности технологических команд, проектов, стартапов. Понятие продукта технологического предпринимательства и минимально жизнеспособного продукта. Формирование бренда стартапа: от стратегии к тактике. Современные технологии в обеспечении промышленной и экологической безопасности. Роль инновационных технологий в снижении антропогенной нагрузки на окружающую среду в целях устойчивого развития. Экономика замкнутого перспектив и вызовы. Биоэкономика и экологическое право: взаимодействие в устойчивого развития. Экологические использования контексте аспекты энергетических ресурсов: ресурсоэффективность.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего выполнение сквозного проекта, по следующим темам: Бизнес-моделирование. Ценностное предложение для клиента. КастДев. Анализ рынка, анализ конкурентов. Сегментация целевой аудитории. Работа с целевыми рынками. Воронка продаж. Расчет юнит экономики к каждому юниту. Расчет общего бюджета проекта. R&L-модель. Определение потребности в инвестициях и источниках их финансирования; - Финансово-экономические результаты деятельности предприятия. Планирование основных финансовых показателей. Подготовка плановых документов методы финансового прогнозирования. Принципы оценки эффективности инвестиций

Руководствуясь положениями статьи 47 и статьи 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» научно-педагогические работники и иные лица, привлекаемые университетом к реализации данной образовательной программы, пользуются предоставленными академическими правами и свободами в части свободы преподавания, свободы от вмешательства в профессиональную деятельность; свободы выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания; права на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания в пределах реализуемой образовательной программы и отдельной дисциплины.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, кейсы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом

знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде просмотра онлайн-лекций и практикумов, изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке к выступлению – защите проекта, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанной компетенции при изучении обучающимися предпринимательского модуля являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы модуля	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Введение в технологическое предпринимательство	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание.</i>
Разработка продукта	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание. Решение задач</i>
Целевая аудитория и рынок	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание. Решение задач</i>
Зелёные технологии на современных предприятиях	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание. Решение задач</i>
Подготовка продукта к запуску	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание. Решение задач</i>
Первые продажи и привлечение финансов	УК-1	<i>Дискуссия. Кейс-задание. Решение задач</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Формой текущего контроля является промежуточная защита проектов, на которой эксперты программы оценивают реалистичность представленных проектов в соответствии с оценочными критериями.

Типовые задания создания проектов:

По разделу 1 «Введение в технологическое предпринимательство».

1. К каким основным технологическим направлениям в соответствии с перечнем критических технологий РФ может относиться ваш проект?
2. К какому рынку НТИ может относиться ваш проект?
3. Какие сквозные технологии используются в вашем проекте?

По разделу 2 «Разработка продукта».

4. Какова команда проекта? Каких компетенции в команде не закрыты конкретным участником? Какие есть технологические барьеры?
5. Какой продукт (товар/ услуга/ устройство/ ПО/ технология/ процесс и т.д.) будет приносить доход?
6. Указывается информацию о проблеме потенциального потребителя, которую (полностью или частично) сможет решить ваш продукт.

По разделу 3 «Целевая аудитория и рынок».

7. Укажите информацию о потенциальных потребителях с указанием их характеристик: для юридических лиц – категория бизнеса, отрасль, и т.д.; для физических лиц – демографические данные, вкусы, уровень образования, уровень потребления и т.д.; географическое расположение потребителей, сектор рынка (B2B, B2C и др.)
8. Укажите способ, который планируется использовать для создания ценности и получения прибыли, в том числе, как планируется выстраивать отношения с потребителями и поставщиками, способы привлечения финансовых и иных ресурсов, какие каналы продвижения и сбыта продукта планируется использовать и развивать, и т.д.
9. Опишите бизнес-модель, используя шаблон Остервальдера.
10. Укажите основных конкурентов, как прямых, так и косвенных
11. Сформулируйте объяснение, почему клиенты должны вести дела с вами, а не с вашими конкурентами, и с самого начала делает очевидными преимущества ваших продуктов или услуг.
12. Постройте ценностное предложение через карту ценностного предложения.

По разделу 4 «Зелёные технологии на современных предприятиях».

13. Какие зеленые технологии могут быть применены в вашем проекте?
14. Каким способом можно рассчитать энерго- или ресурсоэффективность?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации:

По разделу 5 «Подготовка продукта к запуску».

1. Приведите основные технические параметры продукта, которые обеспечивают их конкурентоспособность и соответствуют выбранному тематическому направлению.
2. Приводите видение основателя (-лей) стартапа в части выстраивания внутренних процессов организации бизнеса, включая партнерские возможности.
3. Проведите описание наиболее значимых качественных и количественных характеристик продукта, которые обеспечивают конкурентные преимущества в сравнении с существующими аналогами (сравнение по стоимостным, техническим параметрам и проч.)
4. Опишите технические параметры научно-технических решений/ результатов, подтверждающие/ обосновывающие достижение характеристик продукта, обеспечивающих их конкурентоспособность
5. Каким образом соответствует проект научным и(или) научно-техническим приоритетам БФУ им. И. Канта/региона/предприятия
6. Какая маркетинговая стратегия планируется к применению, приведите аргументы в пользу выбора тех или иных каналов продвижения.
7. Укажите какие каналы сбыта планируется использовать для реализации продукта, дайте кратко обоснование выбора.

По разделу 6 «Первые продажи и привлечение финансов».

8. Укажите информацию о ваших партнерах/ поставщиках/продавцах на момент выхода предприятия на самоокупаемость, т.е. о том, как может быть.
9. Приведите расчет предполагаемого объема реализации продукции на момент выхода предприятия на самоокупаемость.

10. Представьте план предполагаемых объемов всех доходов (вне зависимости от их источника) предприятия на момент выхода предприятия на самоокупаемость.
11. Укажите объем всех расходов предприятия на момент выхода предприятия на самоокупаемость.
12. Представьте расчет показателей инвестиционной привлекательности проекта.
13. Каковы источники привлечения ресурсов для развития проекта после завершения договора гранта, обоснуйте выбор (грантовая поддержка Фонда содействия инновациям или других институтов развития, привлечение кредитных средств, венчурных инвестиций и др.)

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

После прохождения четвертого раздела, участники программы представляют результаты освоения тем предпринимательского модуля в виде презентации на промежуточном демонстрационном дне.

Экспертная группа оценивает предлагаемые проекты по следующим критериям:

Критерий	0 баллов	2 балла	4 балла
1. Реалистичность проекта	Проект не реалистичен (не выполним)	Проект частично реалистичен (частично выполним)	Проект полностью реалистичен (полностью выполним)
Аргументация в пользу реализации проекта	В пользу идеи проекта не приведены аргументы	В пользу реализации проекта приведены аргументы, но не все убедительны	В пользу реализации проекта приведены весомые аргументы (с приведением статистики, ссылок на научные или бизнес-публикации)
2. Наличие минимум двух или более составляющих проекта: экологической, технологической, инновационной, социальной.	В проекте отсутствуют требуемые составляющие или их менее двух, проект носит иллюзорный, непрактичный характер	В проекте две и более составляющие, но неявно выражены	В проекте две и более ярко выраженные составляющие
Аргументация в пользу полноценности проекта на наличие двух составляющих	Эффективность требуемых составляющих проекта невозможно оценить конкретными показателями	Эффективность представленных составляющих проекта возможно частично оценить конкретными показателями	Эффективность представленных составляющих проекта можно оценить конкретными показателями

После предварительной защиты экспертная группа принимает о предварительном уровне формирования компетенции. Условием успешного прохождения текущего контроля является получение итоговой оценки по заявке не менее 4 балла. Итоговая оценка

рассчитывается как среднее значение оценок всех членов экспертной группы. Решение экспертной группы фиксируется в протоколе заседания экспертной группы.

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	Рейтинговая оценка
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	8
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо	зачтено	6-8
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно	зачтено	4-6
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 4

Критерии итоговой аттестации

После прохождения всех разделов предпринимательского модуля и успешного прохождения этапа текущего контроля, обучающиеся представляют результаты освоения тем программы в виде презентации на итоговом демонстрационном дне.

Экспертная группа оценивает поданные заявки по следующим критериям:

Критерий	0 баллов	2 балла	4 балла
Наличие команды проекта	Командная работа отсутствует, в проекте 1 человек	Команда 2 или более 2-х человек с невыраженными функциональными ролями	Команда 2 или более 2-х человек с четко выраженными функциональными ролями в команде
Наличие минимум двух или более составляющих проекта: экологической, технологической,	В проекте отсутствуют требуемые составляющие или составляющих менее двух,	В проекте две и более составляющие, эффективность представленных составляющих	В проекте две и более ярко выраженные составляющие, эффективность которых можно

инновационной, социальной	эффективность которых невозможно оценить конкретными показателями	проекта возможно частично оценить конкретными показателями	оценить конкретными показателями
Наличие прототипа продукта к этапу защиты	На защите представлен образ прототипа теоретического характера без дальнейшего плана доработки до MVP	На защите представлен образ прототипа теоретического характера, аргументирован план дальнейшей работы над MVP	На защите представлен MVP
Наличие решения по бизнес-модели стартапа/модели монетизации	Бизнес-модель не проработана	В предлагаемой бизнес-модели присутствуют неточности	Представлена полноценная бизнес-модель
Наличие финансового плана, плана монетизации	Отсутствуют финансовые расчеты в проекте	Финансовый план представлен поверхностно	Представлен полноценный финансовый план, и юнит-экономика проекта
Наличие схемы поиска инвестиций (фандрайзинга) / заявки на инвестиции и/или гранта и/или субсидии	Отсутствует схема поиска инвестиций	Представлена схема поиска инвестиций для проекта, однако, не приведена аргументация выбора данной схемы	Представлена схема поиска инвестиций для проекта с полноценной аргументацией выбора данной схемы
Ответы на вопросы от экспертов	Команда не может ответить на вопросы экспертов, ответы показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы студентами	В ответах команды допущено нарушение логики, не до конца раскрыта сущность вопроса	Ответы команды раскрывают сущность вопроса, подкрепляются положениями и расчетами из проекта, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы студентами
Презентация: общий конструктив и тайминг	Выступление команды на защите не структурировано, не раскрыты причины выбора и актуальность темы, не выстроена логика	Выступление команды на защите структурировано, допускаются неточности и некорректность в причинах выбора и	Выступление команды на защите структурировано, раскрыты причины выбора и актуальность темы, выстроена логика ,

	, длительность выступления не соответствует регламенту	актуальности темы, выстроена логика, тайминг защиты соблюден.	тайминг защиты соблюден.

После защиты проектов экспертная группа принимает решение об успешности прохождения предпринимательского модуля. Защита проходит в два этапа: презентация своего проекта и ответы на вопросы от жюри – представителей индустриальных партнеров программы и других экспертов со стороны БФУ им. И. Канта. Условием прохождения защиты является получение итоговой оценки не менее 6 баллов на оценку «зачтено». Итоговая оценка рассчитывается как среднее значение оценок всех членов экспертной группы. Решение экспертной группы фиксируется в протоколе заседания экспертной группы, при этом учитывается уровень формирования компетенции.

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	Рейтинговая оценка
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	20-32
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо	зачтено	12-20
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно	зачтено	6-12
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 6

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Харина, О. С. Управление стартапом и жизненным циклом технологического продукта : учебное пособие / О. С. Харина, Э. Р. Жданов, Д. Попель. - Чебоксары :

- Среда, 2024. - 149 с. - ISBN 978-5-907830-77-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2195779>
2. Астапенко, Е. О. Стартап-экономика : практикум / Е.О. Астапенко. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 37 с. - ISBN 978-5-16-113624-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2204558>
 3. Токарев, Б. Е. Маркетинг инновационно-технологических стартапов: от технологии до коммерческого результата : монография / Б.Е. Токарев. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 264 с. - ISBN 978-5-9776-0572-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2081679>. – Режим доступа: по подписке.
 4. Тиль, П. От нуля к единице. Как создать стартап, который изменит будущее: Учебное пособие / Тиль П., Мастерс Б., - 2-е изд. - Москва :Альпина Пабли., 2016. - 192 с. ISBN 978-5-9614-4839-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/915848>. – Режим доступа: по подписке.
 5. Бланк, С. М. Стартап: Настольная книга основателя / Бланк С.М., Дорф Б., - 3-е изд. - Москва :Альпина Пабли., 2016. - 616 с.: ISBN 978-5-9614-5027-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/924002>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

6. Беляевский, И. К. Маркетинговое исследование: информация, анализ, прогноз : учебное пособие / И. К. Беляевский. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2020. - 392 с. - ISBN 978-5-905554-08-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1054208>
7. Зайцев, А. Г. Маркетинговые исследования: Учебное пособие / А.Г.Зайцев, Е.В.Такмакова - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 88 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-369-01444-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/925815>
8. Остервальдер А., Пинье И. Построение бизнес-моделей. Настольная книга стратега и новатора. — М.: Альпина Паблишер, 2016
9. Тим Кларк, Александр Остервальдер, Ив Пинье. Твоя бизнес-модель: Системный подход к построению карьеры. – М.: Альпина Паблишер, 2013 – 260 с.
10. Гассман О., Франкенбергер К., Шик М. Бизнес-модели: 55 лучших шаблонов. — М.: Альпина Паблишер, 2016
11. Holt, D. (2016). Branding in the age of social media (Брендинг в эпоху социальных медиа). Harvard Business Review.
12. Halliday, S. V. (2016). User-generated content about brands: Understanding its creators and consumers (Пользовательский контент о брендах: как понять его создателей и потребителей). Journal of Business Research, 69(1), 137-144.
13. Cho, H. J., Kim, S. G., & Kang, J. Y. (2017). An empirical analysis of doppelgänger brand image effects: Focused on the internet community (Эмпирический анализ эффектов имиджа-двойника бренда: ориентация на интернет-сообщество). The Journal of Information Systems, 26(1), 21-51.
14. Токарев, Б. Е. Маркетинговые исследования : учебник / Б. Е. Токарев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. — 512 с. - ISBN 978-5-9776-0175-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818642>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Бизнес-модель по Остервальдеру. Построение. Примеры. <http://lednev.pro/blog/osterwalder-business-model>

2. Шаблон бизнес-модели Александра Остервальдера и Ива Пинье <https://smartarchitects.ru/business-model-canvas>
3. Бизнес-модель Остервальдера: зачем и как ее построить. <https://school.bigbird.ru/articles/biznes-model-ostervaldera-zachem-i-kak-ee-postroit/>
4. Шаблон ценностного предложения <https://www.uplab.ru/blog/value-proposition-template/>
5. The Innovator's Canvas: A Step-by-Step Guide to Business Model Innovation. 2015. <https://www.ignitionframework.com/the-innovators-canvas-a-step-by-step-guide-to-business-model-innovation/>
6. Как добиться соответствия продукта рынку с помощью новой канвы ценностного предложения <https://savepearlharbor.com/?p=183710>
7. Бережливое производство https://xn--80aapampemcchfmo7a3c9ehj.xn--p1ai/projects/proizvoditelnost-truda/berezhlivoe_proizvodstvo
8. Бенчмаркинг <https://trends.rbc.ru/trends/education/61540f1e9a7947ed382de149>
9. Маркетинг для стартапа <https://vc.ru/marketing/108328-marketing-dlya-startapov-rukovodstvo-ot-zapuska-reklamy-do-pervyh-zayavok>
10. Маркетинговая политика сбыта <https://cyberleninka.ru/article/n/marketingovaya-politika-sbyta-kratkosrochnyy-i-dolgosrochnyy-periody>
11. Маркетплейс университетских стартапов. Федеральный проект «Платформа университетского технологического предпринимательства» // <https://univertechpred.ru/100-idey>
12. 10 историй самых безумных и успешных стартапов // <https://viafuture.ru/katalog-idej/istorii-uspeshnyh-startapov>
13. Как без боли сделать презентацию стартапа для инвесторов // https://presium.pro/blog/norain_presentation
14. 11 лучших шаблонов презентаций для стартапов в 2022 году // <https://visme.co/blog/ru/prezentaciya-startapa/>
15. Основные причины неудач стартапов <https://vc.ru/u/1215539-projecto/503004-osnovnye-prichiny-neudach-startapov>
16. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- веб-портал компании «Платформа НТИ» Leader-ID. С помощью платформы деловых коммуникаций Leader-ID, все очные мероприятия дублируются онлайн через опцию «Трансляция мероприятия», в целях повышения качества образовательного процесса для студентов, не имеющих возможности посетить занятия очно. Трансляция мероприятия также позволит задать лектору\эксперту вопросы онлайн.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Модуль физкультурно-оздоровительный»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы : «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составители:

Семенив Д.А., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»;

Томашевская О.Б., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Модуль физкультурно-оздоровительный».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Модуль физкультурно-оздоровительный».

Цель дисциплины: формирование универсальной компетенций студентов различных направлений подготовки бакалавриата, специалитета, базового высшего образования, позволяющие разрабатывать и реализовывать физкультурно-оздоровительные и досуговые фитнес-услуги различным группам населения.

Программа обеспечивает формирование универсальных компетенций в соответствии с трудовыми функциями профессионального стандарта «Специалист по фитнесу (фитнес-тренер)» и приобретение нового вида профессиональной деятельности в сфере организации и оказания фитнес-услуг населению.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.13 Демонстрирует необходимый уровень физических кондиций для самореализации в профессиональной деятельности УК-1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Знать: - способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; - стратегии личностного развития; - методы эффективного планирования времени; - эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности. Уметь: - определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов; - планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации; - анализировать и оценивать собственные силы и возможности; выбирать конструктивные стратегии личностного развития на основе принципов образования и самообразования. Владеть: - приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности; - приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; - инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при

		достижении поставленных целей.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Модуль физкультурно-оздоровительный» представляет собой дисциплину по выбору части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных занятий	Формирование профессиональных компетенций в области основ реализации фитнес-услуг. Современное вопросы развития фитнеса в России. Теоретические основы необходимые для осуществления физкультурно-оздоровительной деятельности исходя из поставленной цели, действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.
2	Медико-биологические основы физкультурно-оздоровительных занятий	Создание целостного представления об организме человека, изучить биологические закономерности его строения, функционирования и развития, обеспечивающих проведения занятия с учетом возрастно-половых особенностей контингента. Структурно-функциональную организацию организма человека. Возрастные особенности строения и физиологические особенности организма человека. Основы управления двигательными действиями. Проведение анатомо-физиологической оценки состояния организма и его соответствия возрастным и гендерным нормам.
3	Основы оздоровительной тренировки	Содержание и требования к организации и проведению оздоровительной тренировки. Реализация принципов оздоровительной тренировки. Регулирование нагрузки. Особенности воздействия физических упражнений.

		Обеспечение оздоровительного эффекта оздоровительной тренировки.
4	Виды фитнеса по направлениям	Создать целостное представление об изучаемых основных современных направлениях фитнеса, рассмотреть вопросы организации и методик проведения занятий по направлениям фитнеса. Основные разновидности танцевальных фитнес программ в зале и вводной среде; фитнес терминологию; наименования инвентаря в фитнес клубе и способы его использования; основные требования безопасности и профилактики травматизма при проведении занятий различной направленности с занимающимися в зале и в водной среде; показания и противопоказания к выполнению отдельных комплексов упражнений, танцевальных движений.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа:

Тема 1.1 Вводная лекция.

Введение в дисциплину. Основные термины и понятия фитнеса.

Тема 1.2. Развитие фитнеса в России и мире.

Характеристика фитнес- индустрии, исторические аспекты становления и развития фитнеса. Этапы развития фитнеса в России, основные тренды. Реализация физкультурно-оздоровительных технологий в работе с населением.

Тема 1.3. Нормативно-правовая база работы специалиста по фитнесу.

Юридические аспекты реализации фитнес – услуг в образовательных организациях, в организациях в сфере отдыха и развлечений, а также самозанятыми с привлечением третьих лиц.

Тема 1.4 Культура здоровья и ее взаимосвязь со здоровым образом жизни в реализации ФОТ.

Понятие и компоненты индивидуального здоровья: физического, психического, духовного и социального. Человек, как целостная система. Основные положения и принципы системного подхода в оздоровлении. Основные пути формирования и сохранения здоровья. Понятие и основные компоненты здорового образа жизни. Возраст и здоровье. Понятие индивидуального здоровья. Здоровый образ жизни как целостная система деятельности. Основы физического здоровья.

Тема 2.1. Физиологические основы занятий физической культурой и спортом.

Регуляция состояния организма при физической нагрузке, предстартовые состояния, вбрасывание и устойчивое состояния. Основные принципы организации движений. Общие принципы формирования движений. Рефлекторное кольцевое регулирование и программное управление движениями. Влияние физической нагрузки на работу органов и их систем.

Тема 2.2. Характеристика возрастных особенностей, занимающихся физкультурно-оздоровительными программами.

Онтогенез развития различных групп населения значимых для занятий видами фитнеса. Особенности использования физических упражнений.

Тема 3.1. Цели, задачи, принципы оздоровительной тренировки.

Оздоровительная тренировка. Содержание и требования к организации и проведению оздоровительной тренировки. Реализация принципов оздоровительной тренировки. Регулирование нагрузки. Особенности воздействия физических упражнений. Обеспечение оздоровительного эффекта оздоровительной тренировки.

Тема 3.2. Методика построения тренировочных программ.

Характеристика основных тренировочных программ: аэробные программы, силовые программы, программы смешанного формата, программы «Body&Mind» (разумное тело), танцевальные программы, программы силовой направленности. Основы построения оздоровительных программ.

Тема 3.3. Оценка состояния здоровья и физической подготовленности занимающихся.

Понятие «физическое развитие». Использование метода антропометрических измерений и метода соматоскопии для оценки уровня физического развития человека. Методики оценки уровня развития основных физических качеств (видов силовых способностей, быстроты, выносливости, гибкости, координационных способностей). Оценка состояния сердечно-сосудистой системы в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности (динамика ЧСС, АД, УО, МОК).

Тема 4.1. Тренировочные программы танцевальной направленности.

Особенности танцевального фитнеса, его развитие и перспективы. История возникновения танцевального фитнеса. Цели и задачи занятий по танцевальному фитнесу. Основные направления танцевального фитнеса, классификация движений. Аэробный режим работы при занятиях танцевальным фитнесом. Создание безопасного пространства на занятиях. Различные подходы к занятию танцевальным фитнесом с различными группами населения. Варьирование нагрузки и видоизменение движений в зависимости от уровня подготовленности занимающихся, их состояния здоровья, возраста. Мотивирование занимающихся к регулярным занятиям.

Тема 4.2. Тренировочные программы в условиях водной среды.

Характеристика оздоровительного плавания, Влияние занятий плаванием на организм занимающихся. Основы обучения плаванию, характеристика основных групп средств, методов обучения. Методическая последовательность освоения элементов техники. Методика обучения технике плавания кроль на груди, кроль на спине.

Тема 4.3. Тренировочные программы силовой направленности.

Теоретико-методические основы силового тренинга с использованием отягощений и без него. Общие закономерности построения программы по силовой тренировке. Специфика влияния силовых упражнений на организм занимающихся. Классификация, основные и функциональные особенности тренажеров. Принципы и методы силового тренинга. Техника безопасности. Основы страховки и обучение самостраховки. Подбор и специфика упражнений. Разработка программы занятий в тренажерном зале. Разминка и техники дыхания при занятиях силовыми видами фитнеса.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Культура здоровья и ее взаимосвязь со здоровым образом жизни в реализации ФОТ.

Вопросы для обсуждения: Основы профилактики вредных привычек. Соблюдение основных правил питания в период занятий. Двигательная активность как биологическая основа движений. Профилактика интернет-зависимости.

Тема 2. Физиологические основы занятий физической культурой и спортом.

Вопросы для обсуждения: Оценка состояния организма методами соматометрии, соматоскопии и физиометрии. Физиологические механизмы и закономерности формирования двигательных качеств и навыков. Теория Н.А. Бернштейна. Выработка двигательных навыков. Уровни организации движений. Координация движений.

Тема 3. Оценка состояния здоровья и физической подготовленности занимающихся.

Вопросы для обсуждения: Исследование показателей: Функциональные пробы в исследовании сердечно-сосудистой системы.

Тема 4. Тренировочные программы танцевальной направленности.

Практические занятия в фитнес – зале: практика проведения занятий по классической аэробике. Разучивание элементов классической аэробики для применения в виде самостоятельного занятия, либо его подготовительной части. Также элементы стрейтчинга и

дыхательной гимнастики, стоя или в партере. Практика проведения занятий по танцевальному фитнесу. Разучивание 1 базового ритма танцевального фитнеса. Практика составления плана проведения занятия по танцевальному фитнесу.

Тема 5. Тренировочные программы в условиях водной среды.

Практические занятия в плавательном бассейне: методика формирования плавательного навыка. Техника способов плавания кроль на груди, кроль на спине. Выполнение общеразвивающих упражнений в воде. Базовые упражнения аквааэробики. Оздоровительное плавание.

Тема 6. Тренировочные программы силовой направленности.

Практические занятия в зале атлетической гимнастики: практика силового тренинга со свободным весом. Техника базовых упражнений на основные мышечные группы без отягощений (2 часа). Практика силового тренинга с тренажерными устройствами. Техника выполнения упражнений на тренажерных устройствах, дозировка, темп, интенсивность.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов организуется с целью формирования компетенции УК-1. Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; эмпирических данных по публикациям и из практики работы педагога; работы с лекционным материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

Рекомендуемая тематика *самостоятельной* работы:

Тема 1.1 Вводная лекция.

Вопросы для изучения: Закрепление терминологии фитнеса. Составление глоссария терминов и понятий оздоровительной физической культуры и фитнеса.

Тема 1.2 Развитие фитнеса в России и мире.

Вопросы для изучения: Изучение основных тенденций в развитии фитнеса в Российской Федерации.

Тема 1.3 Нормативно-правовая база работы специалиста по фитнесу.

Вопросы для изучения: Закрепление основных нормативно –правовых аспектов профессиональной деятельности специалиста по фитнесу.

Тема 1.4 Культура здоровья и ее взаимосвязь со здоровым образом жизни в реализации ФОТ.

Вопросы для изучения: Составление плана и режима питания в системе оздоровления.

Тема 2.1. Физиологические основы занятий физической культурой и спортом.

Вопросы для изучения: Изучение кинезиологического тестирования.

Тема 2.2. Характеристика возрастных особенностей, занимающихся физкультурно-оздоровительными программами.

Вопросы для изучения: Онтогенез развития избранной группы населения и определение подходящих видов фитнеса

Тема 3.1. Цели, задачи, принципы оздоровительной тренировки.

Вопросы для изучения: Закрепление требований к организации оздоровительной тренировки.

Тема 3.2. Методика построения тренировочных программ.

Вопросы для изучения: Классификация основных видов оздоровительной тренировки и способы их построения.

Тема 3.3. Оценка состояния здоровья и физической подготовленности занимающихся.

Вопросы для изучения: Исследование показателей физического развития, физического состояния и физической подготовленности на группе занимающихся.

Тема 4.1. Тренировочные программы танцевальной направленности.

Вопросы для изучения: Закрепление элементов классической аэробики, стрейтчинга, дыхательной гимнастики, танцевального фитнеса.

Тема 4.2. Тренировочные программы в условиях водной среды.

Вопросы для изучения: При наличии возможности – закрепление плавательного навыка, базовых упражнений аэробики, техники спортивных способов плавания. Или закрепление методики обучения плавательному навыку, базовым упражнениям аквааэробики, технике спортивных способов плавания.

Тема 4.3. Тренировочные программы силовой направленности.

Вопросы для изучения: Закрепление техники базовых упражнений на основные мышечные группы без отягощений. Или если есть возможность – технику упражнений на основных видах тренажерных устройств. Составление программы занятия по силовому фитнесу, для занимающегося с конкретным запросом.

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение

обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
1. Теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных занятий	УК-1.2. Отбирает, интерпретирует и ранжирует информацию для решения физкультурно-оздоровительных задач.	Текущий контроль осуществляется с помощью тестирования, успешным прохождением которого считается набор минимум 65% из 100 баллов.
2. Медико-биологические основы физкультурно-оздоровительных занятий.	УК-1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Текущий контроль осуществляется с помощью тестирования, успешным прохождением которого считается набор минимум 65% из 100 баллов.
3. Основы оздоровительной тренировки	УК-1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Текущий контроль осуществляется с помощью тестирования, успешным прохождением которого считается набор минимум 65% из 100 баллов.
4. Виды фитнеса по направлениям	УК-1.13 Демонстрирует необходимый уровень физических кондиций для самореализации в профессиональной деятельности УК-1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Текущий контроль осуществляется с помощью тестирования, успешным прохождением которого считается набор минимум 65% из 100 баллов.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля

Оценочные материалы к разделу «Теоретико-методические основы физкультурно-оздоровительных занятий»:

Примеры тестовых заданий:

1. Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите этап развития фитнеса и его основной характеристикой

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Этап развития фитнеса		Основная функция	
А	Коммерциализация фитнеса	1	Появление стандартов подготовки инструкторов
Б	Институционализация	2	Рост числа частных фитнес-клубов
В	Научное обоснование	3	Разработка программ на основе физиологии
Г	Демократизация доступа	4	Появление бюджетных абонементов и онлайн-занятий

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

2. Установите последовательность формирования нормативно-правовой базы специалиста по фитнесу в РФ:

1. Разработка профессионального стандарта «Специалист по фитнесу (фитнес-тренер)»

2. Включение требований к фитнес-инструкторам в Единый тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС)

3. Утверждение СанПиН для физкультурно-оздоровительных комплексов
4. Принятие Федерального закона «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
5. Включение фитнес - технологий в ФГОС по направлению «Физическая культура»

3. Соотнесите принцип профессиональной деятельности специалиста с его отражением в личной физической подготовке.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Принцип		Проявление	
А	Постоянное самосовершенствование	1	Чередование видов нагрузки (кардио, силовые, функциональные)
Б	Системность	2	Поддержание высокого уровня основных физических качеств (сила, выносливость, ловкость)
В	Комплексность	3	Регулярные тренировки
Г	Личная ответственность	4	Самоконтроль, ведение дневника тренировок, ЧСС, самочувствия

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

4. Установите правильную последовательность при подготовке специалиста к соблюдению нормативно-правовой базы в профессиональной деятельности.

1. Изучение профессионального стандарта «Специалист по фитнесу»
2. Заключение трудового договора с фитнес-клубом
3. Ознакомление с СанПиН и правилами оказания услуг
4. Прохождение инструктажа по охране труда и первой помощи
5. Подписание этического кодекса специалиста по фитнесу

5. Почему двигательная активность является обязательной составляющей ЗОЖ?

- а. движение стимулирует процессы роста и развития организма
- б. максимальная физическая тренировка повышает умственную работоспособность
- в. недостаток физической активности влечет за собой появление различных заболеваний
- г. физическая нагрузка отрицательно влияет на организм занимающихся

Оценочные материалы к разделу «Медико-биологические основы физкультурно-оздоровительных занятий»:

Примеры тестовых заданий:

1. Прочитайте текст и впишите словосочетание.

Как называют линию, которая отражает динамику работоспособности человека во время выполнения физических упражнений?

2. Как называется процесс и результат приспособления организма человека к условиям жизнедеятельности, включая режим двигательной активности?

- 1) гомеостаз
- 2) адаптация
- 3) гипертрофия
- 4) инспирация

3. Какой показатель функционального состояния организма можно оценивать с помощью кистевой динамометрии?

4. Состояние какой системы организма можно оценивать с помощью теста Ромберга?

- 1) вестибулярного аппарата;
- 2) сердечно-сосудистой системы;
- 3) дыхательной системы;
- 4) нервно-мышечного аппарата.

Оценочные материалы к разделу «*Основы оздоровительной тренировки*»:

Примеры тестовых заданий:

1. Оздоровительная тренировка это-
 - 1) процесс восстановления и повышения работоспособности
 - 2) организованный процесс, направленный на оптимальный рост спортивных достижений
 - 3) процесс использования средств физического воспитания с целью повышения переносимости (толерантности) физической нагрузки и повышения двигательной активности
2. Соотнесите пульсовую зону с её физиологическим эффектом в оздоровительной тренировке. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Пульсовая зона		Физиологический эффект	
А	50–60% от максимального пульса	1	Активация жирового обмена, восстановление после нагрузок, снижение стресса
Б	60–70% от максимального пульса	2	Развитие анаэробной выносливости, накопление лактата, повышение порога анаэробной работоспособности
В	70–80% от максимального пульса	3	Улучшение аэробной выносливости, повышение объёма левого желудочка сердца
Г	80–90% от максимального пульса	4	Максимальная нагрузка на сердечно-сосудистую систему, развитие скоростной выносливости (не рекомендуется при оздоровительных целях)
Д	Ниже 50% от максимального пульса	5	Активный отдых, улучшение микроциркуляции, но недостаточно для оздоровительного эффекта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

2. Какой принцип (его полное название) физического воспитания предполагает соответствие содержания и объёма нагрузки возрасту, состоянию здоровья, уровню физической подготовленности занимающихся?
3. Как называется шкала индивидуального восприятия нагрузки, применяемая в сфере фитнес услуг?
4. Соотнесите пульсовую зону с её физиологическим эффектом в оздоровительной тренировке. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Пульсовая зона		Физиологический эффект	
А	50–60% от максимального пульса	1	Активация жирового обмена, восстановление после нагрузок, снижение стресса
Б	60–70% от максимального пульса	2	Развитие анаэробной выносливости, накопление лактата, повышение порога анаэробной работоспособности
В	70–80% от максимального пульса	3	Улучшение аэробной выносливости, повышение объёма левого желудочка сердца
Г	80–90% от максимального пульса	4	Максимальная нагрузка на сердечно-сосудистую систему, развитие скоростной выносливости (не рекомендуется при оздоровительных целях)
Д	Ниже 50% от максимального пульса	5	Активный отдых, улучшение микроциркуляции, но недостаточно для оздоровительного эффекта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

Оценочные материалы к разделу «*Виды фитнеса по направлениям*»:

Примеры тестовых заданий:

1. Какой вид фитнеса наиболее приоритетен для поддержания когнитивной функции и устойчивости к умственному переутомлению у специалиста, совмещающего тренерскую и методическую деятельность?
 1. Силовой тренинг с максимальными весами
 2. Пилатес
 3. Ходьба на свежем воздухе в умеренном темпе

4. Динамический стретчинг перед работой
5. Степ-аэробика с высокой координацией

2. Какой вид фитнеса является наиболее приоритетным для профилактики метаболического синдрома у специалиста, ведущего малоподвижный образ жизни вне работы?

1. Танцевальная аэробика
2. Статический стретчинг
3. Силовой тренинг
4. Пилатес
5. Динамический стретчинг

3. Соотнесите средство физического самосовершенствования с его ведущим механизмом действия на организм.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Средство		Механизм	
А	Интервальная тренировка (НПТ)	1	Активация нервно-мышечного аппарата и подготовка суставов к движению
Б	Динамический стретчинг	2	Повышение чувствительности тканей к инсулину и ускорение метаболизма за счёт посттренировочного эффекта
В	Круговая тренировка	3	Комбинированное воздействие на сердечно-сосудистую и мышечную системы с эффектом кардио и силовой нагрузки
Г	Пилатес	4	Стимуляция парасимпатической нервной системы, снижение уровня кортизола, улучшение настроения
Д	Ходьба на свежем воздухе	5	Улучшение проприоцепции, координации и контроля движений за счёт активации глубоких мышц

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами.

4. Какой вид стретчинга наиболее важен для восстановления после интенсивных занятий?

5. Какой вид фитнеса наиболее эффективен для развития межмышечной координации и стабильности суставов?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в виде составления конспекта комплекса упражнений от 30 до 40 минут по утренней гимнастике или самостоятельных физкультурно-оздоровительных занятий. Возможно использование общеразвивающих, силовых, корригирующих упражнений, танцевальных элементов, применение различного инвентаря и оборудования. Необходимо указать данные о возрасте и поле занимающихся, месте проведения занятий, используемый инвентарь, указать способы дозирования нагрузки.

Пример оформления конспекта комплекса упражнений по утренней гимнастике

Задачи:

1. Разучить технику выполнения общеразвивающих упражнений.
2. Подготовить организм к предстоящей деятельности.
3. Воспитывать дисциплинированность и самостоятельность.

Контингент: девушки 18-20 лет

Место проведения: домашние условия

Инвентарь: 2 пластиковые бутылки воды по 1 л.

Время проведения: 30 минут.

	Содержание	Дозировка	Методические указания
	1. И.п. – широкая стойка 1- Руки через стороны вверх, вдох 2- И.п. – выдох	8 раз	Руки прямые, темп умеренный
	2. И.п. – широкая стойка, руки в стороны 1- Руки вперед, вдох 2- И.п.-выдох	8 раз	Вдох- округлить спину, выдох – свести лопатки
	3. И.п. – стойка ноги врозь, руки вверх в замок 1- Руки за голову 2- И.п.	8 раз	Ладони вверх, лопатки вниз
	4. И.п. – стойка ноги врозь, руки за голову в замок 1- Поворот влево 2- И.п. 3-4 – тоже вправо	4 раза	Локти в стороны, поясницу не прогибать Локти в стороны, спина прямая
	5. ... 6. ... 7. ... 8. ... 9. ... 10. ... 11. ... 12. ... 13. ... 14. ... 15. ...		Стопы на полу

Критерии оценки:

«Зачтено»	«Не зачтено»
Упражнения подобраны адекватно представленным условиям. Верная последовательность и дозировка упражнений. Грамотная терминология оформления конспекта. Слушатель показал отличные владения навыками применения полученных знаний и умений при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала.	При выполнении индивидуального комплексного задания слушатель продемонстрировал недостаточный уровень владения умениями и навыками при решении профессиональных задач в рамках усвоенного учебного материала. Упражнения не решают поставленных задач, неверные последовательность, подбор и дозировка упражнений.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает низжестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать	зачтено	86-100

		решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий		
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	зачтено	71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	зачет	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Замогильнов А.И., Крылов В.Е., Якунина В.М. Технологии и методики фитнес-тренировки : учебное пособие / А.И. Замогильнов, В.Е. Крылов, В.М. Якунина, А.И. Иванов. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 308 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-020315-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2169356>. – Режим доступа: по подписке.
2. Козлов А. В., Бударников А. А., Спиридонов Е. А. Силовой фитнес. Элективный курс по физической культуре : учебно-методическое пособие / А. В. Козлов, А. А. Бударников, Е. А. Спиридонов [и др.] ; под. ред. Н. В. Анненковой, А. В. Козлова. - Москва : Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2024. - 172 с. - ISBN 978-5-85006-598-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2181650>. – Режим доступа: по подписке.
3. Ратманская Т. И., Булгакова О. В., Осипов А. Ю. Фитнес: учебное пособие / Т. И. Ратманская, О. В. Булгакова, А. Ю. Осипов, М. Д. Кудрявцев. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. - 100 с. - ISBN 978-5-7638-4512-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2088767>. – Режим доступа: по подписке.
4. Руненко С. Д. Врачебный контроль в фитнесе: Монография / Руненко С.Д., - 2-е изд. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 192 с. (Научная мысль)ISBN 978-5-16-106693-5 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/969612>. – Режим доступа: по подписке.
5. Федосеева М. З., Лебедева С. А., Иващенко Т. А. Методические основы фитнес-аэробики : учебно-методическое пособие / М. З. Федосеева, С. А. Лебедева, Т. А. Иващенко, Д. Н. Давиденко. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. - 56 с. - ISBN 978-5-8158-2023-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1894189>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Атлетическая гимнастика : учебное пособие (практикум) / сост. В. С. Денисенко, В. Г. Петрякова. - Ставрополь : Изд-во СКФУ, 2021. - 108 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132862>. – Режим доступа: по подписке.
2. Блинков С. Н. Значимость физкультурно-оздоровительной деятельности в формировании человеческого капитала учащейся молодежи : монография / С. Н. Блинков, С. П. Левушкин, С. Ф. Сокунова. - Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ, 2023. - 172 с. - ISBN 978-5-88575-708-9. -

Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2171306>. – Режим доступа: по подписке.

3. Караулова Л. К. Физиология физкультурно-оздоровительной деятельности : учебник / Л.К. Караулова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/23930. - ISBN 978-5-16-018443-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1933136>. – Режим доступа: по подписке.

4. Чаплыгина Е. В. Методика организации самостоятельных занятий по фитнес-тренингу : практикум / Е. В. Чаплыгина. - Липецк : ЛГПУ имени П. П. Семёнова-Тян-Шанского, 2020. - 70 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронно-информационную среду БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Наименование специализированных учебных помещений	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория	лекции	компьютер, мультимедийный проектор, экран, доска
Плавательный бассейн	практическое	Спортивный инвентарь: плавательные доски, нудлы, пояса, утяжелители

Фитнес -зал	практическое	Степ-платформы, мячи, фитболы, музыкальный комплекс.
Тренажерный зал	практическое	Тренажеры, гантели, грифы,и др.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ВОЕННОЙ ПОДГОТОВКИ»

Все направления подготовки

Калининград, 2026

Лист согласования

Составители:

капитан 1 ранга Балыко С.В., к.п.н., начальник военного учебного центра БФУ им. И.Канта;
капитан 1 ранга Кужелев А.А., к.т.н., начальник учебной части - заместитель начальника
военного учебного центра БФУ им. И.Канта;

капитан 1 ранга запаса Кочетков А.А., доцент, старший преподаватель ОНК "Институт
образования и гуманитарных наук" БФУ им. И.Канта»;

подполковник запаса Бурдилов А.И., к.п.н., доцент ОНК "Институт образования и
гуманитарных наук" БФУ им. И.Канта»;

подполковник запаса Калмыков Д.Ю., старший преподаватель ОНК "Институт образования
и гуманитарных наук" БФУ им. И.Канта».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Основы военной подготовки».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Основы военной подготовки».

Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, необходимых для выработки у обучающихся качеств граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Программа дисциплины разработана на основе согласованного Министерством обороны Российской Федерации образовательного модуля «Основы военной подготовки» (письмо Минобрнауки России от 21.12.2022 г. № МН-5/35982).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК.1.15. Оценивает факторы риска и степень потенциальной опасности чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, умеет обеспечивать личную безопасность и безопасность окружающих в повседневной жизни и в профессиональной деятельности УК.1.16. Применяет методы защиты в чрезвычайных ситуациях, навыки военной подготовки в условиях военных конфликтов в интересах Родины УК.1.17. Формирует культуру безопасного и ответственного поведения	Знать: – основные положения общевоинских уставов ВС РФ; – организацию внутреннего порядка в подразделении; – основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; – устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; – предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений (мотострелкового отделения, взвода, роты); – основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; – общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; – правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; – тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; – назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; – основные способы и средства оказания первой помощи при ранениях и травмах; – тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны;

		– основные положения Военной доктрины РФ; – правовое положение и порядок прохождения военной службы. Уметь: – правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; – осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; – оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; – читать топографические карты различной номенклатуры; – давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; – применять положения нормативно-правовых актов. Владеть: – строевыми приемами на месте и в движении; – первичными навыками стрельбы из стрелкового оружия; – первичными навыками подготовки к ведению общевойскового боя; – навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; – первичными навыками ориентирования на местности по карте и без карты; – навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой помощи при ранениях и травмах; – навыками работы с нормативно-правовыми документами

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы военной подготовки» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанным направлениям и профилям, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы, контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе

может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподавателю определена тематика занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции групповые и практические занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования, структура и содержание. Права военнослужащих. Общие обязанности военнослужащих. Воинские звания. Единоначалие. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие. Приказ и приказание. Порядок отдачи и выполнение приказа. Воинская вежливость и воинская дисциплина военнослужащих. Внутренний порядок и суточный наряд. Размещение военнослужащих. Распределение времени и внутренний порядок. Суточный наряд роты, его предназначение, состав. Дневальный, дежурный по роте. Развод суточного наряда
2	Строевая подготовка	Строевые приемы и движение без оружия. Строй и его элементы. Виды строя. Сигналы для управления строем. Команды и порядок их подачи. Обязанности командиров, военнослужащих перед построением и в строю. Строевой расчет. Строевая стойка. Выполнение команд: «Становись», «Равняйсь», «Смирно», «Вольно», «Заправиться». Повороты на месте. Строевой шаг. Движение строевым шагом
3	Огневая подготовка из стрелкового оружия	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Требования безопасности при обращении со стрелковым оружием. Требования безопасности при проведении занятий по огневой подготовке. Приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки автомата АК-74. Назначение, состав, боевые свойства и порядок сборки разборки пистолета ПМ. Назначение, боевые свойства и материальная часть ручных гранат. Сборка разборка пистолета ПМ и подготовка его к боевому применению. Сборка разборка АК-74 и подготовка его к

№	Наименование раздела	Содержание раздела
		боевому применению. Снаряжение магазинов и подготовка ручных гранат к боевому применению. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия. Требования безопасности при организации и проведении стрельб из стрелкового оружия. Порядок выполнения упражнения учебных стрельб. Меры безопасности при проведении стрельб и проверка усвоения знаний и мер безопасности при обращении со стрелковым оружием
4	Основы тактики общевойсковых подразделений	Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Назначение, структура мотострелковых и танковых подразделений сухопутных войск, их задачи в бою. Боевое предназначение входящих в них подразделений. Тактико-технические характеристики основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Основы общевойскового боя. Сущность современного общевойскового боя, его характеристики и виды. Способы ведения современного общевойскового боя и средства вооруженной борьбы. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии США. Организация, вооружение, боевая техника подразделений мпб и тб армии Германии
5	Радиационная, химическая и биологическая защита	Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие. Ядерное оружие. Средства их применения. Поражающие факторы ядерного взрыва и их воздействие на организм человека, вооружение, технику и фортификационные сооружения. Химическое оружие. Отравляющие вещества (ОВ), их назначение, классификация и воздействие на организм человека. Боевые состояния, средства применения, признаки применения ОВ, их стойкость на местности. Биологическое оружие. Основные виды и поражающее действие. Средства применения, внешние признаки применения. Зажигательное оружие. Поражающие действия зажигательного оружия на личный состав, вооружение и военную технику, средства и способы защиты от него. Радиационная, химическая и биологическая (РХБ) защита. Цель, задачи и мероприятия РХБ защиты. Мероприятия специальной обработки: дегазация, дезактивация, дезинфекция, санитарная обработка. Цели и порядок проведения частичной и полной специальной обработки. Технические средства и приборы радиационной, химической и биологической защиты. Средства индивидуальной защиты и порядок их использования. Подгонка и техническая проверка средств индивидуальной защиты
6	Военная топография	Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам. Способы ориентирования на местности без

№	Наименование раздела	Содержание раздела
		карты. Способы измерения расстояний. Движение по азимутам. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Геометрическая сущность, классификация и назначение топографических карт. Определение географических и прямоугольных координат объектов по карте. Целеуказание по карте
7	Основы медицинского обеспечения	Медицинское обеспечение как вид всестороннего обеспечения войск. Обязанности и оснащение должностных лиц медицинской службы тактического звена в бою. Общие правила оказания самопомощи и взаимопомощи. Первая помощь при ранениях и травмах. Первая помощь при поражении отравляющими веществами, бактериологическими средствами. Содержание мероприятий доврачебной помощи
8	Военно-политическая подготовка	Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны. Новые тенденции и особенности развития современных международных отношений. Место и роль России в многополярном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития Российской Федерации. Цели, задачи, направления и формы военно-политической работы в подразделении, требования руководящих документов
9	Правовая подготовка	Правовые основы функционирования Вооруженных Сил Российской Федерации. Основные положения Военной доктрины Российской Федерации. Правовая основа воинской обязанности и военной службы. Понятие военной службы, ее виды и их характеристики. Обязанности граждан по воинскому учету

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в контактной форме

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.

Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.

Тема 4. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.

Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат.

Тема 6. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.

Тема 7. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.

Тема 8. Основы общевойскового боя.

Тема 9. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.

Тема 10. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие.

Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Тема 12. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.

Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.

Тема 14. Медицинское обеспечение войск (сил), первая помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Тема 15. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.

Тема 16. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.

Вопросы для обсуждения: Воинские звания в ВС РФ. Единоначалие. Командиры и начальники, старшие и младшие. Приказ (приказание). Воинская вежливость и поведение военнослужащих.

Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.

Вопросы для обсуждения: Строевая стойка. Строевой шаг. Движение строевым шагом. Повороты на месте. Строевые команды и порядок их подачи.

Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат.

Вопросы для обсуждения: Правила безопасного обращения с оружием. Рекомендации по подготовке и ведению стрельбы. Основные команды, подаваемые в тире. Основные приемы ведения огня. Изготовка к стрельбе. Прицеливание.

Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.

Вопросы для обсуждения: Назначение, устройство, принцип действия и правила использования средств индивидуальной защиты глаз, органов дыхания, защиты кожи. Назначение, устройство и принцип работы средств коллективной защиты личного состава, вооружения и военной техники. Основные задачи и средства радиационной, химической и биологической разведки. Измерители мощности дозы, средства дозиметрического контроля, приборы химической разведки. Назначение, состав, устройство и принцип действия, подготовка приборов к работе.

Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.

Вопросы для обсуждения: Системы координат, их назначение и использование. Измерение расстояний и площадей по карте. Чтение топографической карты по условным знакам. Определение географических координат. Сущность изображения рельефа на карте. Приемы ориентирования на местности без карты и по карте.

Тема 14. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях.

Вопросы для обсуждения: Зоны оказания первой помощи. Самопомощь и взаимопомощь. Первая помощь при ранениях (остановка кровотечения, освобождение дыхательных путей, придание устойчивого положения), эвакуация раненного, осмотр раненых, наложение шин при переломах, сердечно-легочная реанимация, помощь при ожогах и особых случаях.

Перечень выполняемых нормативов:

1. Строевые приемы: «Строевая стойка», «Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы - снять (надеть)». Выполнение «Поворотов на месте», «Движение строевым шагом, Движение на месте. Изменение скорости движения», «Поворотов в движении», «Воинского приветствия на месте и в движении». «Выход военнослужащего из строя и постановка в строй. Подход к начальнику и отход от него».

2. Нормативы по огневой подготовке:

- «Неполная разборка оружия» - 5,45 мм АК-74;
- «Неполная разборка оружия» - 9 мм ПМ;
- «Сборка оружия после неполной разборки»;
- «Выполнение упражнения учебных стрельб».

3. Нормативы по радиационной, химической и биологической защите:

- «Надевание противогаза»;
- «Надевание респиратора»;
- «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза по команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть», «Газы»».

4. Нормативы по военной топографии:

- «Определение географических координат»;
- «Определение прямоугольных координат»;
- «Выдача целеуказания по карте»;
- «Чтение условных знаков»;
- «Измерение расстояний по карте».

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по вышеперечисленным темам.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение практических задач, по вышеперечисленным темам.

Руководствуясь положениями статьи 47 и статьи 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» научно-педагогические работники и иные лица, привлекаемые университетом к реализации данной образовательной программы, пользуются предоставленными академическими правами и свободами в части свободы преподавания, свободы от вмешательства в профессиональную деятельность; свободы выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания; права на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания в пределах реализуемой образовательной программы и отдельной дисциплины.

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия: вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные

выводы и практические рекомендации по их применению; задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых в часы самостоятельной работы можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

Практические занятия имеют целью изучить устройство конкретных образцов оружия (вооружения) и боевой техники, формировать начальные умения их эксплуатации, осваивать вопросы теории стрельбы, а также порядок действий на боевой технике, вопросы несения внутренней службы; порядок работы с топографическими картами различной номенклатуры; чтения топографических карт и ориентирования на местности по карте и без карты; оказания первой помощи при ранениях, травмах и в особых случаях.

Практические занятия проводить в специализированных классах, с максимальным использованием учебного вооружения, приборов, учебных боеприпасов, а также плакатов, стендов, макетов, слайдов и раздаточного материала.

Лабораторные занятия.

Лабораторные занятия предназначены для формирования умений и навыков, обучаемых в действиях с оружием и на боевой технике в ходе их боевого применения и эксплуатации, поиска информации по решению задач и практических упражнений; отработки нормативов по огневой подготовке, одеванию средств индивидуальной защиты и строевых приемов без оружия;

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, работа с лекционным материалом, подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебников и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос.</i> <i>Тестовые задания</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
требования и содержание. Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд		
Раздел 2. Строевая подготовка. Тема 3. Строевые приемы и движение без оружия.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Выполнение строевых приемов</i>
Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия. Тема 4. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Тема 5. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия и ручных гранат. Тема 6. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания. Выполнение нормативов по огневой подготовке</i>
Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений. Тема 7. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ. Тема 8. Основы общевойскового боя. Тема 9. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания</i>
Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита. Тема 10. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие. Тема 11. Радиационная, химическая и биологическая защита.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания Выполнение нормативов по РХБЗ</i>
Раздел 6. Военная топография. Тема 12. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам. Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказание по карте.	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Тестовые задания. Производство измерений. Работа с картами</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 7. Основы медицинского обеспечения. Тема 14. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос. Оказание первой помощи при ранениях и травмах</i>
Раздел 8. Военно-политическая подготовка. Тема 15. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос</i>
Раздел 9. Правовая подготовка. Тема 16. Военная доктрина РФ. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы	УК.1.15. УК.1.16. УК.1.17	<i>Опрос</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые тестовые задания по Разделу 1 «Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации»

1. Какое воинское звание получает солдат в начале военной службы?

Варианты ответов:

- а) полковник;
- б) прапорщик;
- в) ефрейтор;
- г) рядовой.

2. Какое воинское звание соответствует званию майор в ВМФ?

Варианты ответов:

- а) капитан 1 ранга;
- б) капитан 2 ранга;
- в) капитан 3 ранга.

3. Какое воинское звание ВМФ соответствует званию ефрейтор?

Варианты ответов:

- а) старшина 1 статьи;
- б) старший матрос;
- в) матрос.

4. За какое время солдат должен одеться по команде «подъем»?

Варианты ответов:

- а) 30 секунд
- б) 45 секунд
- в) 1 минута

5. Сколько раз в день солдаты принимают пищу?

Варианты ответов:

- а) 4 раза;
- б) 3 раза;

в) 2 раза.

6. В какой период ведется призыв на военную службу?

Варианты ответов:

а) весной;

б) зимой;

в) круглогодично.

7. Общевоинские уставы:

а) Это официальные нормативно-правовые документы, регламентирующие несение службы в ВС, права и обязанности военнослужащих;

б) Это официальный нормативный документ об организации войск, походных и боевых порядков;

в) Это свод правил по соблюдению моральных принципов военнослужащих;

г) Это свод правил по организации войск.

8. Что такое воинская дисциплина:

Варианты ответов:

а) Знать Дисциплинарный Устав Вооруженных сил РФ;

б) Установленный порядок поведения людей, отвечающий сложившимся в обществе нормам права и морали;

в) Соблюдать ритуал Военной присяги;

г) Чётко соблюдать распорядок дня воинской части.

9. В каком Уставе определены общие обязанности солдата (матроса)?

Варианты ответов:

а) В Дисциплинарном Уставе ВС РФ;

б) В Строевом Уставе ВС РФ;

в) В Уставе внутренней службы;

г) В Уставе гарнизонной и караульной службы.

10. Что такое военная присяга?

Варианты ответов:

а) Обязанность военнослужащего;

б) Контракт, заключаемый с министерством обороны;

в) Торжественное обещание, клятва, которую дает гражданин, вступающий в ряды Вооружённых Сил.

Типовые тестовые задания по Разделу 3 «Огневая подготовка из стрелкового оружия»

1. Принцип работы автоматики АК-74 основан на использовании энергии?

Варианты ответов:

а) отдачи;

б) пороховых газов.

2. 5,45 АК-74 предназначен для:

Варианты ответов:

а) уничтожение живой силы противника;

б) уничтожение легко бронированных целей;

в) уничтожение долговременных огневых сооружений.

3. Емкость магазина 5,45 мм АК-74 составляет:

Варианты ответов:

а) 20 патронов;

б) 30 патронов;

в) 40 патронов.

4. Начальной скоростью пули называется скорость движения пули:

Варианты ответов:

а) в момент ее вылета из канала ствола;

- б) в момент ее врезания в каналы ствола;
- в) у дульного среза ствола.

5. Темп стрельбы из автомата составляет:

Варианты ответов:

- а) около 400 выстрелов в минуту;
- б) около 500 выстрелов в минуту;
- в) около 600 выстрелов в минуту.

6. Боевая скорострельность автомата при стрельбе очередями составляет:

Варианты ответов:

- а) до 60 выстрелов в минуту;
- б) до 80 выстрелов в минуту;
- в) до 100 выстрелов в минуту.

7. Устойчивость пули в полете обеспечивается:

Варианты ответов:

- а) наличием стабилизатора;
- б) вращательным движением вокруг своей оси.

8. Прямой выстрел – это выстрел при котором траектория:

Варианты ответов:

- а) поднимается выше цели вблизи своей вершины;
- б) поднимается на 1/3 выше цели;
- в) не поднимается выше цели на всем своем протяжении.

9. Ручные осколочные гранаты делятся на:

Варианты ответов:

- а) наступательные, оборонительные;
- б) наступательные, оборонительные, унифицированные;
- в) наступательные, оборонительные, фугасные.

10. Емкость магазина 9 мм пистолета ПМ составляет:

Варианты ответов:

- а) 10 патронов;
- б) 8 патронов;
- в) 12 патронов.

Типовые тестовые задания по Разделу 4 «Основы тактики общевойсковых подразделений»

1. Дайте определение, что такое современный бой.

Варианты ответов:

а) основная форма тактических действий войск, представляющих собой согласованные по цели, месту и времени удары, огонь и маневр в целях уничтожения противника;

б) это действия подразделений и частей по уничтожению живой силы противника с помощью всего арсенала оружия;

в) это действия подразделений и частей по уничтожению техники, оружия и живой силы противника с помощью оружия;

г) это действия солдат и сержантов по подготовке к вооруженной борьбе и уничтожению живой силы противника с помощью всего арсенала оружия.

2. Укажите основные виды общевойскового боя.

Варианты ответов:

- а) наступление и встречный бой
- б) оборона и наступление
- в) оборона, марш и встречный бой
- г) маневр, обход, охват, наступление

3. Укажите характерные черты современного общевойскового боя.

Варианты ответов:

- а) решительность, напряженность, высокая маневренность, резкие изменения обстановки;
- б) участие в бою большого количества вооружения, средств связи, личного состава;
- в) резкие изменения обстановки, наличие большого количества потерь личного состава и раненых;
- г) большая площадь театра военных действий и территорий, на которых ведутся боевые действия.

4. Из чего состоит боевой порядок мотострелкового отделения при наступлении в пешем порядке?

Варианты ответов:

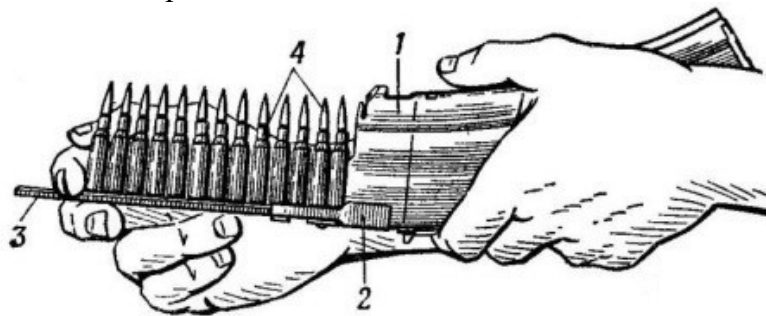
- а) из цепи с интервалами между солдатами 6-8 метров (8-12 шагов);
- б) из шеренги с интервалами между солдатами 2-3 метра (4-6 шагов);
- в) из развернутого строя с интервалами между солдатами 5-7 метров (6-10 шагов);
- г) из колонны по три с интервалами между солдатами 6-8 метров (8-12 шагов).

5. Основные формы тактических действий?

Варианты ответов:

- а) оборона, наступление;
- б) передвижение, марш;
- в) удар, маневр и бой;
- г) отход, действие в тактическом воздушном десанте, разведка.

6. На рисунке ниже изображено снаряжение магазина патронами из обоймы. Укажите, что отмечено под номером 2.



Варианты ответов:

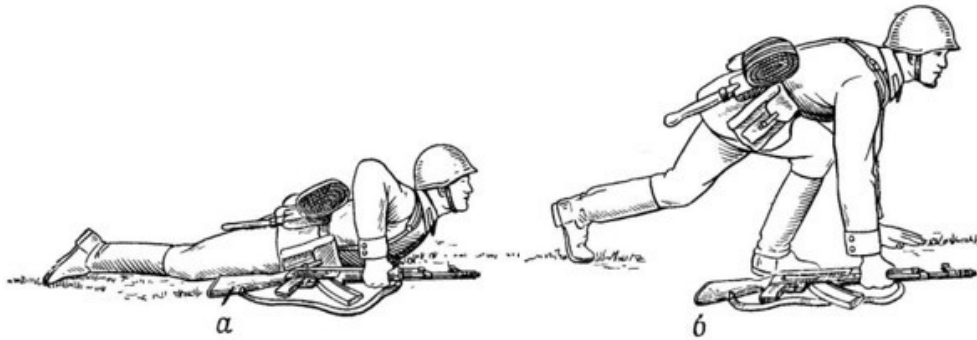
- а) Переходник;
- б) Магазин;
- в) Патроны;
- г) Обойма.

7. Какие факторы влияют на выбор тактики в боевых действиях?

Варианты ответов:

- а) Время суток и погодные условия;
- б) Цвет формы и ранг военнослужащего;
- в) Количество боеприпасов и вооружение;
- г) Все ответы верны.

8. Выполнение какой команды изображено на рисунке?



Варианты ответов;

- а) "К бою";
- б) "Бег";
- в) "Встать";
- г) Нет верного ответа.

9. Какой характер носит современный бой?

Варианты ответов:

- а) Общевоинской;
- б) Танковый;
- в) Воздушный.

10. Что такое бой?

Варианты ответов:

- а) Это активное действие, движущей силой которого является чувство ненависти к противнику;
- б) Это способ нахождения компромисса;
- в) Это организованное вооружённое столкновение подразделений и частей воюющих сторон.

Типовые тестовые задания по Разделу 5 «Радиационная, химическая и биологическая защита»

1. Ядерное оружие – это:

Варианты ответов:

- а) Высокоточное наступательное оружие, основанное на использовании ионизирующего излучения при взрыве ядерного заряда в воздухе на земле или под землёй;
- б) Оружие массового поражения взрывного действия, основанное на использовании светового излучения в результате возникновения при взрыве большого потока лучистой энергии, включающие ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи;
- в) Оружие массового поражения взрывного действия, основанного на использовании внутренней энергии.

2. Что может служить защитой от светового излучения?

Варианты ответов:

- а) Простейшие средства защиты кожи и органов дыхания;
- б) Любые преграды, не пропускающие свет: укрытия, забор и т.п.
- в) Защиты не существует.

3. Как отравляющие вещества проникают в организм человека?

Варианты ответов:

- а) При вдыхании заражённого воздуха;
- б) С одежды, обуви и головных уборов;
- в) Попадая на средства защиты кожи и органов дыхания.

4. К коллективным средствам защиты относятся:

Варианты ответов:

- а) противогазы;

- б) респираторы;
- в) убежища;
- г) средства защиты кожи;
- д) противорадиационные укрытия (ПРУ).

5. Из указанных средств защиты органов дыхания выберите индивидуальные:

Варианты ответов:

- а) ватно-марлевая повязка;
- б) защитный костюм Л-1;
- в) фильтрующий противогаз;
- г) респиратор;
- д) противорадиационное укрытие;
- е) гражданский противогаз;
- ж) защитные очки;
- з) общевойсковой противогаз;
- и) убежище встроенное;
- к) изолирующий противогаз;
- л) специальные защитные перчатки;
- м) общевойсковой защитный комплект.

6. Назовите поражающие факторы ядерного взрыва:

Варианты ответов:

а) избыточное давление в эпицентре в эпицентре ядерного взрыва, заражение отравляющими веществами и движущееся по направлению ветра облако, изменение состава атмосферного воздуха;

б) ударная волна, световое излучение, проникающая радиация, радиоактивное заражение и электромагнитный импульс;

в) резкое понижение температуры окружающей среды, понижение концентрации кислорода в воздухе, резкое увеличение силы тока в электроприборах.

7. Химическое оружие – это оружие массового поражения, действие которого основано на применении:

Варианты ответов:

- а) биологических средств;
- б) токсических свойств некоторых химических веществ;
- в) изменения состава воздушной среды в зоне заражения.

8. Средства коллективной защиты – это:

Варианты ответов:

- а) средства защиты органов дыхания и кожи;
- б) лёгкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы;
- в) инженерные сооружения ГО, защищающие от ОМП и других современных средств поражения.

9. Проникающая радиация – это поток:

Варианты ответов:

- а) гамма-лучей и нейтронов;
- б) невидимых нейтронов;
- в) радиоактивных протонов.

10. Наибольшую опасность радиоактивные вещества представляют:

Варианты ответов

- а) в первые часы после выпадения;
- б) в первые сутки после выпадения;
- в) в течение трех суток после выпадения.

Типовые тестовые задания по Разделу 6 «Военная топография»

1. Какое цветовое оформление топографической карты означает зеленый цвет?

Варианты ответов:

- а) Рельеф, его элементы и цифровые обозначения;
- б) Растительный покров;
- в) Улучшенные грунтовые дороги, неогнестойкие строения и кварталы;
- г) Объекты гидрографии и пояснительные подписи и цифровые обозначения, относящиеся к ним.

2. Укажите обозначение двухпутной железной дороги



Варианты ответов:

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3.

3. Определите обозначение наземного водопровода на карте

Варианты ответов:

а)	б)	в)

4. Определите обозначение на карте электростанции

Варианты ответов:

а)	б)	в)

5. Дайте название топографического знака



Варианты ответов:

- а) Грунтовые проселочные дороги;
- б) Автомобильные дороги без покрытия;
- в) Пешеходные тропы.

6. Определите обозначение на карте котловины

Варианты ответов:

а)	б)	в)

7. Для чего необходим курвиметр?

Варианты ответов:

- а) Для измерения площадей по карте;

- б) Для определения масштаба карты;
- в) Для определения расстояний по карте;
- г) Для склейки карты.

8. Что такое географическая широта:

Варианты ответов:

- а) двугранный угол λ между плоскостью меридиана, проходящего через данную точку, и плоскостью начального нулевого меридиана;
- б) угол ϕ между местным направлением зенита и плоскостью экватора, отсчитываемый от 0° до 90° в обе стороны от экватора;
- в) расстояние от земной поверхности ввысь или вглубь.

9. Какими способами можно ориентироваться на местности?

Варианты ответов:

- а) по карте;
- б) по ветру;
- в) по компасу;
- г) по небесным светилам.

10. Что такое азимут?

Варианты ответов:

- а) угол между местным направлением зенита и плоскостью экватора;
- б) горизонтальный угол, отсчитываемый между заранее выбранным направлением и направлением на заданный предмет;
- в) угол между плоскостью меридиана, проходящего через данную точку.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень теоретических вопросов к зачету:

1. Помещения, предусмотренные для размещения роты.
2. Воинские звания.
3. Ответственность военнослужащих.
4. Единоначалие. Командиры (начальники) и подчиненные.
5. Начальники и подчиненные. Старшие и младшие.
6. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения.
7. Назначение суточного наряда по роте, его состав и экипировка.
8. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами.
9. Общие сведения о внешней баллистике.
10. Назначение, состав, боевые характеристики, порядок работы частей и механизмов автомата АК-74.
11. Порядок неполной разборки и порядок сборки автомата АК-74.
12. Приемы стрельбы из автомата АК-74.
13. Назначение, состав, боевые характеристики, порядок работы частей и механизмов пистолета ПМ.
14. Порядок неполной разборки и порядок сборки пистолета ПМ.
15. Приемы стрельбы из пистолета ПМ.
16. Назначение, боевые характеристики и устройство ручных осколочных гранат.
17. Порядок работы механизма унифицированного запала ручной гранаты модернизированного (УЗРГМ).
18. Приемы и правила метания ручных осколочных гранат. Подготовка гранат к боевому применению.
19. Порядок чистки и смазки оружия.
20. Структура и предназначение Вооруженных Сил РФ, видов Вооруженных Сил, родов войск и специальных войск Сухопутных войск Вооруженных Сил РФ.

21. Сущность современного общевойскового боя, его характерные черты, основные принципы и способы ведения.
22. Состав мотострелкового отделения, взвода, роты.
23. Основные образцы вооружения и боевой техники мотострелкового отделения, взвода, роты их тактико-технические характеристики.
24. Определение и цель обороны. Условия перехода к обороне. Чем достигается устойчивость и активность обороны?
25. Понятие об оружии массового поражения и его виды.
26. Ядерное оружие, способы применения, его поражающие факторы и защита от них.
27. Химическое оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.
28. Общие сведения об оружии, основанном на новых физических принципах.
29. Биологическое оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.
30. Зажигательное оружие, его боевые свойства, способы применения и защиты от него.
31. Общевойсковые фильтрующие противогазы, респираторы, их устройство, порядок подбора и применения.
32. Изолирующие дыхательные аппараты их устройство и порядок использования.
33. Средства индивидуальной защиты кожи изолирующего типа, назначение состав, порядок использования.
34. Технические средства радиационной, химической, биологической разведки.
35. Средства специальной и санитарной обработки.
36. Задачи радиационной, химической и биологической защиты и мероприятия, обеспечивающие их выполнение.
37. Сигналы оповещения о радиационном, химическом, биологическом заражении и порядок действий по ним.
38. Сущность, способы и порядок ориентирования на местности без карты.
39. Определение сторон горизонта различными способами.
40. Измерение углов и расстояний на местности различными способами.
41. Магнитный азимут и его применение при движении.
42. Географические и прямоугольные координаты объектов по карте.
43. Личная гигиена военнослужащих.
44. Меры личной профилактики заболеваний.
45. Основы гигиены питания и водопользования.
46. Табельные средства индивидуального медицинского оснащения личного состава их предназначение, порядок и правила пользования ими.
47. Наложение повязок при различных ранениях и кровотечениях.
48. Первая помощь при ранениях и кровотечениях.
49. Современный мир и тенденции его развития.
50. Характеристика современного мира. Критерии его оценки.
51. Роль и место России в современном мире.
52. Военная доктрина РФ: определение, что она собой представляет и чем достигается её реализация.
53. Основные черты военно-политической обстановки.
54. Основные понятия военной доктрины.
55. Опасности и угрозы безопасности Российской Федерации.
56. Основные внешние угрозы для РФ.
57. Основные внутренние угрозы для РФ.
58. Основные принципы обеспечения военной безопасности.

59. Понятие военной безопасности. Задачи государства в области обеспечения военной безопасности.
60. История создания и развития отечественных Вооруженных Сил.
61. Назначение, задачи Вооруженных Сил РФ, их место в системе государственных институтов.
62. Дни воинской славы России, порядок их проведения.
63. Задачи ВС РФ по обеспечению военной безопасности.
64. Предназначение, состав ВС РФ.
65. Цели применения ВС РФ.
66. Руководство и управление ВС РФ.
67. Правовой статус военнослужащих. Основные права и обязанности военнослужащих.
68. Военная служба как особый вид государственной службы.
69. Кто относится к гражданам, имеющим статус военнослужащего?
70. Что предусматривает воинская обязанность граждан РФ?
71. Порядок прохождения военной службы сержантским и рядовым составом.
72. Запрещенные средства и методы ведения боевых действий.
73. Правовые основы военной службы в Российской Федерации.
74. Военная служба как особый вид государственной службы.
75. Дать определение «Строй» и «Фланг».
76. Дать определение «Шеренга» и «Линия машин».
77. Дать определение «Фронт» и «Тыльная сторона строя».
78. Дать определение «Интервал» и «Глубина строя».
79. Дать определение «Дистанция» и «Ширина строя».
80. Дать определение «Двухшереножный строй».
81. Дать определение «Ряд».
82. Дать определение «Одношереновый и двухшереновые строй».
83. Дать определение «Колонна».
84. Дать определение «Развёрнутый строй».
85. Дать определение «Походный строй».
86. Дать определение «Направляющий».
87. Дать определение «Замыкающий».
88. Дать определение «Строевой и походный шаг».

Перечень практических заданий к зачету:

1. Выполнение строевых приемов и движение без оружия. «Строевая стойка», «Выполнение команд: «Становись», «Равняйся», «Смирно», «Вольно», «Заправиться», «Отставить», «Головные уборы - снять (надеть)». Выполнение «Поворотов на месте», «Движение строевым шагом, Движение на месте. Изменение скорости движения», «Поворотов в движении», «Воинского приветствия на месте и в движении». «Выход военнослужащего из строя и постановка в строй. Подход к начальнику и отход от него».
2. Выполнение норматива по огневой подготовке «Изготовка к стрельбе из различных положений (лежа, с колена, стоя, из-за укрытия) при действиях в пешем порядке».
3. Выполнение норматива по огневой подготовке «Неполная разборка оружия» 5,45 мм АК-74, 9 мм ПМ.
4. Выполнение норматива по огневой подготовке «Сборка оружия после неполной разборки» 5,45 мм АК-74, 9 мм ПМ.
5. Выполнение норматива Н-РХБЗ-1 «Надевание противогаза или респиратора».
6. Выполнение норматива Н-РХБЗ-4(а) «Надевание общевойскового защитного комплекта и противогаза по команде «Плащ в рукава, чулки, перчатки надеть», «Газы»».
7. Остановка кровотечения с помощью турникета (жгута).

8. Наложение давящей повязки на рану.
9. Наложение шины на перелом.
10. Проведение сердечно-легочной реанимации.
11. Проведение первичного осмотра раненного.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература:

1. Военная доктрина Российской Федерации. - М: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425274>.
2. Федеральный закон от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе». - М: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=416998>.
3. Федеральный закон от 27 мая 1998 года № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих» службе». М: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=417313>.
4. Указ Президента РФ от 16.09.1999 № 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (вместе с «Положением о порядке прохождения военной службы»). — URL: <https://base.garant.ru/180912/>.

5. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Ю.Н. Сычев. - М.: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=388694>.
6. Военная топография: учебное пособие, /Шульдешов Л.С., Родионов В.А., Софронов В.А., Углынский В.В./ гриф УМО, КноРус, 2025, 176 с.
7. Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография: учебник / В.Ю. Микрюков. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=422943>.
8. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. - 6-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=413940>.
9. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 1. Нормативно-правовая база огневой подготовки. Материальная часть стрелкового оружия. Основы баллистики и стрельбы / А.Н. Ковальчук. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425489>.
10. Огневая подготовка: учебное пособие: в 2 частях. Часть 2. Обучение обращению с огнестрельным оружием в условиях оперативно-служебной деятельности / А.Н. Ковальчук. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=425408>.
11. Радиационная, химическая и биологическая защита: учебное пособие / И.Ю. Лепешинский, В.А. Кутепов, В.П. Погодаев. - М.: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=416866>.
12. Топографическая подготовка: учебное пособие / А.А. Ильященко, А.Н. Ковальчук. - Москва: ИНФРА-М, 2023. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=424778>.
13. Евич Ю.Ю. Оказание первой помощи в условиях боевых действий. Памятка – СПб.: Военно-медицинская академия, 2023. - URL: <https://www.nefopam.ru/images/manual>.

Дополнительная литература:

1. Военно-медицинская подготовка и основы тактической медицины : учебник / М. В. Лисеенко, А. Е. Белик, П. Ю. Потяев [и др.] ; под общ. ред. Н. А. Максимова., гриф УМО, КноРус, 2025, 576 с.
2. Дежурный Л.И. и др. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ: учебное пособие для лиц, оказывающих первую помощь в соответствии с Порядком оказания первой медицинской помощи - М.: ФГБУ «НМХЦ им. Н.И. Пирогова» Минздрава России, 2025.
3. Максимов, Н. А., Основы военной подготовки : учебник / Н. А. Максимов. КноРус, 2025, 304 с.
4. Наставление по стрелковому делу / ред. Чайка В.М.- Москва: Воениздат, 1985.
5. Бызов Б.Е., Коваленко А.Н. Военная топография. Для курсантов учебных подразделений. - 2-е изд. - М.: Воениздат, 1990.
6. Военно-медицинская подготовка (для студентов медицинских институтов) / Под ред. Комарова Ф.И. - М.: Воениздат, 1989.
7. Основы первой доврачебной неотложной помощи пострадавшим: учеб. пособие / Алексеев А.В., Алексеева Д.А. - Ярославль: ООО «Хисториоф Пипл», 2008.
8. Учебник сержанта войск радиационной, химической и бактериологической защиты / Под ред. генерал-майора Мельника Ю.Р. - М., 2006.
9. Сборник нормативов по боевой подготовке сухопутных войск. - М.: Воениздат, 1984.
10. Попов В. И., Батюшкин С.А. Тактика. Батальон, рота. - М.: Воениздат, 2011.
11. Вооруженные силы зарубежных государств информ. аналит. сб. под ред. А.Н. Сидоркина. - М.: Воениздат «Вооруженные силы», 2009.
12. Шульдешов, Л. С., Вооруженные силы Российской Федерации и зарубежных государств : учебник / Л. С. Шульдешов, В. А. Софронов, Б. В. Федоров. КноРус, 2025, 160 с.

13. Шульдешов, Л. С., Строевая подготовка. : учебное пособие / Л. С. Шульдешов, В. В. Угрянский. КноРус, 2025, 352 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС ZNANIUM.COM
- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru/>
- ЭБС Лань
- <http://www.mil.ru> - Министерство обороны Российской Федерации.
- <http://elibrary.ru>- крупнейшая российская электронная библиотека.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических и групповых занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения - мультимедийной техникой, специализированными плакатами и стендами, демонстрационным оборудованием, меловой или маркерной доской.

Материально-техническая база для реализации дисциплины включает:

А) вооружение и военная техника, состоящие на вооружении Вооруженных Сил и подлежащие изучению (освоению) и (или) используемые в процессе обучения: 5,45-мм автоматы АК-74, массогабаритные макеты; 9-мм пистолеты ПМ, массогабаритные макеты; массогабаритный макет; индивидуальные средства защиты кожи и органов дыхания (общевоинские защитные комплекты и фильтрующие противогазы, респираторы); приборы радиационной химической разведки; индивидуальные средства медицинской защиты и средства для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах.

Б) учебно-лабораторная база – специализированные классы:

- подготовки по общевойсковой подготовки и общевойсковым уставам;

- огневой подготовки из стрелкового оружия;
- тактической подготовки и военной топографии;
- подготовки по радиационной, химической и биологической защите;
- военно-медицинской подготовки.

В) строевой плац, место несения службы во внутреннем наряде, тир (интерактивный лазерный тир);

Г) информационные ресурсы (средства) обучения и материальная база для их использования: учебная библиотека, учебная и специальная литература, компьютерные программы, кино-, фото- и видеоматериалы, автоматизированные рабочие места с доступом к электронно-образовательному порталу;

Д) объекты обеспечения образовательного процесса: комната для хранения оружия, строевой плац, место несения службы во внутреннем наряде, тир (интерактивный лазерный тир), складские и служебные помещения.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляется доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы коммуникации»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель:

канд. филол. наук, доцент ВШ коммуникаций и креативных индустрий Вертинская Ольга Михайловна

канд. филол. наук, доцент ВШ коммуникаций и креативных индустрий Остапенко Анжелика Анатольевна

канд. филол. наук, доцент ВШ коммуникаций и креативных индустрий Суворова Наталья Алексеевна

канд. филол. наук, доцент ВШ коммуникаций и креативных индустрий Цвигун Татьяна Валентиновна

канд. филол. наук, доцент ВШ коммуникаций и креативных индустрий Черняков Алексей Николаевич

Содержание

1. Наименование дисциплины «Основы коммуникации».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Основы коммуникации»

Целью освоения дисциплины «Основы коммуникации» являются формирование научного представления о коммуникации, ее моделях, уровнях и видах, структуре коммуникационного процесса, специфике массовой коммуникации как вида деятельности, развитие умения грамотно использовать возможности коммуникации в профессиональной деятельности математика; развитие у студентов личностных качеств, направленных на создание эффективной коммуникации, а также формирование общекультурных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектной деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.6 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения и осуществляет переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей	Знать: Лексические, грамматические и стилистические нормы русского и иностранного языков, необходимые для устного и письменного общения. Основные правила построения диалогической речи (стратегии речевого поведения, правила речевого этикета) в ситуациях межличностного и профессионального взаимодействия. Жанровые особенности и стандартные формулы различных видов письменной коммуникации (деловая и личная переписка, электронные письма, сообщения в мессенджерах) на русском и иностранном языках. Социокультурные особенности, традиции и нормы общения стран изучаемого языка, а также специфику межкультурной коммуникации, позволяющие избегать конфликтов и недопонимания. Уметь: Выстраивать диалогическую речь логично, последовательно и аргументированно, добиваясь ясности выражения мыслей как на русском, так и на иностранном языках. Применять формулы речевого этикета, соответствующие ситуации общения (официальная/неофициальная обстановка, статус собеседника), с учетом национальных и культурных особенностей партнера. Составлять и оформлять различные виды письменных текстов (письма, служебные записки, электронные сообщения) в соответствии с нормами языка, целью коммуникации и социокультурными стандартами адресата. Адаптировать свое речевое поведение

		(выбор темы, стиль общения, дистанцию) в зависимости от культурной принадлежности собеседника для достижения взаимопонимания. Владеть: Навыками построения устной диалогической речи в ситуациях повседневного и делового межкультурного общения. Техниками активного слушания, реагирования и поддержания беседы для обеспечения ясности и эффективности диалога. Навыками письменной коммуникации, включая умение вести деловую и личную переписку на русском и иностранном языках с соблюдением всех стилистических и социокультурных норм. Способностью преодолевать стереотипы и использовать фоновые знания о культуре собеседника для успешной реализации коммуникативных задач в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия.
УК-1.7	Осуществляет выбор коммуникативных стратегий и тактик при ведении деловых переговоров	Знать: Понятийный аппарат теории коммуникации: виды, цели и этапы деловых переговоров, структуру коммуникативных стратегий и тактик. Классификацию коммуникативных стратегий (кооперативные, конфронтационные, стратегии уклонения) и условия их применения в зависимости от целей переговоров. Основные коммуникативные тактики (аргументация, убеждение, компромисс, уступка, давление, уход от ответа) и приемы их реализации в деловой среде. Психологические аспекты ведения переговоров, включая методы убеждения, приемы нейтрализации возражений и способы установления контакта с партнерами. Уметь: Анализировать конкретную переговорную ситуацию (интересы сторон, статус оппонента, степень конфликтности) и на этой основе выбирать оптимальную коммуникативную стратегию. Адекватно применять коммуникативные тактики на различных этапах переговоров (подготовка, начало диалога, основная часть, завершение) для достижения поставленных целей. Гибко менять тактику речевого поведения в зависимости от реакций партнера, сохраняя общую стратегическую линию (быть кооперативным или, при необходимости, отстаивать

		жесткую позицию). Использовать вербальные и невербальные средства коммуникации для усиления воздействия на собеседника и эффективного ведения делового диалога. Владеть: Навыками планирования и реализации переговорного процесса, включая выбор стратегии и соответствующей ей набора тактических приемов. Техниками ведения деловой беседы, дискуссии и полемики, позволяющими конструктивно решать спорные вопросы. Методами рефлексивного слушания и анализа коммуникативной ситуации для своевременной коррекции собственного речевого поведения. Способностью прогнозировать результаты применения различных коммуникативных тактик и нести ответственность за выбранную стратегию ведения переговоров.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Основы коммуникаций» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули).

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и занятия семинарского типа (семинары, практические занятия), и групповые консультации, и) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела

1	Коммуникация: основные понятия	Коммуникация: понятие и определения. Коммуникация как процесс: структура и модели. Участники коммуникации. Виды коммуникации. Теории коммуникации. Модели коммуникации. Коммуникационное взаимодействие.
2	Основы теории коммуникации	Множественность теорий коммуникации. Сопоставление основных точек зрения. Категориальный аппарат теории коммуникации. Теория коммуникации и смежные дисциплины. Три измерения коммуникации: язык — человек — социум. Инструментальное измерение коммуникации. Функции языка. Субъектное измерение коммуникации: языковая и коммуникативная личность, принципы ее описания. Параметры коммуникативной личности. Модели коммуникативной личности. Фактор среды в коммуникации: социум и коммуникативное пространство. Уровни коммуникативного пространства.
3	Вербальная и невербальная коммуникация	Коммуникативный акт, речевой акт, коммуникативное взаимодействие. Вербальные и невербальные коммуникативные акты. Виды речи, их классификации. Основные варианты устной речи. Формы устной речи в их соотношении. Функциональная и психологическая специфика письменной речевой коммуникации. Понятие и функции невербальной коммуникации. Виды невербальных проявлений. Классификация невербальных сигналов и знаков. Функции невербальной коммуникации. Особенности восприятия невербальной информации. Интерпретация невербальных сообщений. Кинетическая речь: ее природа и специфика. Семиотика жестовой речи: словарь, семантика, синтактика.
4	Коммуникативные нормы и правила	Эффективная и успешная коммуникация. Условия и предпосылки успешной коммуникации. Коммуникативный кодекс Г.П. Грайса и Дж. Лича. Коммуникативные качества речи как условия успешной коммуникации. Коммуникативное взаимодействие и коммуникативная культура. Барьеры и уровни непонимания в коммуникации.
5	Коммуникативные стратегии и тактики	Соотношение понятий «стратегия» и «тактика». Связь коммуникативной стратегии с мотивами, интенцией, макроцелью говорящего и выбором наиболее адекватных способов её достижения. Структура коммуникативной стратегии; организация и реализация коммуникативного взаимодействия в соответствии с планом; достижение цели коммуникации (реализация). Стратегия как комплекс речевых действий, направленных на достижение коммуникативной цели. Стратегия как ориентация на прецедентные ситуации общения. Коммуникативная тактика как способ осуществления стратегии речи. Гибкость речевой стратегии и динамический характер речевых тактик. Многообразие коммуникативных (речевых) тактик.
6	Коммуникативные	Речевая конфликтность: типология, причины, формы преодоления. Язык - речь - коммуникация: нормы и нарушения.

	конфликты: природа, прогнозирование, преодоление	Типология речевой конфликтности: коммуникативная неудача, коммуникативный сбой, коммуникативный конфликт. Лингвистические предпосылки речевой конфликтности. Экстралингвистические предпосылки речевой конфликтности. Диагностика и прогнозирование речевой конфликтности. Поведение в конфликте и коммуникативные стратегии в конфликтной ситуации. Формы и средства оптимизации коммуникации.
7	Основы публичной коммуникации	Природа публичной речи. Специфика публичной коммуникации. Жанры публичной коммуникации. Принципы практической риторики. Приемы ораторского мастерства. Пути и средства обеспечения успешности публичной коммуникации.
8	Основы научной коммуникации	Природа и специфика научной коммуникации. Жанры научной коммуникации. Устная и письменная научная коммуникация. Принципы аргументации научной позиции. Организация научной дискуссии. Организация коллективного научного исследования. Принципы научной критики.
9	Основы деловой коммуникации	Определение деловой коммуникации. Участники деловой коммуникации, ее формы, официально-деловой стиль как инструмент деловой коммуникации. Регламентированность, ролевая обусловленность деловой коммуникации, система управления в деловой коммуникации, этический аспект.
10	Основы массовой коммуникации	Природа современного информационного общества. Специфика и функции массовой коммуникации. Теории массовой коммуникации. Каналы массовой коммуникации. Общественное мнение. Идеология и пропаганда. Реклама. Основы социологии и психологии массовой коммуникации. Глобальные коммуникационные технологии и Интернет: особенности функционирования и технологии информационного воздействия.
11	Коммуникативный практикум. Тренировка коммуникативных навыков. Коммуникация в группах	Общее представление о групповой коммуникации. Групповая коммуникация как форма социальной коммуникации. Психология групповой коммуникации. Коммуникативные роли, их распределение и принятие. Пути совершенствования групповой коммуникации.
12	Коммуникативный практикум. Манипуляции в коммуникации. Развитие навыков публичных выступлений	Манипуляции с коммуникативной, социальной, психологической точек зрения. Технологии манипуляции. Система методов психологического воздействия на человека. Место манипуляции в системе человеческих взаимоотношений. Технологии и приемы манипулятивной коммуникации. Выявление манипуляций, коммуникативное противостояние манипуляциям. Манипуляции в бытовом, деловом, научном общении.

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа* (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

1. Коммуникация: основные понятия

2. Основы теории коммуникации
3. Вербальная и невербальная коммуникация
4. Коммуникативные нормы и правила
5. Коммуникативные стратегии и тактики
6. Основы публичной коммуникации
7. Основы научной коммуникации
8. Основы деловой коммуникации
9. Основы массовой коммуникации

** Лекционные занятия проводятся дистанционно в формате видеокурса (размещен на платформе eios). Все студенты обязаны ознакомиться с лекционным материалом и выполнить контрольные задания к видеолекциям в устанавливаемые сроки.*

Рекомендуемая тематика практических занятий

№ п/п	Наименование темы	Содержание темы
1	Вербальная и невербальная коммуникация	1. Сопоставление вербальной и невербальной коммуникации. 2. Практикум по невербальной коммуникации.
2	Формы и виды речевой деятельности. Диалог — монолог — полилог	1. Анализ примеров моно-, диа- и полилогической коммуникации. 2. Коммуникативные упражнения по организации диалога, монолога, полилога. Индивидуальная и групповая работа.
3	Коммуникативные нормы и правила	1. Коммуникативные качества речи как условия успешной коммуникации. 2. Коммуникативное взаимодействие и коммуникативная культура. 3. Барьеры и уровни непонимания в коммуникации.
4	Коммуникативные стратегии и тактики	1. Соотношение понятий «стратегия» и «тактика». Связь коммуникативной стратегии с мотивами, интенцией, макроцелью говорящего. 2. Практикум по коммуникативным стратегиям и тактикам.
5	Практикум по публичной коммуникации	1. Коммуникативные роли в публичной коммуникации. 2. Развитие навыков публичной речи и освоение принципов практической риторики.
6	Практикум по научной коммуникации	1. Формы и жанры научной коммуникации. 2. Практикум по научной коммуникации: моделирование научной дискуссии
7	Практикум по деловой коммуникации	1. Нормы и правила деловой коммуникации. Основы делового этикета. 2. Практикум по деловой коммуникации: моделирование коммуникативных ситуаций в деловой сфере
8	Коммуникативный практикум. Тренировка коммуникативных навыков. Коммуникация в группах	1. Коммуникативный тренинг по развитию навыков групповой коммуникации. 2. Коммуникативные роли, их распределение и принятие. 3. Пути совершенствования групповой коммуникации.

9	Коммуникативный практикум. Манипуляции в коммуникации. Развитие навыков публичных выступлений	1. Анализ примеров манипулятивной коммуникации 2. Коммуникативный тренинг по манипулятивному воздействию.

Требования к самостоятельной работе обучающихся

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по всем темам из п. 6 настоящей рабочей программы.
2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по всем темам из п. 6 настоящей рабочей программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Коммуникация: основные понятия	УК-1	устный опрос, тест
Основы теории коммуникации	УК-1	устный опрос, тест, контрольная работа
Вербальная и не- вербальная комму- никация	УК-1	устный опрос, тест
Коммуникативные нормы и правила	УК-1	устный опрос, тест
Коммуникативные стратегии и так- тики	УК-1	устный опрос, тест
Коммуникативные конфликты: при- рода, прогнозиро- вание, преодоление	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)
Основы публичной коммуникации	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)
Основы научной коммуникации	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)
Основы деловой коммуникации	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)
Основы массовой коммуникации	УК-1	устный опрос, тест, контрольная работа
Коммуникативный практикум. Трени- ровка коммуни- кативных навыков. Коммуникация в группах	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)
Коммуникативный практикум. Ма- нипуляции в коммуникации. Развитие навыков публичных выступлений	УК-1	Коммуникативная ролевая игра: погружение в реальную коммуника- цию (результативность моделиру- емой коммуникации)

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Чем отличается узкий подход к пониманию коммуникации от широкого подхода?

- А) представлением о субъекте коммуникации
- Б) представлением о структуре коммуникативного акта
- В) представлением о характере протекания процесса

2. «Коммуникация - перевод текста с языка моего «я» на язык твоего «ты». Какой аспект процесса коммуникации акцентирует это определение?

- А) содержание сообщений
- Б) процесс кодирования и декодирования информации
- В) характер отношений субъектов
- Г) включенность шумов в процесс

3. К факторам, определяющим процесс коммуникации относятся:

- А) коммуникатор
- Б) канал коммуникации
- В) технические средства коммуникации
- Г) сообщение

4. По используемым средствам коммуникация бывает:

- А) межличностная,
- Б) вербальная и невербальная
- В) фатическая и информационная
- Г) групповая

5. Личные и неличные коммуникации различаются:

- А) по отношению коммуникантов к месту коммуникации
- Б) по характеру личного контакта субъектов
- В) по отношению к одной сфере деятельности
- Г) по отношению коммуникантов ко времени контакта

6. Электронные коммуникации отличаются:

- А) скоростью передачи информации
- Б) безусловной опосредованностью
- В) обязательной анонимностью субъектов
- Г) масштабом распространения информации

7. Какие основные цели могут преследоваться в коммуникации?

- А) фатическая
- Б) информационная
- В) воздействующая
- Г) повествовательная

8. Какие средства языка сохраняют базовое значение в вербальной коммуникации при создании как письменной, так и устной формы речи?

- А) буквы, знаки препинания
- Б) звуки, ударные слоги
- В) лексемы, фразеологизмы
- Г) словосочетания, предложения

9. Какие средства языка приобретают особую значимость в **письменной** форме коммуникации?

- А) звуки речи
- Б) буквы в составе слов
- В) стилистически окрашенная лексика
- Г) знаки препинания

10. Вербальная коммуникация с точки зрения видов деятельности может быть представлена как:

- А) повествование
- Б) убеждение
- В) говорение
- Г) чтение

11. Вербальная коммуникация с точки зрения количества участников и ее направленности бывает:

- А) монологом
- Б) полилогом
- В) слушанием
- Г) рассуждением

12. Какие названные средства относятся к единицам невербальной коммуникации?

- А) сигналы
- Б) морфемы
- В) поведение говорящего (пишущего)
- Г) символы

13. Особенности невербальных сообщений являются:

- А) контекстуальность
- Б) подготовленность
- В) ненамеренность
- Г) однозначность

14. Какие функции невербальной коммуникации по отношению к вербалике известны в практике общения?

- А) замещения
- Б) дополнения
- В) воздействия
- Г) опровержения

15. С помощью каких знаков субъект может демонстрировать сильное волнение?

- А) симптома
- Б) манипуляции предметом
- В) изменения положения тела
- Г) дотрагивания до кончика носа

16. Какие сигналы невербальной коммуникации могут контролироваться субъектом?

- А) симптом радости
- Б) симптом злобы
- В) рукопожатие
- Г) открытая поза

17. Кулак как угроза относится к...

- А) номинативным жестам

- Б) эмоционально-оценочным жестам
- В) указательным жестам
- Г) риторическим жестам
- Д) игровым жестам
- Е) вспомогательным жестам
- Ж) магическим жестам

18. Постулат «не отклоняйся от темы» составляет...

- А) максимум полноты информации
- Б) максимум качества информации
- В) максимум релевантности
- Г) максимум манеры

19. Максима неприятия похвал в собственный адрес – это...

- А) максима такта
- Б) максима великодушия
- В) максима одобрения
- Г) максима скромности
- Д) максима согласия
- Е) максима симпатии

20. В деловой коммуникации в целом контакт глаз занимает...

- А) 10-20% времени
- Б) 30-60% времени
- В) 70-90% времени

21. «Интимная зона» человека составляет...

- А) 30-40 см
- Б) 40–50 см
- В) 50-80 см

22. Стремление сократить дистанцию до собеседника, занять больше пространства называют _____ (впишите ответ самостоятельно).

23. Согласно *транзакционной модели* коммуникации, шум, источником которого выступает *получатель* сообщения, может иметь 3 причины. Отметьте все.

- А) избирательное восприятие
- Б) избирательное внимание
- В) избирательное слушание
- Г) избирательное запоминание
- Д) избирательная память
- Е) избирательные способности

24. Барьеры, возникающие из-за рассогласования между формой представления сообщения и его содержанием, - это...

- А) логические барьеры
- Б) стилистические барьеры
- В) семантические барьеры
- Г) социальные барьеры
- Д) межкультурные барьеры

25. Расстановка акцентов и использование смысловых пауз – это один из эффективных приемов преодоления...

- А) логических барьеров
- Б) стилистических барьеров
- В) семантических барьеров
- Г) социальных барьеров
- Д) межкультурных барьеров

26. Формально или неформально признаваемое место индивида в социальной иерархии называется...

- А) социальным статусом
- Б) социальной ролью
- В) социальным стереотипом

ОБРАЗЦЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

Задание 1. Охарактеризуйте блоки информации, которой обмениваются участники в процессе невербальной коммуникации. Распределите их по степени важности.

Основываясь на личном опыте, опишите и охарактеризуйте 2-3 коммуникативные ситуации, в которых то или иное сведение (*о личности коммуникатора, об отношении участников коммуникации друг к другу и к самой ситуации*) играло бы более важную роль по сравнению с другими. Свой ответ аргументируйте.

Задание 2. Охарактеризуйте функции, которые невербальные сообщения выполняют при взаимодействии с вербальными. Заполните таблицу, приведя собственные примеры.

Функции	Примеры невербальных сообщений
Дополнение (сопровождение)	
Опровержение	
Замещение	
Регулирование	

Задание 3. Заполните таблицу, определив, к каким типам шумов, согласно математической модели коммуникации К. Шеннона и У. Уивера, можно отнести следующие, затрудняющие передачу и декодирование сообщения:

неправильное ударение в слове; неудобный стул во время собеседования при приеме на работу; тесная одежда и обувь во время защиты дипломной работы; употребление слова в несвойственном ему значении; звук автосигнализации под окном аудитории во время лекции; произнесение слова «реферамбы» вместо «дифирамбы»; звук мобильного телефона во время ответа на экзамене; нарушение лексической сочетаемости слов; мечты о предстоящем свидании во время лекции.

Включите в каждую колонку 2-3 собственных примера.

Технические (механические) шумы	Семантические шумы

Задание 4. Какой ответ и почему предпочтительнее: «*Могу ли я Вам чем-то помочь?*» или «*Чем я могу Вам помочь?*» Дайте объяснение с опорой на языковые средства.

Задание 5. Определите Вашу стратегию и укажите возможные тактические приемы, если:

- 1) клиент хочет сделать заказ;
- 2) клиент проводит предварительную «разведку», желая получить информацию.

Задание 6. Выберите из любого СМИ интервью (в основе 7-10 вопросов) и проанализируйте его по следующим критериям:

1. Какие типы вопросов заданы интервьюером?
2. Какой вывод о коммуникативной компетентности интервьюера можно сделать на основе созданной вопросной структуры интервью?
3. Какие ответы давал интервьюируемый? Как данные ответы были определены типам заданных вопросов?
4. Какая связь вопросов и ответов возникла в интервью?
5. Можно ли выявить коммуникативную стратегию интервьюера, реализованную с помощью вопросов-тактик?
6. Согласуется ли эта стратегия со стратегией интервьюируемого? Какие ответы были даны на поставленные вопросы?

Задание 7. Деловая игра «Пресс-конференция со специалистом»

Перед участниками игры создается следующая ситуация: известный специалист в установленной сфере (в соответствии с направлением подготовки студентов) работает в новом проекте. В связи с этим организуется пресс-конференция, на которую приглашены журналисты, работающие в научных журналах. Некоторые *вопросы для обсуждения (пример: специалист в области компьютерной безопасности и защиты информации)*:

1. Кто стал инициатором Вашего нового проекта?
2. В чем особенности его реализации?
3. Как Вы считаете, возможно ли решение сложных задач по защите информации без специалиста-математика?
4. Какова роль специалиста по компьютерной безопасности в защите информации?
5. Какую роль играет специалист по защите информации в жизни социума и решении его проблем?

Журналисты придумывают название изданию, которое представляют, или могут воспользоваться названием реального издания.

Задания для журналистов отличается только подзаголовком. Журналисты представляют в статье разные моменты обсуждаемой темы. После того, как журналисты сделали заготовку, они возвращаются на свои места в центре аудитории.

Журналистам раздаются полоски с вопросами, которые пронумерованы. Желая задать вопрос поднимает руку, после разрешения называет свое издание, называет имя того спортсмена, кому задает вопрос и озвучивает вопрос. Для записи ответов журналистам предоставляются рабочие листы с заготовками вопросов, которыми они будут пользоваться при написании статьи. Их задача кратко записать услышанный ответ, самую суть. Если что-то не понятно, то можно переспрашивать.

После обсуждения всех вопросов организуется написание статьи (доклада). Все участники игры делятся таким образом, чтобы за компьютером работало два человека. Трех журналистам в помощь предоставляется по одному математику, остальные журналисты делятся на пары.

На *четвертом этапе* происходит представление каждой парой своей работы. Другие участники могут дополнять и задавать вопросы.

На *завершающем этапе* подводятся итоги игры, анализ усвоенных знаний, обмен мнениями по поводу проведения игры, дисциплины, удачных и неудачных выступлений.

Назначение игры: В данном случае игра ориентирована на успешность и эффективность коммуникации, ее также можно проводить по другой теме, связанной с профессиональной деятельностью математика. Для этого в исходной ситуации представители компании меняют тему и сферу

Задание 8. Деловая игра «Резюме для трудоустройства»

Вы временно не работающий. Перед Вами поставлена задача написать резюме для устройства на открывшуюся вакансию. Пройти собеседование после подачи резюме.

Основная исходная информация:

- Информация о специалисте по компьютерной безопасности для оформления резюме
- Данные о вакантном рабочем месте
- Знание процедуры собеседования для приема на работу

Представить результаты проекта в виде презентации.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ НАУЧНЫХ ПРОЕКТОВ (ПРЕЗЕНТАЦИЙ)

- Коммуникация и язык в научной парадигме. Коммуникативные аспекты различных научных дисциплин.
- Аспекты теории социальной коммуникации: онтологический, гносеологический, методологический, функциональный.
- Законы, методы и функции коммуникации. Виды информации. Способы информационной трансляции.
- Невербальная и вербальная коммуникация. Сходства и различия вербальных и невербальных кодов.
- Особенности восприятия невербальной информации. Интерпретация невербальных сообщений.
- Модель коммуникативной личности: мотивационный, когнитивный и функциональный уровни.
- Несовпадения референтов говорящего и слушающего как коммуникативная неудача.
- Коммуникативные роли в специализированных и неспециализированных формах коммуникации.
- Многообразие коммуникативных (речевых) тактик.
- Фактор среды в коммуникации: социум и коммуникативное пространство.
- Семиотика жестовой речи: словарь, семантика, синтактика.
- Групповая и социальная коммуникация. Психология групповой коммуникации.
- Манипуляции с коммуникативной, социальной, психологической точек зрения.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы для промежуточного контроля (зачета)

- Понятие коммуникации. Коммуникативное взаимодействие. Вопрос о типе взаимодействия.
- Коммуникационный процесс и его структура.
- Субъекты коммуникации. Проблема типов объектов коммуникации.
- Виды коммуникации и основания для их классификации.

- Понятие и особенности массовой коммуникации: специфика адресанта, каналов, информации, эффекта. Характеристика массового адресата.
- Место массовой коммуникации в ряду социальных коммуникаций. Основные функции массовой коммуникации.
- Математическая модель коммуникации К. Шеннона и У. Уивера. Кибернетическая модель коммуникации Н. Винера.
- Социально-психологическая модель Т. Ньюкомба.
- Интегральная обобщенная модель коммуникации Б. Вестли и М. Маклина.
- Трансакционная модель коммуникации.
- Модель интегрированных социальных коммуникаций. Модель интегрированных маркетинговых коммуникаций.
- Уровни коммуникации. Виды коммуникации.
- Основные характеристики вербальной коммуникации.
- Невербальная речевая коммуникация: основная функция, средства.
- Коммуникативное соотношение вербальных и невербальных речевых средств.
- Виды невербальных знаков.
- Коммуникативные стратегии: структура и реализация. Коммуникативные тактики Т. ван Дейка.
- Типы вопросов в диалоговой форме при реализации стратегии в деловой коммуникации.
- Успешность и эффективность коммуникации.
- Коммуникативный кодекс и его критерии. Принцип кооперации П.Г. Грайса. Принцип вежливости Дж. Лича.
- Особенности письменной деловой коммуникации.
- Особенности устной деловой коммуникации.
- Особенности научной коммуникации.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения	хорошо	зачтено	71-85

	самостоятельно- сти и инициа- тивы	или обосновывать практику применения			
Удовлетвори- тельный (до- статочный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и прак- тически контролируемого материала	удовлетвори- тельно	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетво- рительно	не зачте- но	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Кожемякин, Е. А. Основы теории коммуникации : учебное пособие / Е. А. Кожемякин. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 1 on-line, 189 с. - (Высшее образование - бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1930711>. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-006584-7 : Б. ц. - Текст : электронный.
2. Шарков, Ф. И. Коммуникология: основы теории коммуникации : учебник для бакалавров / Ф. И. Шарков. - 7-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 1 on-line, 488 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2082722>. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-05111-1 : Б. ц. - Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Гойхман, О. Я. Речевая коммуникация : учебник / О. Я. Гойхман, Т. М. Надеина. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 1 on-line, 286 с. - (Высшее образование - бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1914129>. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-012074-4 : Б. ц. - Текст : электронный.
2. Гостенина, В. И. Социология массовой коммуникации : учебник / В. И. Гостенина, А. Г. Киселев. - 2-е изд., перераб. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 1 on-line, 336 с. - (Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/catalog/document?pid=1836637>. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98281-338-1 : Б. ц. - Текст : электронный.
3. Иванов, А. Аутентичная коммуникация: Практика честного и бережного общения : практическое руководство / А. Иванов, С. Шедина. - Москва : Альпина паблишер, 2022. - 1 on-line, 204 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904797>. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9614-5786-5 : Б. ц. - Текст : электронный.
4. Сахнюк, Т. И. Деловые коммуникации [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Т.И. Сахнюк. - Ставрополь: СтГАУ, 2013. - 92 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/514137> (дата обращения: 30.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС «Лань»
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения (практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы российской государственности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Жданович Л.Н. к.и.н., доцент Высшей школы философии, истории и социальных
ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Основы российской государственности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Основы российской государственности».

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, сопрягающей личное достоинство и успех с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины и осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации.

Задачи:

- представить историю российской государственности в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить образы будущего и ключевые сценарии её перспективного развития;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, сила и ответственность, согласие и сотрудничество, любовь и доверие, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в	УК-1.8. Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в	Знать: - историю российской государственности в её непрерывном цивилизационном измерении, фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представлять их в актуальной и значимой перспективе; - особенности современной политической организации

том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	контексте мировой истории и культурных традиций мира	российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении; - фундаментальные ценностные принципы российской цивилизации (такие как многообразие, суверенность, согласие, доверие и созидание), а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость - иметь представление о цивилизационном характере российской государственности, её основных особенностях, ценностных принципах и ориентирах; о ключевых смыслах, этических и мировоззренческих доктринах, сложившихся внутри российской цивилизации и отражающих её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер; о наиболее вероятных внешних и внутренних вызовах, стоящих перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, ключевых сценариях перспективного развития России; Уметь: - адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям; - находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; - проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,

		опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; Владеть: - навыками осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера; - развитым чувством гражданственности и патриотизма, навыками самостоятельного критического мышления.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы российской государственности» включена в учебный план ООП как дисциплина обязательной части блока дисциплин подготовки студентов (1 курс, 1 семестр). Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано необходимостью продолжения фундаментальной социально-гуманитарной подготовки, инициированной программами среднего образования в части курсов истории и обществознания, а успешное освоение курса базируется, в первую очередь, на параллельной работе обучающихся в рамках содержательно смежных историко-политических и философских дисциплин.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Что такое Россия	Страна в её пространственном, человеческом, ресурсном, идейно-символическом и нормативно-политическом измерении. Объективные и характерные данные о России, её географии, ресурсах, экономике. Общие природно-географические или социально-политические характеристики современной России. Многонациональная российская культура и особенности её формирования. Население, культура, религии и языки. Современное положение российских регионов. Современное социально-экономическое развитие

		страны, хозяйственная специализация российских регионов. Выдающиеся персоналии («герои»). Выдающиеся политические и государственные деятели, выдающиеся ученые, выдающиеся деятели культуры и выдающиеся образцы служения и самопожертвования во имя Родины Герои-«благодетели» - выдающиеся деятели в области политики и государственного управления, способствовавшие социальному прогрессу и развитию России: великие реформаторы, общественные деятели и т.д. Ключевые испытания и победы России, отразившиеся в её современной истории.
2	Российское государство-цивилизация	Цивилизационный подход и его базовые категории (цивилизация, прогресс, стадии развития, цикличность, «столкновение цивилизаций», многополярность, детерминизм, релятивизм, глобализация, «евразийство»); Плюсы и минусы цивилизационного подхода. Исторические, географические, институциональные основания формирования российской цивилизации. Особенности цивилизационного развития России: история многонационального (наднационального) характера общества, перехода от имперской организации к федеративной, межкультурного диалога за пределами России (и внутри неё). Роль и миссия России в работах различных отечественных и зарубежных философов, историков, политиков, деятелей культуры. Ключевые фигуры мирового и российского цивилизационизма (А.С. Хомяков, Н.Я. Данилевский, К.Н. Леонтьев, В.И. Ламанский, П.Н. Савицкий, Л.Н. Гумилев, А.С. Панарин, В.Л. Цымбурский, А.В. Коротаев, Ф. Гизо, А. Тойнби, О. Шпенглер, Ф. Конечный, С. Хантингтон, У. Макнил и др.); Конкурирующие научные парадигмы – формационный подход, национализм, социальный конструкционизм; Ценностные принципы (константы) российской цивилизации и российского общества – единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие; Историко-политические основания российской цивилизаций (консерватизм, коммунитаризм, солидаризм и космизм); русская религиозная философия.
3	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	Ключевые культурологические и социологические концепты - «культура» и «культурный код», «традиция», «ментальность» («менталитет»), «идеология» и «идентичность». Мировоззрение и его значение для человека, общества, государства. Что такое мировоззрение? Теория

		вопроса и смежные научные концепты. Современные концепции мировоззрения. Мировоззрение как функциональная система. Мировоззренческая система российской цивилизации. Ключевые мировоззренческие позиции и понятия, связанные с российской идентичностью, в историческом измерении и в контексте российского федерализма. Мировоззренческие позиции с точки зрения ключевых элементов общественно-политической жизни (мифы, ценности и убеждения, потребности и стратегии). Раскрытие понятий «миф» и «псевдомиф», «ценности» и «убеждения», «проблема Другого», «иерархия потребностей». Компоненты мировоззрения (онтологический, гносеологический, антропологический, телеологический, аксиологический), направления государственной политики в области мировоззрения – символическая политика, политика памяти, историческая политика, культурная и национальная политика. Коммуникационные практики и государственные решения в области мировоззрения (политика памяти, символическая политика и пр.) и их значение. Самостоятельная картина мира и история особого мировоззрения российской цивилизации. Ценностные принципы (константы) российской цивилизации: единство многообразия (1), суверенитет (сила и доверие) (2), согласие и сотрудничество (3), любовь и ответственность (4), созидание и развитие (5). Их отражение в актуальных социологических данных и политических исследованиях. «Системная модель мировоззрения» («человек – семья – общество – государство – страна») и её репрезентации («символы – идеи и язык – нормы – ритуалы – институты»).
4	Политическое устройство России	Российские государственные и общественные институты, их история и ключевые причинно-следственные связи последних лет социальной трансформации. Основы конституционного строя России. Принцип разделения властей и демократия. Особенности современного российского политического класса. Генеалогия ведущих политических институтов, их история причины и следствия их трансформации. Уровни организации власти в РФ. Государственные проекты и их значение (ключевые отрасли, кадры, социальная сфера) Основные ветви власти, «вертикальные» уровни организации последней (федеральный, региональный и местный – не всегда только «муниципальный» - уровни), существующие практики партнерства структур публичной власти с гражданским обществом (как в части бизнеса, так и в части общественных организаций

		и объединений). История российского представительства (законодательная ветвь власти), правительства России (исполнительная ветвь власти), высших судов (судебная ветвь власти), института президентства как ключевого элемента государственной организации страны. Современные государственные и национальные проекты, в том числе молодежные. Приоритеты долгосрочного развития страны.
5	Вызовы будущего и развитие страны	Сценарии перспективного развития страны и роль гражданина в этих сценариях Глобальные тренды и особенности мирового развития. Техногенные риски, экологические вызовы и экономические шоки. Ключевые проблемы современного мира, актуальные для Российской Федерации; климатические и экологические проблемы, нехватка пресной воды и доступного продовольствия, а также энергетический дефицит. Значимость России в решении всех этих вопросов. Глобальные проблемы техногенного характера: неочевидные сценарии развития цифровых технологий и, в особенности, «искусственного интеллекта», цифровое неравенство и «сетевой феодализм», «надзорный капитализм» и перенасыщенное информационное пространство. Передовые национальные предприятия и компании и их роль в решении указанных проблем. Политические вызовы современности: популизм, неадекватная рационализация и квантификация управления, утрата культурной преемственности и провал мультикультурных практик идентичности. Суверенитет страны и его место в сценариях перспективного развития мира и российской цивилизации. Стабильность, миссия, ответственность и справедливость как ценностные ориентиры для развития и процветания России. Стабильность как ключевой результат предшествующих десятилетий консолидации российской политической системы; Миссия как современный этап защиты национальных интересов и российской цивилизации, связанный с актуализацией глобальной роли России как гаранта человеческих ценностей и самобытного развития; Ответственность как необходимый грядущий этап совершенствования гражданской идентичности и политической жизни в стране; Справедливость как наиболее значимую стратегическую задачу и ценностный ориентир. Солидарность, единство и стабильность российского общества в цивилизационном измерении. Стремление к компромиссу, альтруизм и взаимопомощь как значимые принципы российской политики. Ответственность и миссия как ориентиры личностного и общественного развития. Справедливость и

		меритократия в российском обществе. Представление о коммунитарном характере российской гражданственности, неразрывности личного успеха и благосостояния Родины. Современные документы стратегического планирования (Стратегия национальной безопасности, Стратегия научно-технологического развития и пр).

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1. Что такое Россия

Лекция 1. Символы России

Лекция 2. Россия: цифры и факты

Раздел 2. Российское государство-цивилизация

Лекция 3. Цивилизационный подход: возможности и ограничения

Лекция 4. Философское осмысление России как цивилизации

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Лекция 5. Мировоззрение и идентичность

Лекция 6. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации

Раздел 4. Политическое устройство России

Лекция 7. Конституционные принципы и разделение властей

Лекция 8. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны

Лекция 9-10. Актуальные вызовы и проблемы развития России

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Раздел 1. Что такое Россия

Тема 1. Официальные символы России

Тема 2. Неформальные символы России

Тема 3. Факторы исторического развития

Тема 4. Современное российское общество

Раздел 2. Российское государство-цивилизация

Тема 1. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода

Тема 2. Классические и современные версии цивилизационного подхода

Тема 3. Российская цивилизация в истории отечественной мысли

Тема 4. Российская цивилизационная идентичность на современном этапе

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Тема 1. Концепт мировоззрения в социальных науках

Тема 2. Выдающиеся персоналии (герои) российской истории

Тема 3. Ценности как фактор общественного развития

Тема 4. Системная модель гражданского мировоззрения

Раздел 4. Политическое устройство России

Тема 1. Основы конституционного строя

Тема 2. Ветви и уровни власти

Тема 3. Стратегическое планирование в Российской Федерации. Национальные проекты и государственные программы.

Тема 4. Гражданское участие в развитии страны

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны

Тема 1. Россия в системе мировой политики и международных отношений

Тема 2. Россия и глобальные вызовы

Тема 3. Внутренние вызовы общественному развитию

Тема 4. Образы будущего России

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам:

Раздел 1. Что такое Россия

Лекция 1. Символы России

Лекция 2. Россия: цифры и факты

Раздел 2. Российское государство-цивилизация

Лекция 3. Цивилизационный подход: возможности и ограничения

Лекция 4. Философское осмысление России как цивилизации

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Лекция 5. Мировоззрение и идентичность

Лекция 6. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации

Раздел 4. Политическое устройство России

Лекция 7. Конституционные принципы и разделение властей

Лекция 8. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны

Лекция 9-10. Актуальные вызовы и проблемы развития России

Выполнение домашнего задания, предусматривающего выполнение заданий, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам:

Раздел 1. Что такое Россия

Тема 1. Официальные символы России

Тема 2. Неформальные символы России

Тема 3. Факторы исторического развития

Тема 4. Современное российское общество

Раздел 2. Российское государство-цивилизация

Тема 1. Применимость и альтернативы цивилизационного подхода

Тема 2. Классические и современные версии цивилизационного подхода

Тема 3. Российская цивилизация в истории отечественной мысли

Тема 4. Российская цивилизационная идентичность на современном этапе

Раздел 3. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Тема 1. Концепт мировоззрения в социальных науках

Тема 2. Выдающиеся персоналии (герои) российской истории

Тема 3. Ценности как фактор общественного развития

Тема 4. Системная модель гражданского мировоззрения

Раздел 4. Политическое устройство России

Тема 1. Основы конституционного строя

Тема 2. Ветви и уровни власти

Тема 3. Стратегическое планирование в Российской Федерации. Национальные проекты и государственные программы.

Тема 4. Гражданское участие в развитии страны

Раздел 5. Вызовы будущего и развитие страны

Тема 1. Россия в системе мировой политики и международных отношений

Тема 2. Россия и глобальные вызовы

Тема 3. Внутренние вызовы общественному развитию

Тема 4. Образы будущего России

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа и т.п. В том числе предусмотрены следующие виды образовательных технологий: интеллектуальные и деловые игры, презентационные проекты, обращение к мультимедийным образовательным порталам, просмотр актуальных обучающих и художественных видеоматериалов, открытые дискуссии и студенческие дебаты.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Что такое Россия	УК-1	тестирование, опрос на практическом занятии, защита проектов
Российское государство-	УК-1	тестирование, опрос на практическом занятии Разбор кейсов, проблемные

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
цивилизация		выступления
Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации	УК-1	тестирование, опрос на практическом занятии Разбор кейсов, проблемные выступления
Политическое устройство России	УК-1	тестирование, опрос на практическом занятии, защита проектов Разбор кейсов, проблемные выступления
Вызовы будущего и развитие страны	УК-1	тестирование, опрос на практическом занятии, Разбор кейсов, проблемные выступления, защита проектов

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопрос 1

Действующая Конституция Российской Федерации была принята...

А) ...в 2020 году	В) ...в 1993 году
Б) ... в 2000 году	Г) ...в 1995 году

Вопрос 2

Этап «цветущей сложности» в цивилизационном развитии выделял...

А) ...Константин Леонтьев	В) ...Уильям Макнил
Б) ... Арнольд Тойнби	Г) ...Вадим Цымбурский

Вопрос 3

Какой (какие) из этих органов государственной власти РФ не входит (не входят) ни в одну из её ветвей?

А) Счетная Палата	В) Совет Федерации
Б) Федеральное агентство по делам молодёжи	Г) Президент

Вопрос 4

«Система мероприятий и инструментов государственной политики, обеспечивающих в рамках реализации ключевых государственных функций достижение приоритетов и целей государственной политики в сфере социально-экономического развития и безопасности» - это...

А) ...закон	В) ...государственная программа
Б) ... государственный бюджет	Г) ...местное самоуправление

Примерный перечень тем семестровых проектов

1. Евразийские цивилизации: перечень, специфика, историческая динамика.

2. Россия: национальное государство, государство-нация или государство-цивилизация?

3. Современные модели идентичности: актуальность для России.

4. Ценностные вызовы современного российского общества.

5. Стратегическое развитие России: возможности и сценарии.

6. Патриотизм и традиционные ценности как сюжеты государственной политики.

7. Цивилизации в эпоху глобализации: ключевые вызовы и особенности.

8. Российское мировоззрение в региональной перспективе.

9. Государственная политика в области политической социализации: ключевые проблемы и возможные решения.

10. Ценностное начало в Основном законе: конституционное проектирование в современном мире.

Проектная работа может осуществляться в других формах.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Современная Россия: ключевые социально-экономические параметры.

2. Российский федерализм.

3. Цивилизационный подход в социальных науках.

4. Государство-нация и государство-цивилизация: общее и особенное.

5. Государство, власть, легитимность: понятия и определения.

6. Ценностные принципы российской цивилизации: подходы и идеи.

7. Исторические особенности формирования российской цивилизации.

8. Роль и миссия России в представлении отечественных мыслителей (П.Я. Чаадаев, Н.Я. Данилевский, В.Л. Цымбурский).

9. Мировоззрение как феномен.

10. Современные теории идентичности.

11. Системная модель мировоззрения («человек-семья-общество-государство-страна»).

12. Основы конституционного строя России.

13. Основные ветви и уровни публичной власти в современной России.

14. Традиционные духовно-нравственные ценности.

15. Основы российской внешней политики (на материалах Концепции внешней политики и Стратегии национальной безопасности).

16. Россия и глобальные вызовы.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать	отлично	зачтено	86-100

		проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	Включает <i>нижестоящий уровень</i> . Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

Критерии оценивания ответа студента в рамках устной формы текущей аттестации

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы,

конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Критерии оценивания реферата / проекта / эссе / письменной работы

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике, документ оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями; работа имеет чёткую композицию и структуру, в тексте отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены, как минимум, сноски и ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания, но есть погрешности в техническом оформлении; письменная работа имеет чёткую композицию и структуру; в тексте работы отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «удовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в целом работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания соответствующих текстов, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте работы; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, присутствуют единичные случаи незначительных по содержанию некорректных заимствований.

Оценка «неудовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в работе отмечены нарушения общих требований её написания; есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной

литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объеме представлены ссылки на использованную литературу в тексте письменной работы; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст фрагментарно представляет собой некорректные заимствования трудов другого автора (других авторов).

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Основы российской государственности: учебное пособие / А. Д. Харичев, А.В. Полосин, А. В. Селезнева. — Москва: РАНХиГС, 2024. — 448 с. — (Библиотека ДНК России). — ISBN 978-5-85006-627-7. — Текст: электронный. — URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2184562>. — Режим доступа: по подписке.
2. Основы Российской государственности: учебник / А.Д. Гуляков, А.Ю. Саломатин, В.В. Горшуляк [и др.] / под ред. А.Д. Гулякова. — Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2024. — 266 с. — (Высшее образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01946-7>. - ISBN 978-5-369-01946-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2123773>. — Режим доступа: по подписке.
3. Основы российской государственности: учебно-методический комплекс по дисциплине для образовательных организаций высшего образования / В. М. Марасанова, В. Э. Багдасарян, Ю. Ю. Иерусалимский, Л. Г. Титова, С. А. Кудрина. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.
4. Основы российской государственности: учебное пособие для студентов естественно-научных и инженерно-технических специальностей / авт. колл.: А.П. Шевырев, В.В. Лапин, С.В. Рогачев, А.В. Тютковский, П.Ю. Уваров, А.А. Ларионов (иеромонах Родион), В.С. Бремин, Н.Ю. Пивоваров, О.А. Ефремов, Е.А. Маковецкий, Е.А. Овчинникова, Д.А. Андреев, В.В. Булатов, О.А. Чагадаева. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.
5. Основы российской государственности: учебное пособие для студентов, изучающих социогуманитарные науки / Т. В. Евгеньева, И. И. Кузнецов, С. В. Перевезенцев, А. В. Селезнева, О. Е. Сорокопудова, А. Б. Страхов, А. Р. Боронин; под ред. С. В. Перевезенцева. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023.

Дополнительная литература:

1. Ермоленко, Г. А. Основы российской государственности: практикум / Г. А. Ермоленко, С. Б. Кожевников. - Москва: МПГУ, 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-4263-1266-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2157545>. — Режим доступа: по подписке.
2. История русской философии / под общ. ред. М.А. Маслина. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 640 с.
2. Ледяев В.Г. Власть: концептуальный анализ // Полис. Политические исследования. 2000. № 1. С. 97-113.
3. Мегатренды: основные траектории эволюции мирового порядка в XXI веке // под. ред. Т. А. Шаклеиной, А. А. Байкова. Москва, 2022
4. Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса. Москва: РОССПЭН, 2001.

6. Мусихин Г. И. Очерки теории идеологий. Москва.: Изд. дом Высшей школы экономики, 2013.
7. Орлов А.С., Георгиева Н.Г., Георгиев В.А., Сивохина И.А. История России. М.: «Проспект», 2023 г.
8. Перевезенцев С. В. Русская история: с древнейших времен до начала XXI века. — М.: Академический проект, 2018.
9. Перевезенцев С.В. Русская религиозно-философская мысль X—XVII вв. (Основные идеи и тенденции развития). М.: «Прометей». 1999.
10. Российское общество: архитектура цивилизационного развития / Р.Г. Браславский, В.В. Галиндабаева, Н.И. Карбаинов [и др.]. — Москва; Санкт-Петербург: Федеральный научно-исследовательский социологический центр Российской академии наук, 2021
11. Соловьев А.И. Принятие и исполнение государственных решений. М.: Аспект Пресс, 2017
12. Тимошина Т.М. Экономическая история России. М.: Юстицинформ, 2022.
13. Туровский Р.Ф. Политическая регионалистика. М.: ГУ-ВШЭ, 2008.
14. Федерализм: учебное пособие / С. Е. Заславский, В. И. Коваленко, Е. Е. Кочетков, О. В. Морозов / под общ. ред. В. И. Коваленко, О. В. Морозова. Москва : Изд-во Московского университета (МГУ), 2016.
19. Шестопал Е.Б. Политическая психология. М, 2022.
20. Шрейбер, В. К. О мировоззрении, его структуре и отношениях с философией // Вестник Пермского университета. Философия. Психология. Социология. — 2018. — №2(34). — С. 191-202.
21. Шуртаков К.П. Мировоззрение и методы его формирования: концептуально-философский анализ. - Казань: Изд-во Казан. ун-та, 1989.
22. Юхно, А. С. Основы российской государственности: учебно-методическое пособие / А. С. Юхно. — Москва: Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2023. —116 с. — ISBN 9978-5-85006-544-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2154988>. — Режим доступа: по подписке.
23. Основы российской государственности: учебное пособие / А.Л. Панищев. — Москва: ИНФРА-М, 2025. — 190 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/2127018. - ISBN 978-5-16-019549-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2175285>. — Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Лань - Коллекция издательства "Лань".
- ЭБС АЙБУКС
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАНЭлектронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта

(<https://eios.kantiana.ru/>), обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;

- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующего ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Страноведение и туристские дестинации»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Страноведение и туристские дестинации»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Страноведение и туристские дестинации»

Цель изучения дисциплины: приобретение теоретических знаний об особенностях и закономерностях развития туристских дестинаций, специфике природных, культурно-исторических, инфраструктурных и других компонентов наиболее значимых туристских дестинаций регионов мира.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и туризма с учетом основных требований безопасности	ОПК-4.1 Выполняет стандартные профессиональные задачи в гостиничной организации с соблюдением обязательных требований безопасности, реализуя внутренний контроль соответствия нормативным регламентам ОПК-4.2 Идентифицирует профессиональные риски в деятельности средств размещения, разрабатывает и реализует превентивные меры по их предупреждению в рамках стандартных рабочих процедур гостиничного предприятия ОПК-4.3 Действует в соответствии с регламентами при возникновении внештатных и чрезвычайных ситуаций в гостиничной организации, обеспечивая сохранность жизни и здоровья людей, минимизацию материального ущерба и непрерывность операционной деятельности предприятия	Знать методику организации работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц Уметь Разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания Владеть Умением обеспечивать контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	Знает: в рамках учебного предмета знает содержание научных теорий, концепций и подходов, в том числе и инновационных. Умеет: осуществлять поиск, анализ и применение данных о туристическом потенциале территории. Владеет: навыками внедрения результатов исследований в профессиональную деятельность в рамках учебного предмета.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Страноведение и туристские дестинации» представляет собой дисциплину Б1.О.27 части Блока 1. Обязательная часть дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
	Тема 1. Туристская дестинация: понятие, характеристика, особенности развития	Понятие туристской дестинации, характерные черты туристской дестинации, достопримечательность, удобства, доступность, вспомогательные службы, неразделимость дестинации, культурная ценность, типология туристских дестинаций, крупные столичные города, деревни, города, в которых сохраняются обычаи, история, культура, центры, специально построенные для туристов, "жизненный цикл" туристской дестинации, понятия "туристская дестинации" и "курорт".
I	Тема 2. Статистика посещаемости туристских дестинаций мира	Всемирная туристская организация, самые посещаемые страны мира (по данным Всемирной туристской организации при ООН), динамика посещаемости стран за последние годы, самые посещаемые страны мира по континентам, Европа, Северная и Южная Америка, Африка, Ближний Восток, Азия, Австралия и Океания
I	Тема 3. Туристские дестинации Зарубежной Европы	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: «Северная Европа», регион «Западная Ев-

		ропа», регион «Южная Европа», регион «Центральная и Восточная Европа», регион «Юго – Восточная Европа», микросоударства Европы; Австрия, Великобритания, Греция, Дания, Ирландия, Исландия, Испания, Италия, Нидерланды, Норвегия, Португалия, Словения, Франция, Хорватия, Черногория, Швейцария
I	Тема 4. Туристские дестинации России и стран постсоветского пространства	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Россия, Казахстан, Республика Беларусь, Армения, туристские дестинации других стран региона
I	Тема 5. Туристские дестинации Северной Америки	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Канада, США
I	Тема 6. Туристские дестинации Латинской Америки	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Мексика, Аргентина, Боливия, Бразилия, Венесуэла, Гондурас, Перу и другие туристские дестинации регион
I	Тема 7. Туристские дестинации Африки	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Тунис, Мадагаскар, ЮАР, Кения и другие туристские дестинации региона
I	Тема 8. Туристские дестинации Зарубежной Азии, Австралии и Океании	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Вьетнам, Гонконг, Индонезия, Иордания, Китай, Саудовская Аравия, Таиланд, Турция, Шри-Ланка, Япония. Туристские дестинации Ближнего Востока, Австралии и Океании. Объединенные Арабские Эмираты, Египет, Австралия, Новая Зеландия и другие туристские дестинации Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Вьетнам, Гонконг, Индонезия, Иордания, Китай, Саудовская Аравия, Таиланд, Турция, Шри-Ланка, Япония. Туристские дестинации Ближнего Востока, Австралии и Океании. Объединенные Арабские Эмираты, Египет, Австралия, Новая Зеландия и другие туристские дестинации
I	Тема 9. История возникновения и развития экскурсионного дела. Сущность экскурсии и технологическая карта экскурсии.	Принципы экскурсии. Признаки экскурсии. основные функции экскурсии. Классификация экскурсий. Подготовка экскурсии. Составление текста экскурсии. Структура текста, его составные части. Логические переходы в экскурсии. Составление "портфеля экскурсовода". Технологическая карта экскурсии. Содержание и структура технологической карты. Требования к составлению технологической карты. Техника проведения экскурсии. Методы проведения экскурсии. Приемы показа. Предварительный осмотр. Особенности показа экскурсионных объектов. Средства показа экскурсионных объектов. Экскурсионный

		анализ. Рассказ на экскурсии и его основные приемы.
	Тема 10. Типология экскурсий. Методическое мастерство экскурсовода.	Методическое мастерство экскурсовода. Психология в экскурсионной деятельности. Установление контакта с аудиторией. Организация внимания на экскурсии. Наглядность. Типология экскурсий. Обзорная многоплановая экскурсия. Понятие и суть обзорной многоплановой экскурсии. Политемность обзорной экскурсии. Основные и дополнительные объекты обзорной экскурсии. Рекомендуемые методические приемы обзорной экскурсии. Тематическая экскурсия. Природоведческие экскурсии. Экскурсии на исторические темы. Литературные экскурсии.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Туристская дестинация: понятие, характеристика, особенности развития

Тема 2. Статистика посещаемости туристских дестинаций мира

Тема 3. Туристские дестинации Зарубежной Европы

Тема 4. Туристские дестинации России и стран постсоветского пространства

Тема 5. Туристские дестинации Северной Америки

Тема 6. Туристские дестинации Латинской Америки

Тема 7. Туристские дестинации Африки

Тема 8. Туристские дестинации Зарубежной Азии, Австралии и Океании

Тема 9. История возникновения и развития экскурсионного дела. Сущность экскурсии и технологическая карта экскурсии.

Тема 10. Типология экскурсий. Методическое мастерство экскурсовода.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Туристская дестинация: понятие, характеристика, особенности развития

Вопросы: 1. Понятие туристской дестинации, характерные черты туристской дестинации, 2. Понятия: достопримечательность, удобства, доступность, вспомогательные службы, неразделимость дестинации, культурная ценность, типология туристских дестинаций. 3. Понятия: крупные столичные города, деревни, города, в которых сохраняются обычаи, история, культура. 4. Центры, специально построенные для туристов, "жизненный цикл" туристской дестинации, понятия "туристская дестинации" и "курорт".

Тема 2. Статистика посещаемости туристских дестинаций мира

Вопросы: 1. Всемирная туристская организация, самые посещаемые страны мира (по данным Всемирной туристской организации при ООН), динамика посещаемости стран за последние годы, самые посещаемые страны мира по континентам. 2. Европа, Северная и Южная Америка, Африка, Ближний Восток, Азия, Австралия и Океания.

Тема 3. Туристские дестинации Зарубежной Европы

Вопросы: 1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: «Северная Европа». 2. Регион «Западная Европа», регион «Южная Европа», регион «Центральная и Восточная Европа», регион «Юго – Восточная Европа». 3. Микросоветства Европы. 4. Австрия, Великобритания, Греция, Дания, Ирландия, Исландия, Испания, Италия, Нидерланды, Норвегия, Португалия, Словения, Франция, Хорватия, Черногория, Швейцария.

Тема 4. Туристские дестинации России и стран постсоветского пространства

1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций России. 2. Казахстан, Республика Беларусь, Армения. 3. Туристские дестинации других стран ближнего зарубежья.

Тема 5. Туристские дестинации Северной Америки

Вопросы: 1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона. 2. Дестинации Канады и США.

Тема 6. Туристские дестинации Латинской Америки

Вопросы: 1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона. 2. Мексика, Аргентина, Боливия, Бразилия, Венесуэла, Гондурас, Перу и другие туристские дестинации регион.

Тема 7. Туристские дестинации Африки

Вопросы: 1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона. 2. Тунис, Мадагаскар, ЮАР, Кения и другие туристские дестинации других стран региона.

Тема 8. Туристские дестинации Зарубежной Азии, Австралии и Океании

Вопросы: 1. Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона. 2. Вьетнам, Гонконг, Индонезия, Иордания, Китай, Саудовская Аравия, Таиланд, Турция, Шри-Ланка, Япония. 3. Туристские дестинации Ближнего Востока, Австралии и Океании. Объединенные Арабские Эмираты, Египет, 4. Австралия, Новая Зеландия и другие туристские дестинации.

Тема 9. История возникновения и развития экскурсионного дела. Сущность экскурсии и технологическая карта экскурсии.

Вопросы: 1. Принципы экскурсии. Признаки экскурсии. основные функции экскурсии. Классификация экскурсий. 2. Подготовка экскурсии. Составление текста экскурсии. Структура текста, его составные части. Логические переходы в экскурсии. Составление "портфеля экскурсовода". 3. Технологическая карта экскурсии. Содержание и структура технологической карты. Требования к составлению технологической карты. 4. Техника проведения экскурсии. Методы проведения экскурсии. Приемы показа. Предварительный осмотр. 5. Особенности показа экскурсионных объектов. Средства показа экскурсионных объектов. 6. Экскурсионный анализ. Рассказ на экскурсии и его основные приемы.

Тема 10. Типология экскурсий. Методическое мастерство экскурсовода.

Вопросы: 1. Методическое мастерство экскурсовода. Психология в экскурсионной деятельности. Установление контакта с аудиторией. Организация внимания на экскурсии. 2. Наглядность. Типология экскурсий. Обзорная многоплановая экскурсия. 3. Понятие и суть обзорной многоплановой экскурсии. Политемность обзорной экскурсии. Основные и дополнительные объекты обзорной экскурсии. Рекомендуемые методические приемы обзорной экскурсии. 4. Тематическая экскурсия. Природоведческие экскурсии. 5. Экскурсии на исторические темы. Литературные экскурсии.

Требования к самостоятельной работе студентов

№	Тема и количество часов	Задания для самостоятельной работы: подобрать и проработать литературу по предложенным темам, законспектировать основное содержание тем и представить к зачёту в виде реферата Содержание раздела
	Тема 1. Туристская дестинация: понятие, характеристика, особенности развития - 4 ч.	Понятие туристской дестинации, характерные черты туристской дестинации, достопримечательность, удобства, доступность, вспомогательные службы, неразделимость дестинации, культурная ценность, типология туристских дестинаций, крупные столичные города, деревни, города, в которых сохраняются

		обычай, история, культура, центры, специально построенные для туристов, "жизненный цикл" туристской дестинации, понятия "туристская дестинация" и "курорт".
I	Тема 2. Статистика посещаемости туристских дестинаций мира - 6ч.	Всемирная туристская организация, самые посещаемые страны мира (по данным Всемирной туристской организации при ООН), динамика посещаемости стран за последние годы, самые посещаемые страны мира по континентам, Европа, Северная и Южная Америка, Африка, Ближний Восток, Азия, Австралия и Океания
I	Тема 3. Туристские дестинации Зарубежной Европы – 104ч.	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: «Северная Европа», регион «Западная Европа», регион «Южная Европа», регион «Центральная и Восточная Европа», регион «Юго – Восточная Европа», микросоударства Европы; Австрия, Великобритания, Греция, Дания, Ирландия, Исландия, Испания, Италия, Нидерланды, Норвегия, Португалия, Словения, Франция, Хорватия, Черногория, Швейцария
I	Тема 4. Туристские дестинации России и стран постсоветского пространства -10ч	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Россия, Казахстан, Республика Беларусь, Армения, туристские дестинации других стран региона
I	Тема 5. Туристские дестинации Северной Америки - 4ч.	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Канада, США
I	Тема 6. Туристские дестинации Латинской Америки -10 ч.	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Мексика, Аргентина, Боливия, Бразилия, Венесуэла, Гондурас, Перу и другие туристские дестинации регион
I	Тема 7. Туристские дестинации Африки-10 ч.	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Тунис, Мадагаскар, ЮАР, Кения и другие туристские дестинации региона
I	Тема 8. Туристские дестинации Зарубежной Азии, Австралии и Океании-10ч.	Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Вьетнам, Гонконг, Индонезия, Иордания, Китай, Саудовская Аравия, Таиланд, Турция, Шри-Ланка, Япония. Туристские дестинации Ближнего Востока, Австралии и Океании. Объединенные Арабские Эмираты, Египет, Австралия, Новая Зеландия и другие туристские дестинации Общая характеристика туристского региона, характерные черты и особенности туристских дестинаций региона: Вьетнам, Гонконг, Индонезия, Иордания, Китай, Саудовская Аравия, Таиланд, Турция, Шри-Ланка, Япония. Туристские дестинации Ближнего Востока, Австралии и Океании. Объединенные Арабские Эмираты, Египет,

		Австралия, Новая Зеландия и другие туристские дестинации
1	Тема 9. История возникновения и развития экскурсионного дела. Сущность экскурсии и технологическая карта экскурсии -14ч.	Принципы экскурсии. Признаки экскурсии. основные функции экскурсии. Классификация экскурсий. Подготовка экскурсии. Составление текста экскурсии. Структура текста, его составные части. Логические переходы в экскурсии. Составление "портфеля экскурсовода". Технологическая карта экскурсии. Содержание и структура технологической карты. Требования к составлению технологической карты. Техника проведения экскурсии. Методы проведения экскурсии. Приемы показа. Предварительный осмотр. Особенности показа экскурсионных объектов. Средства показа экскурсионных объектов. Экскурсионный анализ. Рассказ на экскурсии и его основные приемы.
1	Тема 10. Типология экскурсий. Методическое мастерство экскурсовода- 16ч.	Методическое мастерство экскурсовода. Психология в экскурсионной деятельности. Установление контакта с аудиторией. Организация внимания на экскурсии. Наглядность. Типология экскурсий. Обзорная многоплановая экскурсия. Понятие и суть обзорной многоплановой экскурсии. Политемность обзорной экскурсии. Основные и дополнительные объекты обзорной экскурсии. Рекомендуемые методические приемы обзорной экскурсии. Тематическая экскурсия. Природоведческие экскурсии. Экскурсии на исторические темы. Литературные экскурсии.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Туристская дестинация: понятие, характеристика, особенности развития	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 2. Статистика посещаемости туристских дестинаций мира	ОПК-4 ОПК-8	<i>выступление на семинаре</i>
Тема 3. Туристские дестинации Зарубежной Европы	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 4. Туристские дестинации России и стран постсоветского пространства	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 5. Туристские дестинации Северной Америки	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 6. Туристские дестинации Латинской Америки	ОПК-4 ОПК-8	<i>выступление на семинаре</i>
Тема 7. Туристские дестинации Африки	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 8. Туристские дестинации Зарубежной Азии, Австралии и Океании	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>
Тема 9. История возникновения и развития экскурсионного дела. Сущность экскурсии и технологическая карта экскурсии.	ОПК-4 ОПК-8	<i>выступление на семинаре</i>
Тема 10. Типология экскурсий. Методическое мастерство экскурсовода.	ОПК-4 ОПК-8	<i>опрос</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тесты

Пример тестовых заданий:

1. Какая из приведенных общих черт направлений НЕПРАВИЛЬНАЯ:
 - а) чтобы испытать туристский продукт туристы должны физически присутствовать в направлении
 - б) направление представляет собой культурную ценность: посетители должны считать направление привлекательной и заслуживающей времени и денег, потраченных на путешествие
 - в) каждой направлению свойственны свои собственные черты, но все же можно выделить четыре общие
 - г) предприятия направления должны быть ориентированы только на туристов, но не на местных жителей
2. Что не относится к основным туристским объектам в регионе Северной Европы:
 - а) многочисленные памятники эпохи викингов
 - б) экологический туризм
 - в) горные зоны отдыха с благоприятными условиями для зимних видов спорта
 - г) религиозные святыни православия

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой (2-ый семестр):

1. Принципы экскурсии. Признаки экскурсии. основные функции экскурсии. Классификация экскурсий.
2. Подготовка экскурсии. Составление текста экскурсии.
3. Структура текста, его составные части. Логические переходы в экскурсии.
4. Составление "портфеля экскурсовода". Технологическая карта экскурсии.
5. Содержание и структура технологической карты. Требования к составлению технологической карты.
6. Техника проведения экскурсии. Методы проведения экскурсии. Приемы показа.
7. Предварительный осмотр. Особенности показа экскурсионных объектов.
8. Средства показа экскурсионных объектов. Экскурсионный анализ. Рассказ на экскурсии и его основные приемы.
9. Методическое мастерство экскурсовода. Психология в экскурсионной деятельности.
10. Установление контакта с аудиторией. Организация внимания на экскурсии. Наглядность.
11. Типология экскурсий. Обзорная многоплановая экскурсия. Понятие и суть обзорной многоплановой экскурсии.
12. Политемность обзорной экскурсии. Основные и дополнительные объекты обзорной экскурсии.
13. Рекомендуемые методические приемы обзорной экскурсии. Тематическая экскурсия.
14. Природоведческие экскурсии. Экскурсии на исторические темы. Литературные экскурсии.
15. Выбор темы самостоятельной тематической пешеходной экскурсии и подготовка к ней
16. Инновации в туризме
17. "Жизненный цикл" туристской направления
18. Всемирная туристская организация
19. Общая характеристика туристских направлений стран Евразийского союза
20. Политические условия развития туризма. Государственный строй страны. Особенности внешней и внутренней политики в стране, её влияние на туризм.
21. Основные черты государственной политики в сфере туризма в разных типах стран. Понятие «столица». План туристской характеристики столицы.

22. Экономические условия развития туризма. Методические подходы изучения экономических условий в туристском страноведении и их отличие от экономической географии и комплексного страноведения.
23. Страноведческий смысл понятия «туристская инфраструктура». Ведущие отрасли туристской инфраструктуры. Краткий план характеристики каждой отрасли туристской инфраструктуры.
23. Основные группы отраслей сферы услуг в туристском страноведении и их характеристика: индустрия развлечений, индустрия досуга, индустрия здравоохранения, индустрия спорта.
24. Критерии изучения сельского хозяйства страны в туризме. Методика изучения промышленности в туристском страноведении.
25. Значение ремесел в развитии туризма. Предприятия народных промыслов и ремесел.
26. Международная специализация страны, ее роль в развитии туризма.
27. Понятие территории государства (страны) в туристском страноведении. Влияние конфигурации и размеров территории страны на развитие туризма.
28. Социально-экономическое пространство и окружающая среда: их значение в туристском страноведении.
29. Страноведческая характеристика России.
30. Страноведческая характеристика Китая.
31. Страноведческая характеристика Южной Кореи.
32. Страноведческая характеристика Турции.
33. Страноведческая характеристика Таиланда.
34. Страноведческая характеристика Сингапура.
35. Страноведческая характеристика Малайзии.
36. Страноведческая характеристика Индонезии.
37. Страноведческая характеристика Индии.
38. Страноведческая характеристика Объединенных Арабских Эмиратов
39. Страноведческая характеристика Кипра.
40. Страноведческая характеристика Израиля.
41. Страноведческая характеристика Австралии.
42. Страноведческая характеристика Египта.
43. Страноведческая характеристика Мексики.
44. Страноведческая характеристика Кубы.
45. Страноведческая характеристика Бразилии.
46. Страноведческая характеристика Соединенных Штатов Америки.
47. Страноведческая характеристика Канады.
48. Страноведческая характеристика Швеции.
49. Страноведческая характеристика Швейцарии.
50. Страноведческая характеристика Франции.
51. Страноведческая характеристика Финляндии.
52. Страноведческая характеристика Португалии
53. Страноведческая характеристика Нидерландов.
54. Страноведческая характеристика Италии.
55. Страноведческая характеристика Испании
56. Страноведческая характеристика Греции.
57. Страноведческая характеристика Германии.
58. Страноведческая характеристика Чехии.
59. Страноведческая характеристика Словакии.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержатель-	Основные признаки вы-	Пятибалль-	Двух-	БРС, %

	ное описание уровня	деления уровня (этапы формирования компе- тенции, критерии оцен- ки сформированности)	ная шкала (академи- ческая) оценка	балль- ная ша- кала, зачет	освое- ния (рейтин- говая оценка)
Повышен- ный	Творческая деятельность	<i>Включает низсостоя- щий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/зада- чу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, тех- нологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и уме- ний в более широких кон- текстах учеб- ной и профес- сиональной деятельности, нежели по образцу с большой степени само- стоятельности и инициативы	<i>Включает низсостоя- щий уровень.</i> Способ- ность собирать, си- стематизировать, ана- лизировать и грамотно использовать информа- цию из самостоятельно найденных теоретиче- ских источников и иллюстрировать ими теоретические положе- ния или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетво- рительный (достаточ- ный)	Репродуктив- ная деятель- ность	Изложение в пределах задач курса теоретиче- ски и практически контролируемого мате- риала	удовлетво- рительно		55-70
Недостаточ- ный	Отсутствие признаков удовлетворитель- ного уровня		неудовле- творитель- но	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Овсепян, А. Э. География с основами страноведения: учебное пособие / А. Э. Овсепян, Н. Н. Баранникова. — Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального

университета, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-9275-3823-2. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121871.html> (дата обращения: 23.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Родионова И.А. Экономическая и социальная география мира [Текст/электронный ресурс]: Учебник для академического бакалавриата: В 2-х т. Т.1 / И.А. Родионова. - 2-е изд., испр. и доп; Электронные текстовые данные. - М.: Юрайт, 2021. - 431 с.

3. Общественная география России и мира [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. А. Балина, А. С. Лучников, Т. В. Субботина, Л. Ю. Чекменева, Л. Б. Чупина; Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Электронные данные. – Пермь, 2022 – 5,28 Мб; 341 с. Режим доступа:

<http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/Balina-Luchnikov-Subbotina-CHekmeneva-CHupina-Obshchestvennaya-geografiya-Rossii-i-mira.pdf>.

Дополнительная литература:

1. Горохов С.А. Общая экономическая, социальная и политическая география: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «География», «Мировая экономика», направлению «Сервис и туризм» / Горохов С.А., Роготень Н.Н. — Москва: ЮНИТИДАНА, 2017. — 271 с. (Наличие в электронном каталоге ЭБС:

<https://www.iprbookshop.ru/81810.html>)

2. Лазарева Ж.В. Экономическая и социальная география зарубежных стран мира: практикум / Лазарева Ж.В. — Омск: Издательство ОмГПУ, 2018. — 158 с.

(Наличие в электронном каталоге ЭБС: <https://www.iprbookshop.ru/105342.html>)

3. Шаповалов А.А. Экономическая география и регионалистика: учебное пособие / Шаповалов А.А., Куприянов С.В., Трошин А.С. — Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2019. — 322 с. (Наличие в электронном каталоге ЭБС: <https://www.iprbookshop.ru/106203.html>)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
 - eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
 - ЭБС Консультант студента
 - ЭБС ZNANIUM.COM
 - ЭБС «Айбукс»
 - ООО «Перспектив»
 - ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана <https://elib.kantiana.ru/>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта — www.lms-3.kantiana.ru, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;

- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО: Microsoft Windows 7, Microsoft Office Standart 2010, антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования(при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»**

ВЫСШАЯ ШКОЛА ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И ГОСТЕПРИИМСТВА

Рабочая программа дисциплины

«ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины

Введение в профессию

Целью дисциплины является формирование знаний и умений, необходимых для адаптации обучающихся к реальным условиям развития туризма и индустрии гостеприимства,

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	Знать: • базовые экономические категории и закономерности функционирования рыночной экономики (спрос, предложение, конкуренция, ценообразование) в применении к индустрии гостеприимства; • структуру и особенности развития экономической системы гостиничного бизнеса РФ как сегмента сервисной экономики (виды предприятий, сегменты рынка, организационно-правовые формы); • основные макро- и мезоэкономические индикаторы, определяющие развитие отрасли гостиничного дела; • роль государственной экономической политики, налогового и регуляторного воздействия на развитие гостиничной отрасли; • тенденции и закономерности развития глобального и российского рынка гостиничных услуг. Уметь: • применять ключевые экономические показатели отрасли для характеристики состояния и перспектив развития гостиничного бизнеса; • ориентироваться в системе экономических отношений индустрии гостеприимства; • обосновывать экономическую

		целесообразность выбора профессиональной траектории в гостиничном бизнесе с учётом рыночных трендов и региональных особенностей; • использовать экономические знания при первичной оценке бизнес-модели гостиничного предприятия. Владеть: • навыками работы с открытыми экономическими и отраслевыми данными; • инструментами визуализации экономических данных; • приёмами аргументированной дискуссии об экономических перспективах профессии на основе фактических данных и отраслевой статистики; • навыками подготовки аналитических справок и рефератов по экономическим аспектам развития гостиничного дела.
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	Знать: • основные этапы и методологию организации профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства; • структуру и требования к научно-исследовательским и профессиональным документам; • источники научной и профессиональной информации по гостиничному делу; • правила академической грамотности и этики в научной коммуникации; Уметь: • формулировать темы и проблемные поля исследований в сфере гостиничного дела, проектировать структуру научно-исследовательской работы; • осуществлять целенаправленный поиск, отбор и критический анализ научных и профессиональных источников по заданной теме; • грамотно оформлять и

		представлять результаты исследовательской деятельности в соответствии с требованиями академического стиля и нормами ГОСТ; Владеть: • навыками работы с научными базами данных и электронными библиотечными системами; • методиками реферирования и аннотирования научных и профессиональных текстов по гостиничному бизнесу; • инструментами создания мультимедийных презентаций и визуализации исследовательских данных; • приёмами публичного выступления и защиты результатов исследовательской работы; • технологиями совместной работы в научных и проектных группах (облачные документы, системы управления задачами, академические социальные сети).

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Введение в профессию» расположена в цикле базовых дисциплин направления подготовки «Гостиничное дело» Б1.О.13.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и

(или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Индустрия туризма и гостеприимства. Основные понятия и определения	Общее понятие туризма и гостеприимства. История становления и развития деятельности в сфере туризма. Туризм как особая сфера деятельности. Значение туризма и гостеприимства в жизни общества: экономическое, социальное, гуманитарное. Основные факторы, влияющие на развитие туристской отрасли (национальные, гендерные, социально-статусные, религиозные, культурные и социально-психологические). Туристский продукт. Организаторы туризма: туроператор, туристское агентство. Потребители туристского продукта: международный (иностраннй) турист, внутренний турист, экскурсант, посетитель.
2	Виды и разновидности туризма и их развитие в современных условиях	Активный и пассивный туризм. Разновидности туров. Социальный туризм и его объекты. Индивидуальный и групповой туризм. Организованный и неорганизованный туризм. Массовый и элитарный туризм. Деловой туризм. Сельский туризм. Религиозный туризм. Ностальгический туризм. Рекреационный туризм. Экстремальный туризм. Учебный туризм. Событийный туризм. Познавательный туризм. Экологический туризм.
3	Классификация средств размещения и практика их развития	Услуги средств размещения. Классификация средств размещения. Гостиницы и аналогичные средства размещения. Структура гостиничного комплекса. Специализированные средства размещения. Частные средства размещения. Мировая практика развития средств размещения. Организация питания в средствах размещения. Классификация предприятий общественного питания. Специфика общественного питания, специфика в зависимости от национальных, культурных и индивидуальных запросов потребителей.
4	Обеспечивающая инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства	Индустрия транспорта. Международная классификация средств транспорта. Виды туристских организаций. Международные организации. Региональные организации. Национальные организации. Современное состояние международной туристской деятельности. Российские и международные ассоциации в индустрии туризма.
5	Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства	Информационные услуги. Туристские товары. Туристские формальности. Визовые формальности. Таможенные правила и услуги. Банковские и финансовые услуги.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Дисциплина «Введение в профессию» предусматривает самостоятельную работу. В структуре самостоятельной работы предусмотрены: написание рефератов, участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой

конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных туристских рынков.

При подготовке к занятиям необходимо использовать рекомендуемую и дополнительную литературу, периодические издания, а также научные публикации, статистический материал Росстата, Всемирной туристской организации, электронные издания, исследующие вопросы санаторно-курортной и туристской отрасли. Следует уделять внимание журналам и интернет-изданиям туристкой, санаторно-курортной, гостиничной и ресторанной отраслей. Необходимо использовать данные, полученные за последние пять лет, включая год сдачи работы. Также, необходимо использовать для подготовки к занятиям: материалы лекций, материалы практических занятий, учебно-методическую литературу, информационные ресурсы "Интернета", методические рекомендации и указания по дисциплине, фонды оценочных средств.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Индустрия туризма и гостеприимства. Основные понятия и определения
- Тема 2. Виды и разновидности туризма и их развитие в современных условиях
- Тема 3. Классификация средств размещения и практика их развития
- Тема 4. Обеспечивающая инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства
- Тема 5. Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1. История становления и развития деятельности в сфере туризма. Туризм как особая сфера деятельности. Значение туризма и гостеприимства в жизни общества. Основные факторы, влияющие на развитие туристской отрасли. Организаторы туризма: туроператор, туристское агентство. Потребители туристского продукта: международный (иностраный) турист, внутренний турист, экскурсант, посетитель.

Тема 2. Разновидности туров. Социальный туризм и его объекты. Индивидуальный и групповой туризм. Организованный и неорганизованный туризм. Массовый и элитарный туризм. Деловой туризм. Сельский туризм. Религиозный туризм. Ностальгический туризм. Рекреационный туризм. Экстремальный туризм. Учебный туризм. Событийный туризм. Познавательный туризм. Экологический туризм.

Тема 3. Услуги средств размещения. Классификация средств размещения. Гостиницы и аналогичные средства размещения. Структура гостиничного комплекса. Специализированные средства размещения. Частные средства размещения. Мировая практика развития средств размещения. Организация питания в средствах размещения. Специфика общественного питания, специфика в зависимости от национальных, культурных и индивидуальных запросов потребителей.

Тема 4. Индустрия транспорта. Международная классификация средств транспорта. Международные организации. Региональные организации. Национальные организации. Современное состояние международной туристской деятельности.

Тема 5. Торговля. Производство товаров и сувениров. Информационные услуги. Туристские товары. Туристские формальности. Визовые формальности. Банковские и финансовые услуги.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и

учебной литературы, по рассматриваемым темам.

2. Выполнение домашних заданий, предусматривающих подготовку рефератов и презентаций по заданным темам.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций (контроль по дисциплине)			Способ контроля
		Текущий	рубежный	итоговый контроль	

Контролируемые модули,	Индекс контролируемого	Оценочные средства по этапам формирования компетенций (контроль по дисциплине)			Способ контроля
		ОПК-3	ОПК-9	ОПК-9	
Индустрия (туризма) дисциплины гостеприимства. Основные понятия и определения	ОПК-3 (или ОПК-9)	Дискуссия	Дискуссия	Опрос	устно
Виды и разновидности туризма и их развитие в современных условиях	ОПК-3	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	устно письменно
Классификация средств размещения и практика их развития	ОПК-9	Дискуссия	Дискуссия	презентация	устно, письменно
Обеспечивающая инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-3 ОПК-9	Дискуссия	Дискуссия	презентация	устно, письменно
Сервисная деятельность в индустрии туризма и гостеприимства	ОПК-3 ОПК-9	Дискуссия	Дискуссия	презентация	устно, письменно

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Формирование компетенций (ОПК-3, ОПК-9) происходит в три этапа:

Наименование этапов формирования компетенций	Содержание этапов

Когнитивный ОПК-3 ОПК-9	Ознакомление с теоретическими положениями учебной дисциплины: общее понятие туризма и гостеприимства; история становления и развития деятельности в сфере туризма; туризм как особая сфера деятельности; значение туризма и гостеприимства в жизни общества. Изучение основных отличий потребителей туристских услуг: национальные, гендерные, социально-статусные, религиозные, культурные; принципов целеполагания при выстраивании межличностного и межкультурного взаимодействия, целостности личности как единства мотивационно-волевой и когнитивной сфер, основ организации деятельности в туристской индустрии.
Прикладной ОПК-3 ОПК-9	Формирование представлений и умений, связанных с выявлением национальных особенностей развития туризма, изучение инновационных подходов развития туристского бизнеса. Анализ информации, касающейся главных потребностей партнера; оценка основных характеристик потребителей регионального турпродукта, учитываемых в технологиях по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса Фиксация и трансформация собственных целей в контексте единства собственной личности и окружающего социокультурного пространства.
Демонстрационный ОПК-3 ОПК-9	Формирование умений, связанных с выявлением особенностей развития туристского бизнеса в современных условиях, разработка инновационных предложений по развитию туризма в конкретных национальных и региональных условиях. Демонстрация достаточного уровня культуры профессиональной деятельности с целью максимальной корректности в межличностном и межкультурном взаимодействии. Оценка спроса на региональный туристский продукт в зависимости от межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, оценка предложения туристских услуг в регионе.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания по дисциплине:

1. Подготовить реферат и презентацию по выбранной теме: Тенденции развития средств размещения в туризме (по выбранным видам туризма).

- 1 Деловой туризм.
- 2 Сельский туризм.
- 3 Религиозный туризм.
- 4 Рекреационный туризм.

- 5 Ностальгический туризм.
- 6 Экстремальный туризм.
- 7 Учебный туризм.
- 8 Событийный туризм.
- 9 Познавательный туризм.
- 10 Экологический туризм.
- 11 Спортивный туризм.
- 12 Лечебный туризм.
- 13 Приключенческий туризм.
- 14 Фестивальный туризм.
- 15 Конгрессный туризм.
- 16 Круизный туризм
- 17 Семейный туризм
- 18 Железнодорожный туризм
- 19 Горнолыжный туризм
- 20 Гольф туризм
- 21 Замковый туризм
- 22 Этнический туризм.
- 23 Инсентив туризм.
- 24 Шоп-туризм.
- 25 Развлекательный туризм.
- 26 Социальный туризм.
- 27 Гастрономический туризм.
- 28 Выставочный туризм.
- 29 Свадебный туризм.
- 30 Игровой туризм.
- 31 Промышленный туризм
- 32 Мрачный туризм
- 33 НЛО/UFO туризм
- 34 Умный туризм
- 35 Stupid туризм
- 36 Устойчивый туризм
- 37 Responsible туризм
- 38 Accessible туризм
- 39 Regenerative travel
- 40 Активный туризм
- 41 Водный туризм
- 42 Другие виды по выбору

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. История туризма: первые путешественники, первые достопримечательности, турагентства, организованные экскурсии.
2. Основные понятия и определения индустрии гостеприимства как сферы деятельности.
3. Организационные формы и основные категории туризма.
4. Туристские регионы, организации и предприятия.
5. Виды и разновидности туризма. Сельский туризм. Познавательный туризм.
6. Виды и разновидности туризма. Приключенческий туризм. Экстремальный туризм.
7. Виды и разновидности туризма. Развлекательный туризм. Деловой туризм.
8. Виды и разновидности туризма. Молодежный туризм.

9. Виды и разновидности туризма. Активный и пассивный туризм.
10. Международные, региональные и национальные туристские общественные организации.
11. Виды и разновидности туризма. Учебный (образовательный) туризм.
12. Виды и разновидности туризма. Аtrakции и развлечения.
13. Туристские услуги (банковские, финансовые, информационные и другие нетипичные туристские услуги).
14. Туристские услуги.
15. Туристские товары.
16. Теория туристского продукта. Источники и составные части туристского продукта.
17. Теория туристского продукта. Юридическая и экономическая составляющая туристского продукта.
18. Тур и туристский маршрут.
19. Инфраструктура туризма и индустрии гостеприимства.
20. Туристские ресурсы. Национальные парки и резервации.
21. Туристские ресурсы. Тематические парки.
22. Законодательные основы туризма.
23. Основные понятия индустрии гостеприимства и перспективы развития.
24. Индустрия гостеприимства. Туристская и гостиничная деятельность.
25. Гостиничная индустрия. Стандартная международная классификация средств размещения.
26. Услуги перевозчиков. Международная классификация средств транспорта.
27. Рынок туристских услуг. Правила продажи турпродукта. Договор, путевка, ваучер.
28. Религиозный и паломнический туризм.
29. Социальный туризм.
30. Туризм и экология. Экотуризм.
31. Основы квалификационных требований к некоторым профессиям и должностям работников индустрии гостеприимства.
32. Мотивация путешествий и основные виды туристских рынков.
33. Составные части и характерные особенности индустрии гостеприимства.
34. Виды гостиничных средств размещения.
35. Виды специализированных средств размещения.
36. Классификация номерного фонда гостиничных предприятий.
37. Предприятия питания в структуре гостиничного предприятия.
38. Виды и разновидности туризма. Событийный и развлекательный туризм.
39. Виды и разновидности туризма. Деловой туризм.
40. Виды и разновидности туризма. Ностальгический и этнический туризм.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
Повышенный	от 86 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу

			и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
Базовый	от 71 до 85	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
Удовлетворительный (достаточный)	от 55 до 70	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
Недостаточный	Менее 55	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий (презентация);
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

9. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

а) нормативные документы

1. Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в РФ". - (СПС Консультант Плюс)
2. ФЗ "О порядке выезда из РФ и въезда в РФ" - (СПС КонсультантПлюс)
3. ФЗ "О правовом положении иностранцев в РФ" - (СПС КонсультантПлюс)
4. Федеральный закон "О защите прав потребителей" - (СПС КонсультантПлюс)
5. Классификация средств размещения (СПС Консультант Плюс)

б) основная литература:

1. Введение в индустрию гостеприимства : учебно-методическое пособие / М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т ; сост. Ж. В. Григорьева. - Сочи : СГУ, 2019. - 1 on-line, 46 с. - URL: <https://znanium.com/book/147786>. - Режим доступа: по подписке. - Лицензия до 25.12.2025. - Б. ц. - Текст : электронный.

2. Уокер Д. Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для вузов/ Джон Р. Уокер ; пер. с англ. [Н. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2017. — 735 с. — 978-5-238-01392-3. — Режим доступа: <http://www.znaniium.ru/81747.html>

в) дополнительная литература

1. Биржаков М.Б. Введение в туризм: учебник для вузов. М.: Невский Фонд, 2008. 576 с.
2. Игнатьева И.Ф. Организация туристской деятельности. – СПб.: Питер, 2015.-448 с.
3. Основы туризма: учебник / коллектив авторов; под ред. Е. Л. Писаревского. — М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. — 384 с. (электронный ресурс)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Федеральная служба государственной статистики. URL:<http://www.gks.ru>
Всемирная туристическая организация. URL:<http://www.unwto.org>
Всемирный совет по туризму и путешествиям WorldTravel&TourismCouncil (WTTC)
<https://www.wttc.org/>
Российский союз туриндустрии. www.rostourunion.ru
НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи
ЭБС «Айбукс»
ЭБС ZNANIUM.COM
ООо Проспект
ЭБС РКИ
Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Деловой иностранный язык (английский)»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

**Составитель: Грошева Лариса Валерьевна, кандидат педагогических наук, доцент.
Попадина Жанна Петровна**

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Деловой иностранный язык (английский)».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины « Деловой иностранный язык (английский)»

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов навыки практического владения иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности; уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов; изучение иностранного языка как средства межкультурного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного	ЗНАТЬ: - терминологический и лексический минимум по темам, предусмотренным программой, а также правила образования и употребления основных грамматических категорий. - приемы перевода коммуникации любого вида. - Фонетические правила чтения и интонирования. Уметь: - Переводить общественно - бытовые профессионально-ориентированные тексты со словарем; составлять и переводить аннотации к текстам. - самостоятельно работать с источниками информации на иностранных языках с целью получения необходимого материала. - Пользоваться справочной литературой и словарями. Владеть: навыками межкультурной коммуникации. - навыками устной диалогической и монологической речи (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их в ситуациях профессионального общения; – основными навыками письма; – наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи; – коммуникативными навыками иноязычного общения;

	предприятия	– основным лексическим и грамматическим материалом – навыками самостоятельной работы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык (английский)» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам).

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации (по курсовым работам/проектам – при наличии курсовой работы/проекта по данной дисциплине в учебном плане). Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1. Travelling. Sightseeing and asking the way.	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Travelling 2) Sightseeing and asking the way. 2. Фонетика. Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Произношение всех звуков английского языка. Фонетическая транскрипция.

2	Тема 2. Holiday making.	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Holiday making 2. Грамматический материал: Повторение неопределенных времен действительного и страдательного залога. Повторение продолженных времен действительного и страдательного залога. Постановка вопросов. Повторение тем: артикли, существительное, степени сравнения прилагательных, спряжение глаголов: to be/to have, обороты there is/there are, оборот be going to, числительные (порядковые, количественные)
3	Тема 3. Meals. Shopping in Britain and USA	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Meals. 2) Shopping in Britain and USA 2. Грамматический материал: Повторение продолженных времен действительного и страдательного залога. Постановка вопросов. местоимения some/any, наречия, неправильные глаголы.
4	Тема 4. Holidays and Festivals	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Holidays 2) Festivals 2. Грамматический материал: Времена группы Perfect и Perfect Continuous, Future Tenses. Фразовые глаголы, идиомы, предлоги
5	Тема 5. Applying for a job	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Applying for a job 2. Грамматический материал: Согласование времен, косвенная речь, условные предложения. Понятия об основных способах словообразования.
6	Тема 6. Weather and climate	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Weather and climate 2. Грамматический материал: Повторение совершенных времен действительного и страдательного залога. Модальные глаголы. Фразовые глаголы, идиомы, предлоги
7	Тема 7. Health matters. Sports and games.	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) Health matters. 2) Sports and games. 2. Грамматический материал: Инфинитив и его функции в предложении. Причастие 1 и 2, его функции в предложении. Согласование времен. Герундий. Сослагательное наклонение.
8	Тема 8.	1. Лексический/терминологический минимум по темам:

	Bank operations. Money	1) Bank operations. 2). Money 2. Грамматический материал: Сложноподчиненные предложения. Функции речи. Грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления
9	Тема 9. At a hotel	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) At a hotel 2. Грамматический материал: Исчисляемые/неисчисляемые существительные. Артикли. Местоимения. Степени сравнения прилагательных и наречий.
10	Тема 10. A place of your own. Nature.	1. Лексический/терминологический минимум по темам: 1) A place of your own 2) Nature 2. Грамматический материал: Фразовые глаголы. Повторение видо-временных форм.

6 .Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине.

Требования к самостоятельной работе. Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности “творческого уровня активности”, на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;
- иницилирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

- 1) чтение и перевод специальных текстов из соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;
- 2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;
- 3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;

- 4) написание деловых и личных писем, электронных сообщений, докладов и рефератов;
- 5) работа над терминологическим глоссарием;
- 6) подготовка творческих проектов.

Требования к самостоятельной работе студентов

Тема 1. Travelling. Sightseeing and asking the way

1. Most popular tourist destinations
2. Visiting museums
3. Cultural differences in leisure activity
4. Travel tips

Тема 2. Holiday making. Arranging accommodation.

1. Exotic vocations
2. Self-catering holiday
3. Hitch-hiking

Тема 3. Meals. Shopping in Britain and USA

1. Healthy eating habits
2. The future of food
3. Your favorite national cuisine
4. Eating junk food

Тема 4. Holidays and Festivals

1. Importance of cultural awareness
2. Cultural differences
3. British and Russian traditions
4. Traditional celebrations in Russia

Тема 5. Applying for a job

1. Talking about employment
2. The most difficult jobs in the world
3. How to become a millionaire
4. Writing a letter of application for a job

Тема 6. Weather and climate

1. Global warming
2. How to protect the environment
3. Our changing planet

Тема 7. Health matters. Sports and games.

1. Olympic movement
2. Popular professional sports in Russia
3. Major medical problems
4. Different ways to get fit

Тема 8. Bank operations. Money

1. Economic problems in European countries
2. Popular investments for people in Russia
3. The standard of living in European countries

Тема 9. At a hotel

1. Booking into a hotel
2. Hotel reservations
3. Types of hotels

Тема 10. At an office.

1. Office equipment and stationary
2. Office wear
3. Telephone etiquette

7. Методические рекомендации по видам занятий.

Обучение новой лексике

Учебный материал необходимо разбить на отдельные темы; последовательность освоения этих тем не должна быть хаотична, а подчинена принципам информативной преемственности и лингвистического развития: каждая последующая часть должна являться логическим продолжением предыдущей, а переход к новой части осуществляться только после «зачета» предыдущей (проверки понимания дефиниции термина и умения применять его в конкретной ситуации речевого общения).

Главная задача обучения – не «загрузить» обучающегося готовыми языковыми формами, шаблонами и специальными терминами, а создать у него гибкую систему знаний, способствующую саморазвитию. Только в этом случае сформируется

осмысленное восприятие терминов, выработаются коммуникативные компетенции владения современным подязыком. Активные формы проведения учебных занятий помогают развить интерес к владению специальной лексикой:

- презентации;
- деловые и ролевые игры;
- доклады и рефераты;
- обсуждение нестандартных ситуаций по методу «мозгового штурма»;
- кроссворды;
- тестовые задания;
- контрольные работы.

Основной единицей информации в процессе обучения по-прежнему является текст. Работу над терминологической составляющей иноязычного научного текста целесообразно разделить на предтекстовый текстовый, и послетекстовый этапы.

Предтекстовое изучение специальной лексики

Текстовый этап

Работа со специальным текстом по данной теме. В текстах выделены шрифтом термины и фразеологические единицы, которые отрабатывались в предтекстовых упражнениях. Осуществляется аналитическое, изучающее чтение с проработкой лексических и грамматических особенностей текста.

Послетекстовый этап

Упражнения послетекстового этапа могут быть направлены на решение следующих задач.

Закрепление терминологических единиц в речи.

Закрепление лексики упражнениями на обратный перевод.

Закрепление лексики в терминологических играх.

Закрепление лексики в вопросно-ответных упражнениях.

Обсуждение текста, дискуссия, в ходе которых задаются вопросы, требующие знания терминов и понимания текста.

На этом этапе реализуется анализ и моделирование профессиональной деятельности (квазипрофессиональная деятельность); анализ действия экономических законов; рекламирование продукта и т. д.

Контроль лексических навыков. Проводится в процессе выполнения всех видов тренировочных заданий. Включает проверку индивидуальных словарей и/или терминологический картотеки.

Формирование навыков монологической (диалогической) речи на материале проблемного характера

На этом этапе осваиваются широко используемые на практике графические способы представления информации, которые могут использоваться обучающимися в процессе самостоятельной работы над специальной лексикой.

Концептуальная карта – это способ представления и связывания мыслей. Концептуальная карта строится на основании центрального слова или концепции, вокруг которых располагаются от 5 до 10 главных идей, имеющих к нему отношение. Каждое из этих дочерних слов опять-таки окружается идеями. Получаемая графическая структура позволяет по-новому рассматривать наше представление о центральной концепции, находить новые связи в этой концепции с нашим опытом. Карты состоят из узлов или ячеек, которые содержат понятие, пункт или вопрос и ссылки. От обычного плана или опорного конспекта концептуальная карта отличается тем, что она показывает отношения между концептами, включая бинарные (двусторонние) отношения.

8. Фонд оценочных средств.

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
ТЕМА: 1. Отдых и путешествие. 2. Еда и покупки. 3. Погодные условия 4. В отеле. Бронирование 5. Мой город. Осмотр достопримечательностей.	<i>ОПК-6</i>	Устный опрос, контрольная работа, тест, презентация, дискуссия. Письменные самостоятельные работы .
Тема : 1. Банковские операции. 2. Устройство на работу. Собеседование 3. Фестивали и праздники. развлечения 4. Вопросы здоровья. Первая помощь 5. В офисе. Оснащенность офиса	<i>ОПК-6</i>	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий

8.2. Типовые контрольные задания необходимые для оценки знаний, умений и навыков, опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Текущий контроль реализуется в форме дискуссии по пройденной теме с использованием интерактивных методов обучения. Письменные тесты/контрольные работы проводятся после изучения каждой темы. Их цель проверить знания пройденных лексико-грамматических явлений. Они могут включать в себя элементы тестов, а также такие задания, как перевод предложений с английского языка на русский и наоборот.

Текущий контроль осуществляется в течение семестра и включает:

- дискуссии с использованием интерактивных методов обучения;
- проверка домашних заданий;
- обучающие и тренировочные тесты по пройденному материалу;
- письменные самостоятельные работы;
- проверочные задания по аудированию.

Образец контрольной работы /теста и т.п. для текущего контроля.

1. Translate the text

Bergen is city surrounded by mountains, a real city but with old world charm and atmosphere, wooden houses, narrow alleyways, a busy harbor, and a whiff of salty sea in the air. Bergen is cosmopolitan, and rich in tradition and history. It's easy to see why those who are far from their beloved city get so homesick. Bergen is the gateway to the world-famous fjords and offers you a wonderful combination of pulsating city life and unforgettable scenic fjords. The choice is yours.

а) задайте 3 вопроса к тексту

б) обобщите текст в 3 предложениях на английском языке

2. Choose the correct answer

1. ____ you manage to finish all your work last night?

- a) Have b) Did c) Had

2. They ____ with friends at the moment.

- a) are staying b) have been staying c) stay

3. My brother ____ for a large company.

- a) is working b) was working c) works

4. He ____ at 5 o'clock yesterday.

- a) worked b) was working c) had been working

5. Last night I went to ____ Indonesian restaurant.

- a) a b) the c) an

6. Bob ____ the car at the moment.

- a) washes b) is washing c) wash

7. John _____ down the road when he fell.
a) walked b) was walking c) had walked
8. Ester is _____ May this year.
a) in b) on c) at
9. The diamond ring is the _____ of all.
a) more expensive b) most expensive c) very expensive
10. There is _____ in the box. It's empty.
a) nothing b) something c) anything
11. When we visited London we stayed at _____ Hilton Hotel.
a) the b) a c) –

3. Find the English equivalents for following words in brackets.

1. Big shops are called (универсальные магазины).
2. (Самые шикарные и самые дорогие магазины) are in the city center. These shops have many (отделов).
3. In big department stores you can buy everything: suits, (пальто), dresses, (туфли), food and what not.
4. The most (дорогой) department store in London is Harrods. There can be about 5000(покупатели) a day.
5. Twice a year, in January and in July, shops have a (распродажа). Some things are sold almost half price and there are thousands of (выгодная покупка).
6. Many people come to the center of the city where there are many (торговые центры).
7. This shop sells cheap (потребительские товары).
8. Where do (модные) young people buy their clothes?
9. You can buy what you like in the big shops, but small (рынки) have a lot to offer.
10. Shoppers can buy (антиквариат), old clothes, (ювелирные изделия ручной работы) and many other special things.

8.3 Перечень вопросов и заданий для промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Вопросы для промежуточного контроля

I курс:

2. Transport. Travelling by air.
3. At a hotel. Types of hotels
4. Talk about a study-life balance
5. Every country thinks that their country is the best
6. The real purpose of a holiday
7. Traditions of dining. Restaurants in your city. Healthy eating habits.
8. Russian traditional celebrations

9. Writing a resume
10. Job interview

2 курс:

1. Health and Fitness.
2. How to protect the environment
3. Major medical problems. Providing first aid.
5. The standard of living in Russia
6. Weather conditions and climate. Climate change
7. Popular professional sports in Russia
8. Money. Bank operations.
9. Countries and nationalities

Образец теста для промежуточного контроля

1. Match the words and phrases in column A with those in column B. Make up five sentences of your own using the following English words.

A

1. citizens
2. population
3. to admire the wonderful view
4. ancient city
5. the most fascinating city of the world
6. landscape
7. network of restaurants
8. unique location
9. fashionable resort
10. amber jewelries
11. famous historic monuments
12. reconstructed
13. magnificent palace
14. outstanding architectural monument
15. scientific and cultural center
16. places of interest
17. beautiful embankment

B

- a. самый очаровательный город в мире
- b. известные исторические памятники
- c. модный курорт
- d. достопримечательности
- e. реконструированный
- f. янтарные украшения
- j. выдающийся архитектурный памятник
- k. красивая набережная
- l. восхищаться великолепным видом
- m. пейзаж
- n. научный и культурный центр
- o. жители
- p. древний город
- q. сеть ресторанов
- r. население
- s. великолепный дворец
- t. уникальное местоположение

2. Fill in the blanks with the words given below. Translate the sentences.

pays the bill
come for a chat
a relaxed atmosphere
have a light breakfast
to put on weight

a daily special
to treat you to
is a long-standing tradition
dined out
to your taste

a lot of delicious things
eats something hot
be a light meal
healthy food
to be a poor eater

1. I'd like _____ this cake. It must be rather tasty.
2. He seems _____, doesn't he? He only eats a sandwich with cheese or sausage and drinks a cup of black coffee.
3. I don't feel hungry early in the morning, so I always _____.
4. My father likes to have a big breakfast. He usually _____:
5. a piece of roast meat or a cutlet with potatoes or macaroni.
6. Supper must _____, because it isn't good to eat much in the evening.
7. You can choose food _____ in London.
8. Some people like porridge for breakfast. They say porridge is very _____ and we must begin our day with a plate of porridge.
9. Businessmen can eat what they like because the company _____.
10. Businessmen meet in restaurants to talk business in _____.
11. Last Sunday I had my birthday party. Mother cooked _____.
12. On Monday my friend and I _____ – we went to a new fashionable café.
13. She doesn't want _____, that's why she eats only fish and vegetables. We serve _____. Today you can have mashed potatoes.
14. The 5 o'clock tea _____. As a rule, the whole family gathers at home for the 5 o'clock tea.
15. Friends often _____ while they have their cup of tea, cake or biscuit.

3. Из четырех вариантов выберите единственно правильный:

1. We are good friends. We each other for a long time.
a) know b) have known c) had known d) knew
2. this week? No, she is on holiday.
a) Is Susan working b) Does Susan work c) Does work Susan
3. The police officer stopped us and asked us where
a) were we going b) are we going c) we are going d) we were going
4. It was a very difficult text. I look up a lot of words in the dictionary.
a) must b) have to c) had to d) must to
5. I didn't know who she was. her before.
a) I had never seen b) I didn't see c) I have never seen
6. a car when they were living in London?
a) had they b) did they have c) were they having d) have they had
7. John tennis once or twice a week.
a) is playing usually b) is usually playing c) usually plays d) plays usually
8. The policeman asked me if I the car accident.
a) have seen b) saw c) had seen d) had been seen
9. You had to stay at home yesterday, ...?
a) isn't it b) had you c) hadn't you d) didn't you

4. Rewrite the sentences in the Passive

1. They have offered me a job at a local bank.
2. The professor is examining our group.
3. Students take examinations at the end of each term.
4. I will give you a cup of coffee if you want.

5. Columbus discovered America in 1492.

5. Put the verbs into the correct form, past continuous or past simple

1. While Ann(clean) a flat her son(do) homework.
2. What(you/do) this time yesterday? I was asleep.
3. Mary(sleep) when somebody(call) her.
4. It.....(snow) when I(wake) up.
5. (you/speak) on the phone when I(knock) at the door?

6. Put in the correct preposition.

1. I might not be home Tuesday morning but I'll be there the afternoon.
2. my opinion, violent films should not be shown TV.
3. Cris is getting married this year.
4. It was a lovely day. There wasn't a cloud the sky
5. I met Caroline my way home.
6. Tom's away the moment. He's holiday in France.
7. Did you come here car or foot.
8. Have you read any books Agatha Christie?
9. Did you pay cheque or cash?
10. Tom is ill. He wasn't work today. He was home bed.

Экзамен является итоговым контролем знаний, полученных студентом за 2 и 4 семестр обучения дисциплине «Иностранный язык (английский)».

Экзамен проводится в 2 этапа:

- 1) этап (письменный) - письменный перевод на русский язык со словарем оригинального текста на английском языке объемом 2000 печатных знаков – за 1 час; аннотирование текста;
- 2) этап (устный) – 1) чтение текста без словаря и передачи его основного содержания на английском языке. Объем текста – 2000-2500 печатных знаков; время- 15 мин.; 2) беседа по одной из пройденных тем

8.4. Планируемые уровни сформированных компетенций обучающихся и критерии оценивания.

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и</i>	отлично	зачтено	86-100

		прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

Критерии оценки знаний на устном экзамене

Оценка 5 ("отлично") ставится, если обучающиеся:

- дают полный и развернутый ответ на все вопросы билета;
- показывают всесторонние, систематизированные, глубокие и полные знания программного материала;
- показывают стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- показывают прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- поддерживают дискуссию с преподавателем по всем вопросам билета и по дополнительно задаваемым вопросам.

Оценка 4 ("хорошо") ставится, если обучающиеся:

- дают достаточно полный ответ на все вопросы билета;
- показывают достаточно полные знания программного материала;

- правильно излагают ответы на вопросы, умеют делать выводы.
- показывают прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- показывают достаточно прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- поддерживают дискуссию с преподавателем по большинству вопросов билета.
- при ответе на вопросы допускают ошибки и незначительные неточности в изложении, которые сильно не влияют на сущность излагаемого материала.

Оценка 3 ("удовлетворительно") ставится, если обучающиеся:

- демонстрируют достаточный объем знаний по вопросам билета;
- показывают достаточные знания программного материала;
- пытаются поддержать дискуссию с преподавателем по отдельным вопросам билета;
- показывают достаточные знания основной литературы по дисциплине;
- при ответе на вопросы экзаменационного билета допускают ошибки и неточности в изложении материала.

Оценка 2 ("неудовлетворительно") ставится, если обучающиеся:

- показывают фрагментарные знания по вопросам билета и по основному программному материалу;
- допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета;
- демонстрируют обрывочные знания;
- не умеют поддержать дискуссию с преподавателем по отдельным вопросам билета;
- не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Иващенко И.А. Английский язык для сферы туризма ,2018. Электронный ресурс.
2. Комарова А.И. Английский язык: туризм и сервис: учебник для вузов – А.И. Комарова, И.Ю.Окс. - Москва: Кнорус,2016. 246.

Дополнительная литература:

- 1.Рыжков В.Д. Разговорный английский язык в бытовых ситуациях. – Калининград, 2007. (элресурс)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС «Айбукс»
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

Электронные справочные словари

<http://thesaurus.com/>

http://www.rusmoney.com/dictionary/engrus_slovar.html?dic

<http://www.economy.bsu.by/library/>

<http://www.english-2days.narod.ru/terms/biz1.html>

<http://cnn.com/world>

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Учебный корпус № 28 Ул. Горького, 23

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения лабораторных работ, (практических занятий – при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Деловой иностранный язык (немецкий)»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Глотова Жанна Владимировна, кандидат педагогических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины « Деловой иностранный язык (немецкий)».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Деловой иностранный язык (немецкий)».

Цель дисциплины является формирование у студентов навыков практического владения иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности; уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов; изучение иностранного языка как средства межкультурного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	Знать: - терминологический и лексический минимум по темам, предусмотренным программой, а также правила образования и употребления основных грамматических категорий. - приемы перевода коммуникации любого вида. - Фонетические правила чтения и интонирования. Уметь: - переводить общественно-бытовые профессионально-ориентированные тексты со словарем; составлять и переводить аннотации к текстам. - самостоятельно работать с источниками информации на иностранных языках с целью получения необходимого материала. - Пользоваться справочной литературой и словарями. Владеть: навыками межкультурной коммуникации. - навыками самостоятельной работы Основами публичной речи на иностранном языке.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» представляет собой дисциплину блока Б1.О.07 дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	Тема 1. Прием гостей. Основы гостеприимства.	Фонетика. Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Произношение всех звуков немецкого языка. Фонетическая транскрипция. Порядок слов в немецком предложении.
2.	Тема 2. Гостиничная отрасль сегодня. Европейская и американская система организации предприятий гостиничного хозяйства.	Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Местоимения: личные, притяжательные, указательные. Определение рода существительных по аффиксам, по значению. Образование множественного числа. Презенс.
3.	Тема 3. Гостиничный сервис. Стандартные и дополнительные	Отделяемые, неотделяемые приставки. Возвратные глаголы.

	услуги.	Повелительное наклонение.
4.	Тема 4. Персонал в гостинице.	Модальные глаголы. Предлоги локального значения, управляемые дательным и винительным падежом.
5.	Тема 5. Работа администратора. Типы гостей.	Образование простого прошедшего времени. Склонение имен существительных. Управляемые предлоги родительным, дательным, винительным падежом.
6.	Тема 6. Досуг и его организация.	Инфинитив с частицей «zu». Инфинитивные обороты «statt zu», «um zu», «ohne zu».
7.	Тема 7. Офис. Деловая переписка.	Образование законченного прошедшего времени перфект. Вспомогательные глаголы, образование причастий.
8.	Тема 8. Устройство на работу.	Образование наречий. Склонение прилагательных. Отглагольные прилагательные. Субстантивированные прилагательные.
9.	Тема 9. Телефонная служба.	Предлоги временного значения. Количественные, порядковые, дробные, десятичные числительные. Образование предпрошедшего времени плюсквамперфект.
10.	Тема 10. Реклама в гостиничном хозяйстве.	Пассивный залог. Пассив процесса и пассив состояния. Парные союзы.
11.	Тема 11. Права и обязанности менеджера гостиницы.	Сложносочиненные предложения причины, уступки, времени.
12.	Тема 12. Правовые основы гостиничной деятельности.	Причастие I и причастие II в значении определения и их склонение.
13.	Тема 13. Страхование.	Модальный пассив и его альтернативы.
14.	Тема 14. Классификация предприятий гостиничного хозяйства.	Сослагательное наклонение. Konjunktiv II.
15.	Тема 15. Дополнительные службы на предприятии размещения.	Сослагательное наклонение. Konjunktiv I.
16.	Тема 16. Бизнес-план предприятия гостиничного хозяйства.	Итоговая презентация.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности “творческого уровня активности”, на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;
- иницилирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

1) чтение и перевод специальных текстов по тематике из учебных заданий соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;

2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;

3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;

4) написание деловых и личных писем, факсов, электронных сообщений, докладов и рефератов;

5) работа над терминологическим глоссарием;

6) подготовка творческих проектов

Тематика самостоятельных работ

1.Заказ билетов на поезд.

2.Бронирование билетов на самолет.

3.Таможенные правила.

4.Бронирование номера в бизнес- отеле.

5.Подготовка к конференции и деловому ужину.

6.Готовимся к поездке за границу.

7.Подготовка резюме к собеседованию.

8.Дизайн офиса. Написание деловых писем.

9.Обменные операции.

7. Методические рекомендации по видам занятий

При изучении дисциплины студент должен добросовестно посещать практические занятия. Учебным планом предусмотрена *самостоятельная работа* студентов. Эта работа предполагает:

- подготовка к практическим занятиям (изучение материала);
- самостоятельное изучение отдельных вопросов дисциплины по рекомендованной литературе и углубленную проработку некоторых тем;
- подготовка к текущему, промежуточному и итоговому контролю.

Обучающийся обязан в полном объеме использовать время самостоятельной работы, предусмотренное настоящей рабочей программой, для изучения соответствующих

разделов дисциплины, и своевременно обращаться к преподавателю в случае возникновения затруднений при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа бакалавров предполагает, прежде всего, работу с немецкоязычными письменными и устными источниками в рамках тематических разделов дисциплины. Целью самостоятельной работы является **формирование навыка изучения, обобщения и анализа англоязычных источников** по темам дисциплины. Одним из этапов достижения данной цели является развитие навыков **чтения** (изучающего, просмотрового, ознакомительного), а также реферирования текстов и составления резюме на основе прочитанного. Кроме того, одной из задач самостоятельной работы бакалавра является развитие навыков **устной речи** (монологического высказывания, ведения диалога). **Письменная речь**, включающая написание эссе, также является одним из этапов достижения поставленной цели.

При работе с **письменным немецкоязычным источником** следует придерживаться следующих рекомендаций:

1. Бегло просмотрите текст и постарайтесь уяснить общее содержание;
2. При повторном чтении определите тип непонятого предложения и функции всех его составляющих по внешним признакам;
3. В каждом отдельном предложении сначала найдите подлежащее или группу подлежащего, затем сказуемое или группу сказуемого. Если значение каких-либо слов неизвестно, обратитесь к словарю.
4. Обратите особое внимание на слова, имеющие знакомые корни, суффиксы, приставки. Попробуйте установить значение этих слов исходя из контекста, затем посмотрите их перевод в словаре;
5. Прочтите предложение, переведите его и выразите ту же мысль по-другому;
6. Выделите в тексте ключевые слова, ключевые предложения;
7. Сформулируйте главную мысль каждого абзаца;
8. Соедините абзацы при помощи средств связности, необходимых по смыслу;
9. Составьте логический план текста;
10. Подберите предложения, наиболее полно отвечающие на вопросы плана;
11. Передайте содержание прочитанного.

Для подготовки **устного сообщения** (доклада, выступления, речи и т.д.) следует учитывать следующее: а) для кого готовится выступление, б) *какова цель выступления (речь-убеждение, деловое сообщение, приветственная речь, призыв и т.д.)*). Рекомендуется отдельно записать все возникшие идеи и обозначить каждую запись ключевым словом, затем внимательно их изучить и разделить на группы: вступительная часть, основная часть, заключение. Вступление является важной составной частью устного выступления, т.к. именно она создает основную интригу и от нее зависит, будут ли слушатели заинтересованы в излагаемой информации. Устное выступление начинается с обращения к отдельному лицу или к группе людей. Первое предложение должно соответствовать всему дальнейшему изложению, речь должна начинаться эффектно: иронично или провокационно, остроумно, содержать цитату, вопрос и т.д.

При составлении **письменного сообщения** (эссе) рекомендуется придерживаться следующей схемы деления текста на части:

1. вступление;
2. переход от вступления к основной части;
3. основная часть (описание схемы или таблицы, статистических данных и т.д.);
4. переход к аргументации;
5. аргументация;
6. заключение.

При написании статьи необходимо четко разделить текст на абзацы: вступительный, вводный, основная часть, заключение. Основная задача вступительной части - подготовить читателя к раскрытию темы, обосновать ее значимость. В связи с этим вступительная часть может

- а) содержать конкретные примеры;
- б) исходить из мнения отдельных авторов;
- в) иметь исходным пунктом цитату, пословицу, поговорку;
- г) указывать на актуальность темы;
- д) иметь исходным пунктом определение основного понятия темы.

При изложении главной части важно уметь выразить свое отношение к обозначенной проблеме; выделить ее особенности; обдумать, каким образом будет представлена аргументация.

При изложении аргументов следует обратить внимание на их важность и последовательность изложения, при этом рекомендуется использовать клише.

Для того чтобы выделить особенности, рекомендуется использовать выражения, вслед за чем следует обоснование и резюме.

Во время выполнения бакалаврами внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Контроль результатов внеаудиторной работы может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу. Контроль может проходить в письменной, устной или смешанной формах, с представлением результатов деятельности магистра.

Критериями оценки результатов внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Прием гостей. Основы гостеприимства.	ОПК-6	Лексико-грамматический тест, эссе
Тема 2. Гостиничная отрасль сегодня. Европейская и	ОПК-6	Аннотирование текста, учебный сценарий

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
американская система организации предприятий гостиничного хозяйства.		
Тема 3. Гостиничный сервис. Стандартные и дополнительные услуги.	ОПК-6	Промежуточное тестирование, учебная конференция
Тема 4. Персонал в гостинице.	ОПК-6	Лексико-грамматический тест, презентация темы
Тема 5. Работа администратора. Типы гостей.	ОПК-6	Письмо-запрос, письмо-жалоба. Составление плана мероприятия.
Тема 6. Досуг и его организация.	ОПК-6	Лексико-грамматический тест
Тема 7. Офис. Деловая переписка.	ОПК-6	Деловая игра.
Тема 8. Устройство на работу.	ОПК-6	Письмо –жалоба. Словарный диктант.
Тема 9. Телефонная служба.	ОПК-6	Учебный проект. Презентация.
Тема 10. Реклама в гостиничном хозяйстве.	ОПК-6	Деловые письма. Запрос, бронирование, аннулирование, подтверждение, рекламация.
Тема 11. Права и обязанности менеджера гостиницы.	ОПК-6	Словарный диктант. Лексико-грамматический тест.
Тема 12. Правовые основы гостиничной деятельности.	ОПК-6	Учебный сценарий.
Тема 13. Страхование.	ОПК-6	Контрольная работа.
Тема 14. Классификация предприятий гостиничного хозяйства.	ОПК-6	Учебный проект. Презентация. Учебная конференция.
Тема 15. Дополнительные службы на предприятии размещения.	ОПК-6	Контрольная работа.
Тема 16. Бизнес-план предприятия гостиничного хозяйства.	ОПК-6	Итоговая презентация. Учебная конференция.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Образец контрольной работы /теста

1. Setzen Sie die Verben ins Präteritum ein!

1. Ich _____ heute um 7.30 _____. (aufstehen) 2. Der Wecker _____ um 7.00 Uhr (klingeln) . 3. Ich _____ (bleiben) aber noch eine halbe Stunde im Bett liegen. 4. Dann _____ (gehen) ich ins Bad, _____ (sich waschen) und _____ (putzen) mir die Zähne. 5. 15 Minuten später _____ (zubereiten) ich das leichte Frühstück _____. 6. Ich _____ (trinken) eine Tasse starken Kaffee und _____ (essen) ein Käsebrötchen.

7. Beim Frühstück _____ (lesen) ich frische Zeitungen. 8. Nach einer Stunde _____ (müssen) ich schon an meiner Arbeitsstelle sein. 9. Mein Arbeitstag _____ (dauern) 8 Stunden. 10. Nach der Arbeit _____ (vorhaben) ich _____, mich mit meinen Freunden zu treffen.

2. Nennen Sie die fehlenden Formen!

Land	Nationalität	Sprache
		belgisch
	Lette	
Ungarn		
	Ire	
		polnisch
	Franzose	

3. Bilden Sie Objektsätze!

z.B. *Ich weiß. (dass) Du fährst heute nach Hause. – Ich weiß, dass du heute nach Hause fährst.*

- a) Wir wissen. (dass) Er wohnt hier.
- b) Mein Bruder sagt. (dass) Der Film beginnt um 20 Uhr.
- c) Ich weiß nicht. (ob) Er kommt heute zum Unterricht.
- d) Meine Mutter fragt. (ob) Ich habe am Montag genug Zeit.

4. Öffnen Sie die Klammern!

- a) Ich kenne (er) _____ gut.
- b) Siehst du jenen Mann dort. Mit (er) _____ lebt meine Schwester.
- c) Was machst du heute Abend? Ich lade (du) _____ ins Cafe ein.
- d) Wie gefällt (ihr) _____ unsere Wohnung?
- e) Ich höre oft von (Sie) _____.

5. Unterstreichen Sie die richtige Variante!

- 1. Er kauft *unserer/ihrer/seiner* Mutter die Blumen.
- 3. Sie geht oft mit *deinem/meinem/ihrer* Hund.
- 4. Gib mir *sein/dein/ihr* Heft!
- 5. Kinder! Sagt das *euren/ihren/unseren* Eltern!
- 6. Das Mädchen geht mit *deinen/seinen/meinen* Freunden ins Kino.
- 7. Erzählen Sie bitte von *ihrer/Ihrem/eurem* Urlaub!

6. Setzen Sie ein: *müssen, dürfen, können, möchten*!

- a) – Mama, _____ ich noch fernsehen?
- Nein, das geht nicht. Es ist schon sehr spät. Du _____ jetzt schlafen.
- b) – Papa, wir _____ ein Eis essen.
- Nein, jetzt nicht. Wir essen gleich.
- c) – Mama, _____ wir jetzt spielen?
- Nein, ihr _____ erst das Geschirr spülen, dann _____ ihr spielen.
- d) – Mama, ich _____ fotografieren. _____ ich?
- Aber du _____ doch gar nicht fotografieren!
- e) – Papa, _____ ich Klavier spielen?

7. Ergänzen Sie sich!

1.-Kommt,Kinder!Wir müssen jetzt gehen.

-Eine halbe Stunde noch,bitte,der Film fängt gleich an._____ freuen _____ doch immer so auf das Kinderprogramm.

2.-Warum macht ihr nicht den Fernseher aus?Interessiert _____ denn wirklich für das Gesundheitsmagazin?

-Oh,ja.Es ist immer sehr interessant.

3.-Du,ärgere _____ doch nicht über den Film!

-Ach,_____ freute _____ sehr über den Kriminalfilm und jetzt ist er so schlecht.

4.-Warum sind Klaus und Jochen nicht da?

-Sie sehen den Ski-Weltcup im Fernsehen.Ihr wisst doch,_____ interessieren _____ sehr für den Ski-Sport.

5.-Was macht Marianne?

-Sie sieht das Deutschland-Magazin._____ interessiert _____ doch für Politik.

6.-Will dein Mann nicht mitkommen?

-Nein,er möchte unbedingt fernsehen._____ freut _____ schon seit gestern auf den Spielfilm im 2.Programm.

7.-Siehst du jeden Tag die Nachrichten?

-Natürlich,man muss _____ doch für Politik interessieren.

8. Mit „zu“/ohne „zu“?

1.Die Kinder sollen heute eine Kontrollarbeit _____ schreiben.

2.Es ist wichtig, gute Arbeit _____ haben.

3.Wir sehen unseren Lehrer _____ gehen.

4.Das macht ihm Spaß, Französisch _____ lernen.

5.Die Mutter lehrt die Tochter _____ tanzen.

6.Mein Bruder geht jeden Nachmittag ins Schwimmbad _____ schwimmen.

7.Er versprach,mit mir ins Kino _____ gehen.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Образец экзаменационного билета.

Балтийский федеральный университет им. И. Канта.

Экзаменационный билет № 1

1. Чтение, перевод, аннотирование текста профессионального характера (2000 - 2500 печатных знаков). Беседа по тексту.
2. Дискуссия по устной теме.

Вопросы для итогового контроля (устное собеседование):

1. Гостиничное дело.
2. Развитие гостиничного дела в России и за рубежом.
3. Организация конференций.
4. Размещение в бизнес - отеле.

5. Организация делового ужина. Досуг.
6. Резюме. Собеседование при приеме на работу.
7. Классификация гостиниц.
8. Офис. Беседа по телефону.
9. Деловая документация.
10. Персонал отеля.
11. Страхование в гостиничном деле.
12. Правовые аспекты в гостиничном хозяйстве.
14. Европейская и американская системы организации предприятий гостиничного хозяйства.
15. Дополнительные услуги в отеле.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительно	Репродуктивный	Изложение в пределах	удовлетвор		55-70

тельный (достаточны й)	ая деятельность	задач курса теоретически практически контролируемого материала	ительно		
Недостаточн ый	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня	неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55	

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Акиншина И.Б., Мирошниченко Л.Н. Немецкий язык. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 247 с.
2. Васильева М.М., Васильева М.А. Немецкий язык: туризм и гостиничное дело. – М.: НИЦ ИНФРА –М, 2021. – 302 с.
3. Кистанова Л.П., Чекулаева Н.Я. Немецкий язык: гостиничный и ресторанный сервис. Deutsch für Hotellerie und Gastronomie. – М.: Флинта, 2021. – 59 с.

Дополнительная литература

1. Булгакова И.В. Немецкий язык: аннотирование и реферирование текстов профессиональной направленности. – М.: Научная книга, 2020. – 80 с.
2. Васильева М.М., Васильева М.А. Немецкий язык: деловое общение. – М.: Альфа-М, 2022. – 304 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения лабораторных работ, (практических занятий – при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык испанский»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Забровская Диана Валентиновна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Иностранный язык испанский».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
- 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
- 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
- 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
- 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины «Иностранный язык испанский»

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов навыки практического владения иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности; уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов; изучение иностранного языка как средства межкультурного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.6 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения и осуществляет переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей	ЗНАТЬ: - терминологический и лексический минимум по темам, предусмотренным программой, а также правила образования и употребления основных грамматических категорий. -приемы перевода коммуникации любого вида. -Фонетические правила чтения и интонирования. Уметь: - Переводить общественно - бытовые профессионально-ориентированные тексты со словарем; составлять и переводить аннотации к текстам. -самостоятельно работать с источниками информации на иностранных языках с целью получения необходимого материала. -Пользоваться справочной литературой и словарями.
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и	Владеть: навыками межкультурной коммуникации. -навыками устной диалогической и монологической речи (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их в ситуациях профессионального общения; основными навыками письма; наиболее употребительной

отношений	кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	(базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи; коммуникативными навыками иноязычного общения; основным лексическим и грамматическим материалом навыками самостоятельной работы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык испанский» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов. 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.

1. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

2. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам).

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

Содержание дисциплины

№ п/п	Модуль 1. «Начинающий курс обучения испанскому языку».
I	Вводно – фонетический курс. Специфика артикуляции звуков, интонация и ритм речи в испанском языке. Специфика повествовательного и

	вопросительного предложения в испанском языке, фразеологические единицы, правила чтения букв и дифтонгов. Транскрипция.
II	Грамматика. Имя существительное, имя прилагательное, спряжение правильных глаголов в настоящем времени, возвратные глаголы, безличная форма «hay» и её употребление в испанском языке. Определённый артикль и неопределённый артикль, их согласование с существительным в роде и числе. Указательные местоимения. Числительные до 100. Разговорная практика.
III	Разговорная практика. Знакомство, описание внешности друзей, родственников. Ориентация в городе. Времена года, дни недели, месяцы. Моя семья. Мой дом. Мой рабочий (свободный) день. Столовая. Мой университет. Приготовление к путешествию.
№ п/п	Модуль 2. «Продолжающий курс обучения испанскому языку».
I	Грамматика. Образование настоящего времени, неправильных глаголов (I, II, III, IV) группы отклоняющихся глаголов с изменением корневой гласной, с орфографическими отклонениями. Образование и употребление в испанском языке прошедших времён: Pretérito imperfecto, Pretérito perfecto, Pretérito simple, будущее время Futuro Simple. Числительные порядковые до 10; количественные до миллиона. Образование степеней сравнения прилагательных, страдательных причастий в испанском языке, образование множественного числа сложных существительных. Деепричастие в испанском языке.
II	Разговорная практика Путешествие на самолёте, на поезде. В универмаге. В продовольственном магазине. В отеле. В ресторане. Путешествие по городам Испании. Развитие туризма в Испании. Город Калининград, его памятники и достопримечательности.
III.	Аудирование. Чтение. Письмо. В пределах изученных тем.
IV.	Проектная работа. Разработка автобусного тура по городам Испании. Автобусный тур по городам и историческим местам Калининградской области.
№ п/п	Модуль 3. «Организация отдыха».
I	Разговорная практика. Планирование отпуска. Автобусный тур. Пеший туризм и кемпинги в Испании. Отдых на Кубе. Морские и круизные путешествия.
II	Грамматика. Прошедшее время Pluscuamperfecto; Pretérito anterior.

	Повелительное наклонение (утвердительная и отрицательные формы образования). Образование и употребление <i>Potencial imperfecto</i> . Притяжательные местоимения в испанском языке. Безударная форма указательного местоимения. Вопросительные местоимения в испанском языке. Согласование времён <i>indicativo</i> .
III	Аудирование. Чтение. Письмо. В пределах пройденных тем.
IV	Проектная работа. Создание туристического буклета отелей в странах Латинской Америки. Разработка пешего маршрута по Куршской косе.
№ п/п	Модуль 4. «Индустрия размещения и гостеприимства».
I	Разговорная практика. Бронирование номера и размещение в отеле. Услуги питания в отеле. Карьера в отельном бизнесе Отельные сети Деловая документация.
II	Грамматика. Сослагательное наклонение (<i>Modo Subjuntivo</i>). Образование <i>Presente de subjuntivo</i> правильных и неправильных глаголов. Образование и употребление <i>Imperfecto de subjuntivo</i> . Употребление <i>subjuntivo</i> в простых предложениях в сложноподчинённых предложениях места, причины, дополнительных. Образование <i>subjuntivo</i> в придаточных условных предложениях I типа, II типа. Активный и пассивный залог (<i>la voz pasiva</i>) в испанском языке.
III	Проектная работа Разработка меню ресторана в одном из отелей. Написание резюме. Преимущества и недостатки сети отелей г. Калининграда.
IV	Аудирование, чтение, письмо. В пределах изученных тем.

6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине.

Требования к самостоятельной работе. Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности “творческого уровня активности”, на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;

- иницирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

- 1) чтение и перевод специальных текстов из соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;
- 2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;
- 3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;
- 4) написание деловых и личных писем, электронных сообщений, докладов и рефератов;
- 5) работа над терминологическим глоссарием;
- 6) подготовка творческих проектов.

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности "творческого уровня активности", на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;
- иницирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

- 1) чтение и перевод специальных текстов по тематике из учебных заданий соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;
- 2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;
- 3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;
- 4) написание деловых и личных писем, факсов, электронных сообщений, докладов и рефератов;
- 5) работа над терминологическим глоссарием;
- 6) подготовка творческих проектов

7. Методические рекомендации по видам занятий.

Обучение новой лексике

Учебный материал необходимо разбить на отдельные темы; последовательность освоения этих тем не должна быть хаотична, а подчинена принципам информативной преемственности и лингвистического развития: каждая последующая часть должна являться логическим продолжением предыдущей, а переход к новой части осуществляться только после «зачета» предыдущей (проверки понимания дефиниции термина и умения применять его в конкретной ситуации речевого общения).

Главная задача обучения – не «загрузить» обучающегося готовыми языковыми формами, шаблонами и специальными терминами, а создать у него гибкую систему знаний, способствующую саморазвитию. Только в этом случае сформируется осмысленное восприятие терминов, выработаются коммуникативные компетенции владения современным подязыком. Активные формы проведения учебных занятий помогают развить интерес к владению специальной лексикой:

- презентации;
- деловые и ролевые игры;
- доклады и рефераты;
- обсуждение нестандартных ситуаций по методу «мозгового штурма»;
- кроссворды;
- тестовые задания;
- контрольные работы.

Основной единицей информации в процессе обучения по-прежнему является текст. Работу над терминологической составляющей иноязычного научного текста целесообразно разделить на предтекстовый текстовый, и послетекстовый этапы.

Предтекстовое изучение специальной

лексики Текстовый этап

Работа со специальным текстом по данной теме. В текстах выделены шрифтом термины и фразеологические единицы, которые отрабатывались в предтекстовых упражнениях. Осуществляется аналитическое, изучающее чтение с проработкой лексических и грамматических особенностей текста.

Послетекстовый этап

Упражнения послетекстового этапа могут быть направлены на решение следующих задач.

Закрепление терминологических единиц в речи.

Закрепление лексики упражнениями на обратный

перевод. Закрепление лексики в

терминологических играх.

Закрепление лексики в вопросно-ответных упражнениях.

Обсуждение текста, дискуссия, в ходе которых задаются вопросы, требующие знания терминов и понимания текста.

На этом этапе реализуется анализ и моделирование профессиональной деятельности (квазипрофессиональная деятельность); анализ действия экономических законов; рекламирование продукта и т. д.

Контроль лексических навыков. Проводится в процессе выполнения всех видов тренировочных заданий. Включает проверку индивидуальных словарей и/или терминологический картотеки.

Формирование навыков монологической (диалогической) речи на материале проблемного характера

На этом этапе осваиваются широко используемые на практике графические способы представления информации, которые могут использоваться обучающимися в процессе самостоятельной работы над специальной лексикой.

Концептуальная карта – это способ представления и связывания мыслей. Концептуальная карта строится на основании центрального слова или концепции, вокруг которых располагаются от 5 до 10 главных идей, имеющих к нему отношение. Каждое из этих дочерних слов опять-таки окружается идеями. Получаемая графическая структура позволяет по-новому рассматривать наше представление о центральной концепции, находить новые связи в этой концепции с нашим опытом. Карты состоят из узлов или ячеек, которые содержат понятие, пункт или вопрос и ссылки. От обычного плана или опорного конспекта концептуальная карта отличается тем, что она показывает отношения между концептами, включая бинарные (двусторонние) отношения.

8. Фонд оценочных средств.

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины		Индекс контролируемой компетенции (или её части)-	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
№ п/п	Модуль 1. «Начинающий курс обучения испанскому языку».		
I	Вводно – фонетический курс. Специфика артикуляции звуков, интонация и ритм речи в испанском языке. Специфика повествовательного и	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий

	вопросительного предложения в испанском языке, фразеологические единицы, правила чтения букв и дифтонгов. Транскрипция.		
II	Грамматика. Имя существительное, имя прилагательное, спряжение правильных глаголов в настоящем времени, возвратные глаголы, безличная форма «hay» и её употребление в испанском языке. Определённый артикль и неопределённый артикль, их согласование с существительным в роде и числе. Указательные местоимения. Числительные до 100. Разговорная практика.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
III	Разговорная практика. Знакомство, описание внешности друзей, родственников. Ориентация в городе. Времена года, дни недели, месяцы. Моя семья. Мой дом. Мой рабочий (свободный) день. Столовая. Мой университет. Приготовление к путешествию.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
I	Грамматика. Образование настоящего времени, неправильных глаголов (I, II, III, IV) группы отклоняющихся глаголов с изменением корневой гласной, с орфографическими отклонениями. Образование и употребление в испанском языке прошедших времён: Pretérito imperfecto, Pretérito perfecto, Pretérito simple, будущее время Futuro Simple. Числительные порядковые до 10; количественные до миллиона. Образование степеней сравнения прилагательных, страдательных причастий в испанском языке, образование множественного числа сложных существительных.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий

	Деепричастие в испанском языке.		
II	Разговорная практика Путешествие на самолёте, на поезде. В универмаге. В продовольственном магазине. В отеле. В ресторане. Путешествие по городам Испании. Развитие туризма в Испании. Город Калининград, его памятники и достопримечательности.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
III.	Аудирование. Чтение. Письмо. В пределах изученных тем.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
IV.	Проектная работа. Разработка автобусного тура по городам Испании. Автобусный тур по городам и историческим местам Калининградской области.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
№ п/п	Модуль 3. «Организация отдыха».		
I	Разговорная практика. Планирование отпуска. Автобусный тур. Пеший туризм и кемпинги в Испании. Отдых на Кубе. Морские и круизные путешествия.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
II	Грамматика. Прошедшее время Pluscuamperfecto; Pretérito anterior. Повелительное наклонение (утвердительная и отрицательные формы образования). Образование и употребление Potencial imperfecto. Притяжательные местоимения в испанском языке. Безударная форма указательного местоимения. Вопросительные местоимения в испанском языке. Согласование времён indicativo.	УК -4 УК -6	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
III	Аудирование. Чтение. Письмо. В пределах пройденных тем.		
IV	Проектная работа. Создание туристического буклета отелей в странах	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы.

	Латинской Америки. Разработка пешего маршрута по Куршской косе.		Дискуссии. Проверка домашних заданий

№ п/п	Модуль 4. «Индустрия размещения и гостеприимства».		
I	Разговорная практика. Бронирование номера и размещение в отеле. Услуги питания в отеле. Карьера в отельном бизнесе. Отельные сети. Деловая документация.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
II	Грамматика. Сослагательное наклонение (Modo Subjuntivo). Образование Presente de subjuntivo правильных и неправильных глаголов. Образование и употребление Imperfecto de subjuntivo. Употребление subjuntivo в простых предложениях в сложноподчинённых предложениях места, причины, дополнительных. Образование subjuntivo в придаточных условных предложениях I типа, II типа. Активный и пассивный залог (la voz pasiva) в испанском языке.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
III	Проектная работа Разработка меню ресторана в одном из отелей. Написание резюме. Преимущества и недостатки сети отелей г. Калининграда.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий
IV	Аудирование, чтение, письмо. В пределах изученных тем.	УК-1 ОПК4	Контрольная работа, доклад. Презентации, Переводы. Дискуссии. Проверка домашних заданий

8.1. . Типовые контрольные задания необходимые для оценки знаний, умений и навыков, опыта деятельности в процессе текущего контроля.

Текущий контроль реализуется в форме дискуссии по пройденной теме с использованием интерактивных методов обучения. Письменные тесты/контрольные работы проводятся после изучения каждой темы. Их цель проверить знания пройденных лексико-грамматических явлений. Они могут включать в себя элементы тестов, а также такие задания, как перевод предложений с английского языка на русский и наоборот.

Текущий контроль осуществляется в течение семестра и включает:
- дискуссии с использованием интерактивных методов обучения;

- проверка домашних заданий;
- обучающие и тренировочные тесты по пройденному материалу;
- письменные самостоятельные работы;
- проверочные задания по аудированию.

Образец промежуточного лексико-грамматического теста (промежуточное тестирование)

I. Проспрягайте глаголы:

(empezar, tener, poder,

dar, vivir) Yo

Tú

Él,

ella,

Ud.

Nosotros

s (as)

Vosotros

s (as)

Ellos, ellas, Ustedes

Баллы (max 5) за правильное спряжение каждого глагола 1 бал.

II. Употребите глагол в скобках в настоящем времени в нужном лице и числе:

1. Andrés (coger) sus libros, yo (coger) mi carpeta. 2. Nosotros (elegir) la mesa que está cerca de la salida. 3. Tú (almorzar) tarde. 4. A las 8 yo (cerrar) la puerta y (salir) a la calle. 5. Pablo y yo (soler) tomar el metro. 6. Las clases (empezar) a las 8 y media. 7. En la universidad yo (encontrar) a mis amigos. 8. Luis (contar) una historia muy interesante. 9. (Sonar) el timbre y (comenzar) la lección de español.

Баллы (max 9)

III. Поставьте вопросительные слова:

1. ¿... está el abrigo gris?
2. ¿... estás triste, Ramón?

3. ¿... contesta a las preguntas?

4. ¿... años tienen tus padres?

5. ¿... hace tu hermana

por la tarde? (Max 5

баллов).

IV. Вставьте нужные возвратные местоимения:

1. ... levanto a las ocho de la mañana.
2. Pedro y Pablo ... lavan.
3. Mi madre ... peina ante el espejo.
4. Mi hija ahora ... ducha.
5. acostais a las once de la noche.
6. Mi marido.....afeita cada día.
7. dirigimos a casa.
8. vas hoy a casa muy tarde.

(Max 8 баллов)

Тест №2

I. Поставьте существительные во множественное число:

1. el café
2. la ciudad
3. la luz
4. el martes
5. el autobús
6. el carácter
7. el volcán
8. el corazón
9. el libro
10. la pared

Баллы (Max 10) за правильное выполнение каждого задания один балл.

II. Проспрягайте глаголы в прошедшем времени Pretérito Imperfecto: ser, ir, conocer, to- mar, escribir, volver.

1. yo
2. él
3. nosotros
4. ellos
5. tú

(Max балл 6)

III. Напишите словами следующие числительные: 45, 28, 11, 96, 21, 14, 100, 248, 315, 627, 1000.

(Max балл 11)

IV. Поставьте возвратные глаголы в прошедшее время Pretérito Perfecto.

1. Yo ... (despertarse) muy temprano.
2. Por qué no ... (sentarse) tú.
3. Marisol ... (peinarse) ante el espejo.
4. El ... (irse) a la universidad a las cinco.
5. Pedro y Juan ... (lavarse), después de ...

levantarse. (Max 5 баллов)

1.1. Образец итоговой контрольной работы

- I. Закончите следующие предложения: Me alegré mucho cuando ...
Ayer nevó mucho y nosotros no ...
Mi familia vivió cinco años en el País Vasco y... Cuando regresamos de San Sebastián nadie ... Pedro y Jorge fueron al Corte Inglés ...
Anteayer tuvimos muchos quehaceres y por eso ... Empezó a llover cuando

vosotros ...

II. Вставьте соответствующие дополнения – местоимения:

1. ¿Tiene usted periódicos? Si, ... tengo.
2. ¿Tenemos libros españoles? No? no ... tenemos.
3. ¿Tienen ustedes traducciones de la carta? Si, ... tenemos.
4. ¿Tenéis vosotros un cuarto grande? Si, ... tenemos.
5. ¿Tiene él un armario grande? Si, ... tiene.
6. ¿Tiene ella una lámpara azul? Si, ... tiene.

III. Ответьте на следующие вопросы:

1. ¿Irás Ud. al cine o al teatro por la tarde?
2. ¿A qué hora volverá Ud. A casa?
3. ¿A qué hora saldrá Ud. mañana de casa?
4. ¿Pondrá Ud. mañana las flores en la mesa de su colega?
5. ¿Qué dirá Ud. a sus padres antes de salir?
6. ¿A qué hora vendrá Ud. al trabajo?
7. ¿Tendrá Ud. mucho que hacer mañana?
8. ¿Podrá Ud. dormir la siesta después de comer?
9. ¿Qué hará Ud. por la tarde?

IV. Дополните следующий диалог:

- ¿Adónde vas a descansar, Juan?
-
- ¿Has visitado la ciudad de México?
-
- ¿Has visto algunas curiosidades interesantes?
-
- ¿Cuándo has vuelto a Moscú?
-
- ¿Qué países vas a visitar más?

Образец итоговой контрольной работы

Итоговый лексико – грамматический тест

I. Poner los verbos en el Pretérito Indefinido:

hacer ~ Yo...muchas compras ayer. Tú también...muchas compras ayer. ¿...él muchas compras ayer? - No, él no... muchas compras. Ellos tampoco...muchas compras.

poner Yo...la mesa ayer. Tú ... la mesa ayer. ¿... él la mesa ayer? - No, él no ... la mesa ayer.

Ellos tampoco ... la mesa ayer.

querer ~ Ayer yo... comprar aquel traje. Ayer tú...comprar aquel traje. ¿...él comprar aquel

traje?

- No, él no ... comprar aquel traje. Ellos tampoco ... comprar aquel traje.

estar ~ Ayer yo... mal todo el día. Ayer tú... mal todo el día. ¿... él mal todo el día?

- No, él no... mal todo el día. Ellos tampoco ... mal todo el día.

tener L~ a semana pasada yo ... que asistir a las negociaciones. Tú también ... que asistir a las ne-

gociaci

ones.

(Max

баллы

5)

II. Poner el verbo entre paréntesis en el Imperativo afirmativo en la III persona:

1. (Hablar) más bajo. 2. (Llegar) antes de las cinco. 3. (Comprar) lápices en la Papelería. 4. (Bajar) al primer piso. 5. (Andar) rápido. 6. (Mirar) el reloj. 7. (Ayudar) me. 8. (Leer) desde el principio. 9. (Responder) más claro. 10. (Coger) estas manzanas. 11. (Escribir) un artículo para el periódico. 12. (Abrir) la ventana. 13. (Escribir) una carta a sus padres. 14. (Subir) al octavo piso.

(Max баллы 14)

III. Poner el verbo entre paréntesis en el Presente de Subjuntivo:

El padre pide que yo le (traer) los periódicos. 2. No me gusta que tu hijo (sentirse) mal. 3. Me gusta que mejor tú (hablar) en español. 4. Le gusta al profesor que yo (comprender) el texto. 5. La madre quiere que yo (volver) enseguida. 6. El padre ordena que tú (estu- diar) el idioma español. 8. El presidente de nuestra compañía ordena que mañana noso- tros (venir) al trabajo más temprano. 9. Tengo miedo de que mi hermano (olvidarse) de su novia. 10. No quiero que tú (leer) este fax. 11. El director ordena que mañana (traer) la carta que he olvidado en casa. 12. El niño pide que yo le (ayudar) a traducir esta carta. 13. Nos alegramos de que ellos (pasar) bien el tiempo. 14. Temo que ellos no (saber) esta regla. 15. Dudo que ella (venir) a tiempo. 16. ¿Quieres que nosotros (ir) al teatro?

(Max баллы 16)

IV. Ponga los verbos en parenthesis en la forma necesaria de Potencial Simple (valor modal).

1. Yo en tu lugar (hablar) con tus padres y (relatarles) todo lo que ha pasado contigo. 2. María dice que (ayudarte) con mucho gusto pero por desgracia no dispone de tiempo. 3. Ella dice que (tomar) una taza de café con leche si te parece bien. 4. Yo (hacer) todo para tí pero tengo mucha prisa y me voy corriendo. 5. ¿ (Poder) Usted decirme qué hora es? 6. Nosotros (regalarle) a Usted el ordenador pero nosotros mismos lo necesitamos. 7. No nos (venir) mal descansar un poco. 8. Cuando los chicos regresaron a casa (ser) las dos de la madrugada.

(Max баллы 8)

8.4. Планируемые уровни сформированных компетенций обучающихся и критерии оценивания.

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая)	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85

Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

Критерии оценки знаний на устном экзамене

Оценка 5 ("отлично") ставится, если обучающиеся:

- дают полный и развернутый ответ на все вопросы билета;
- показывают всесторонние, систематизированные, глубокие и полные знания программного материала;
- показывают стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы;
- показывают прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- поддерживают дискуссию с преподавателем по всем вопросам билета и по дополнительно задаваемым вопросам.

Оценка 4 ("хорошо") ставится, если обучающиеся:

- дают достаточно полный ответ на все вопросы билета;
- показывают достаточно полные знания программного материала;
- правильно излагают ответы на вопросы, умеют делать выводы.
- показывают прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- показывают достаточно прочные знания основной и дополнительной литературы по дисциплине;
- поддерживают дискуссию с преподавателем по большинству вопросов билета.
- при ответе на вопросы допускают ошибки и незначительные неточности в изложении, которые сильно не влияют на сущность излагаемого материала.

Оценка 3 ("удовлетворительно") ставится, если обучающиеся:

- демонстрируют достаточный объем знаний по вопросам билета;
- показывают достаточные знания программного материала;
- пытаются поддержать дискуссию с преподавателем по отдельным вопросам билета;
- показывают достаточные знания основной литературы по дисциплине;
- при ответе на вопросы экзаменационного билета допускают ошибки и неточности в изложении материала.

Оценка 2 ("неудовлетворительно") ставится, если обучающиеся:

- показывают фрагментарные знания по вопросам билета и по основному программному материалу;
- допускают принципиальные ошибки в ответе на вопросы экзаменационного билета;
- демонстрируют обрывочные знания;
- не умеют поддержать дискуссию с преподавателем по отдельным вопросам билета;

- не могут решить знакомую проблемную ситуацию даже при помощи преподавателя.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Ларионова, М. В. Испанский язык с элементами делового общения для начинающих [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для акад. бакалавриата/ 2. М. В. Ларионова, Н. И. Царева, А. Гонсалес-Фернандес. - 4-е изд., испр. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 356 с.. - (Бакалавр. Академический курс). - Лицензия до 31.12.2019. - ISBN 978-5-534-02885-0:Б.ц. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Юрайт(1)

Дополнительная литература:

2. Гонсалес-Фернандес, А. Испанский язык с элементами делового общения для продолжающих [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для акад. бакалавриата/ М. В. Ларионова, Н. И. Царева, А. Гонсалес-Фернандес. - 3-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 341 с.. - (Бакалавр. Академический курс). - Лицензия до 31.12.2019. - ISBN 978-5-534-01024-4: Б.ц. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Юрайт(1)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

Электронные справочные словари

<http://thesaurus.com/>
http://www.rusmoney.com/dictionary/engrus_slovar.html?dic <http://www.economy.bsu.by/library/>
<http://www.english-2days.narod.ru/terms/biz1.html> <http://cnn.com/world>

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Конфликтология и медиация»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Конфликтология и медиация».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Конфликтология и медиация».

Цель изучения дисциплины: подготовка специалистов, владеющих знаниями о сущности коммуникации в профессиональной сфере, этических принципах и нормах взаимодействия и умеющих их использовать в практической деятельности; совершенствование навыков студентов в деловом и межличностном общении.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	Знать: знать о нормативных образцах личности, этосе профессии, этике сферы бизнеса и рекламы, знать вопросы управленческой этики, типы партнерских отношений; нормы этики делового общения, психологические механизмы эффективного профессионального и делового общения сущность и значение общения, основ делового общения в жизни людей и общества Уметь: уметь правильно разрешать конфликтные ситуации и способствовать их предотвращению, осознавать и соблюдать принципы деловой этики формировать представления о содержании, формах и национальных особенностях в области профессиональной коммуникации Владеть: основными понятиями, исходными навыками оптимизации делового общения, средствами общения, механизмами делового общения навыками этикетного общения в сфере туризма, владеть знаниями о профессиональной культуре специалиста; необходимым уровнем знаний в области делового взаимодействия (устного и письменного) с иностранными партнерами

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Конфликтология и медиация» представляет собой дисциплину Б1.О.22 блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Понятие профессиональной этики	Понятие и предмет изучения профессиональной этики. Задачи и основные принципы профессиональной этики.Содержание профессиональной этики. Определение понятия этикет. Виды профессиональной этики.
2	Этика работника гостиничной индустрии	Этика партнерских отношений в сфере гостеприимства. Соблюдение этических норм в отношениях руководителей и подчинённых. Стили управления в гостиничной сфере деятельности.
3	Понятие и требования современного этикета. Этикет делового человека	Требования современного этикета. Этикет делового человека. Создание профессионального имиджа. Деловой этикет в переписке.

		Служебный этикет. Внешний облик делового мужчины. Особенности внешнего облика деловой женщины. Особенности делового общения с представителями различных культур. Организация приемов и презентаций. Этикетные нормы и предписания.
4	Психология делового общения	Виды, функции общения, этапы и уровни общения Структура и средства общения Механизмы восприятия и понимания людьми друг друга Идентификация, стереотипизация, рефлексия в общении. Общение как деятельность. Функции и цели общения. Виды общения Уровни общения и особенности анализа общения на каждом уровне

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Понятие профессиональной этики

1. Понятие общения, его виды, структура и уровни.
2. Коммуникативный аспект общения.
3. Перцептивный аспект общения.
4. Интерактивный аспект общения.

Тема 2. Этика работника туристской индустрии

1. Категории профессиональной этики
2. Этические принципы профессиональной деятельности
3. Этические нормы профессиональной деятельности

Тема 3. Понятие и требования современного этикета. Этикет делового человека

1. Культурные характеристики этикетного поведения.
2. Культура одежды делового человека.
3. Этика бизнеса в России.
4. Организация приемов и презентаций, переговоров и бесед.
5. Застолье в системе делового общения: этикетные нормы и предписания.
6. Имидж делового человека.

Тема 4. Психология делового общения

В чём состоит назначение делового общения? Каковы механизмы делового общения и методы его оптимизации? Какие факторы обеспечивают успешность межличностного общения? Особенности делового общения. Структура речевого общения. Основные принципы делового общения «по горизонтали» (между коллегами). Позиции по вопросу о соотношении этики и бизнеса.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Понятие профессиональной этики

Особенности этики как науки. Характеристика этической проблематики.

Нравственная ситуация в современном мире. Этические принципы профессиональной деятельности. Этические нормы профессиональной деятельности. Способы влияния на партнера в профессиональном общении. Управленческая и корпоративная этика в условиях конфликта.

Тема 2. Этика работника туристской индустрии

Самоподача в процессе профессионального общения. Способы преодоления коммуникативных барьеров. Этические аспекты в гостиничной деятельности.

Тема 3. Понятие и требования современного этикета. Этикет делового человека

Проблемы этики бизнеса и делового общения в России. Деловое застолье: этикетные нормы и предписания. Стили в одежде. Этикет приветствий, представлений, прощаний. Телефонный разговор. Культура деловых споров и дискуссий.

Тема 4. Психология делового общения

Личность как субъект общения, типология личности.

Особенности межличностного общения.

Саморефлексия и технология познания себя.

Этапы развития общения и приёмы его оптимизации.

Конфликт: психологические приёмы его упреждения и разрешения.

Невербальные средства общения: природа и виды.

Каналы восприятия, их характеристика.

Признаки «открытости» и «закрытости» индивида.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом по следующим направлениям: каковы особенности этики как науки, характеристика этической проблематики, характеристика общения как взаимодействия партнеров, методические рекомендации по оптимизации межличностного общения, проблемы психологии общения.
2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам: принципы этики деловых отношений; приветствие, представление, титулирование в деловой сфере; понятие корпоративной этики; механизмы влияния культурных традиций на деловые контакты народов мира; сравнительный анализ правил делового общения в различных странах; современная ситуация в России с точки зрения этики делового общения. Психологические механизмы восприятия и понимания людьми друг друга. Определение подходов к пониманию этого понятия. Определение основных атрибутов общения подчиненных с руководителем.

Определение коммуникативной культуры в деловом общении. Определение личностных качеств, обеспечивающих высокий уровень коммуникативной культуры.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Понятие профессиональной этики	ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность,

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
		логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.
Этика работника гостиничной индустрии	ОПК-8	Контрольная работа, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.
Понятие и требования современного этикета. Этикет делового человека	ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.
Психология делового общения	ОПК-8	Контрольная работа, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

1. Понятие профессиональной этики

Этические принципы профессиональной деятельности. Этические нормы профессиональной деятельности.

2. Этика работника гостиничной индустрии

Самоподача в процессе профессионального общения. Способы преодоления коммуникативных барьеров.

3. Понятие и требования современного этикета. Этикет делового человека

Этикет приветствий, представлений, прощаний. Телефонный разговор. Культура деловых споров и дискуссий.

4. Психология делового общения

1. Расчёт формул темперамента, выявления общих и предметных способностей, определения экстра-, интра-, амбоверсии (по Юнгу), черт характера и т.д. Подготовка социально-психологического самоанализа.
2. *Практическая работа* по определению психологического состояния, поведения и взаимопонимания людей с помощью позы, мимики, жестов, изображённых на картинках людей. *Практическое задание*: «Познай самого себя методом саморефлексии».

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Каковы особенности этики как науки.
2. Характеристика этической проблематики.
3. Характеристика общения как взаимодействия партнеров.
4. Принципы этики деловых отношений.
5. Приветствие, представление, титулирование в деловой сфере.
6. Требования к одежде и внешнему виду делового мужчины.
7. Особенности внешнего облика деловой женщины.
8. Виды профессиональной этики.
9. Понятие корпоративной этики.
10. Механизмы влияния культурных традиций на деловые контакты народов мира.
11. Сравнительный анализ правил делового общения в различных странах.
12. Современная ситуация в России с точки зрения этики делового общения.
13. Варианты развития этики бизнеса в России.
14. Принципы делового общения.
15. Правила делового застолья.
16. Виды деловых приемов.
17. Правила вручения подарков, сувениров.
18. Правила поведения разного уровня.
19. Принципы профессионального этикета.
20. Дистанция между партнерами по бизнесу.
21. Понятие и предмет изучения профессиональной этики.
22. Задачи и основные принципы профессиональной этики.
23. Этикет письменного делового общения.
24. Правила обмена деловой информацией.
25. Понятие этикета деловых переговоров.
26. Особенности ведения деловых переговоров с представителями разных стран.
27. Роль общения в жизни человека.
28. Сущность, содержание общения, его структура.
29. Коммуникативная сторона общения.
30. Технология оптимизации коммуникации.
31. Невербальные средства общения: природа и виды.
32. Характер и темперамент.
33. Деловое общение, его особенности.
34. Технология подготовки и проведения беседы.
35. Технология оптимизации публичного выступления.
36. Саморефлексия и технология познания себя.
37. Конфликт: психологические приёмы его упреждения и разрешения

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Психология и этика делового общения : учебник и практикум для вузов / В. Н. Лавриненко [и др.] ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 408 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01353-5.
2. Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 118 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14632-5

Дополнительная литература

1. Трофимов В. К. Деловая этика [Текст] : учебное пособие / В. К. Трофимов, 2018. - on-line, 256 с. ЭУ
2. Психология делового общения в туризме и гостеприимстве [Текст] : учеб. пособие / А. А. Федюлин, Л. А. Ульянченко, Н. Г. Новикова [и др.] ; под общ. ред. Е. С. Сахарчук, 2014. - 1 on-line, 192 с.
3. Матолыгина Н. В. Профессиональная этика и этикет в сфере сервиса [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Матолыгина, Л. В. Руглова, 2013. - 160 с. 30

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ООО «Проспект»
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным

оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологии организации гостиничной деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Технологии организации гостиничной деятельности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Технологии организации гостиничной деятельности».

Цель изучения дисциплины: знакомство студентов с основными категориями, понятиями и принципами по организации гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать: теоретические основы проектирования гостиничной деятельности; нормативно-техническую базу проектирования средств размещения Уметь: ставить цели и задачи процесса проектирования гостиничной деятельности; применять нормативно-техническую базу проектирования, технические регламенты, санитарные нормы и правила Владеть: методами проектирования гостиничной деятельности
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных технологий	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам	Знать: сущность, специфику и структуру гостиничного продукта как комплексной сервисной услуги, особенности неразделимости, нестабильности в гостиничном бизнесе; основные экономические категории и закономерности функционирования гостиничного предприятия; базовые принципы и функции менеджмента в индустрии гостеприимства; основы маркетинга услуг в гостиничном бизнесе; организационно-правовые формы и структуру управления гостиничными предприятиями, типы объектов размещения и их классификацию; социально-экономическую роль индустрии гостеприимства в

		региональной и национальной экономике, тенденции развития отрасли. Уметь: применять экономические инструменты при анализе деятельности гостиничного предприятия; анализировать рыночную среду гостиничного бизнеса с использованием базовых маркетинговых инструментов; применять основы менеджмента при организации работы ключевых подразделений гостиницы; обосновывать выбор организационно-правовой формы и структуры управления гостиничным предприятием в зависимости от масштаба, сегмента и бизнес-модели; оценивать экономическую эффективность гостиничных операций и формировать предложения по оптимизации ресурсов; ориентироваться в системе профессиональных стандартов и квалификационных требований к специалистам гостиничного дела. Владеть: навыками расчёта основных экономических показателей гостиничной деятельности; методами анализа рынка и позиционирования гостиничного продукта; инструментами организации и контроля операционной деятельности подразделений гостиницы; навыками работы с отраслевой статистикой и открытыми данными

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии организации гостиничной деятельности» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.01.01 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах

ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Раздел 1. Теоретические основы организации гостиничной деятельности	Организация гостиничной деятельности
2	Раздел 2. Особенности гостиничной деятельности	Основные стадии запуска новой гостиницы
3	Раздел 3. Характеристика основных этапов гостиничной деятельности	Этапы гостиничной деятельности
4	Раздел 4. Современные технологии и методы гостиничной деятельности	Особенности архитектурно-строительных решений для гостиничных объектов
5	Раздел 5. Требования к жилой части гостиничного предприятия.	Общие требования к общественной части гостиницы
6	Раздел 6 Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия и АСУ	Направления разработки материально-технического задания на оснащение.
7	Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей гостиничного предприятия	Технико-экономические показатели
8	Раздел 8. Комплексная система безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	Требования обеспечения безопасности
9	Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта	Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов
10	Раздел 10 Анализ деятельности гостиничного предприятия	Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия
11	Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1. Теоретические основы гостиничной деятельности

Организация гостиничной деятельности

Раздел 2. Особенности гостиничной деятельности

Основные стадии запуска новой гостиницы

Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности

Этапы проектирования гостиничной деятельности

Раздел 4. Современные технологии и методы гостиничной деятельности Особенности архитектурно-строительных решений для гостиничных объектов

Раздел 5. Требования к жилой части гостиничного предприятия. Общие требования к общественной части гостиницы

Раздел 6 Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия и АСУ

Направления разработки материально-технического задания на оснащение.

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия

Технико-экономические показатели

Раздел 8 Комплексная система безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта

Требования обеспечения безопасности

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта

Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов

Раздел 10 Анализ деятельности гостиничного предприятия Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия

Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия

Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Раздел 2. Особенности гостиничной деятельности

Основные фазы жизненного цикла процесса гостиничной деятельности

Раздел 3. Характеристика основных этапов гостиничной деятельности

Start-up новой гостиницы

Раздел 4. Современные технологии и методы гостиничной деятельности

Типы гостиниц

Раздел 5. Требования к жилой части гостиничного предприятия.

Категории номеров по размещению

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

Пример сводного сметного расчета стоимости строительства гостиничного комплекса.

Раздел 8. Комплексная система безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
Комплекс организационных мероприятий

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта

Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта

Технология проектирования гостиничного продукта

Раздел 10 Анализ деятельности гостиничного предприятия

Управленческие задачи процесса разработки и реализации стратегии

Требования к самостоятельной работе студентов

Раздел 1. Теоретические основы гостиничной деятельности

- изучение лекционного материала - изучение предложенной литературы –подготовка к зачету

Раздел 2. Особенности гостиничной деятельности

изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 3. Характеристика основных этапов гостиничной деятельности

изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 4. Современные технологии и методы гостиничной деятельности

изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 5. Требования к жилой части гостиничного предприятия.

изучение предложенной литературы - подготовка к проекту - подготовка к зачету

Раздел 6 Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия и АСУ

изучение лекционного материала - подготовка к зачету

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

изучение лекционного материала - подготовка к творческому заданию - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 8 Комплексная система безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта

изучение предложенной литературы - подготовка к коллоквиуму -

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта

изучение лекционного материала –

Раздел 10 Анализ деятельности гостиничного предприятия

- изучение предложенной литературы - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия

- изучение лекционного материала- подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и магистрантами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 1. Теоретические основы гостиничной деятельности	ПК-1, ПК-3	Опрос
Раздел 2. Особенности гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 4. Современные технологии и методы гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 5. Требования к жилой части гостиничного предприятия.		Опрос
Раздел 6 Материально-техническое оснащение гостиничного предприятия и АСУ		Опрос
Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия		Опрос Творческое задание
Раздел 8 Комплексная система безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта		Коллоквиум
Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта		Опрос
Раздел 10 Анализ деятельности гостиничного предприятия		Опрос
Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия		Опрос

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Оценочное средство 1. Коллоквиум по теме 8

Вопросы для обсуждения:

1. Основные задачи комплексной безопасности.
2. Что включает системы комплексной безопасности и антитеррористической защищенности?
3. Что должна обеспечивать система связи и передачи данных?
4. Что включает комплекс организационных мероприятий?
5. Какие задачи возлагаются на физическую охрану?
6. Что должен включать план совместного функционирования инженерного оборудования, используемого при пожаре?

Критерии оценки:

Отлично студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.

Хорошо студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Удовлетворительно студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Неудовлетворительно студент, не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценочное средство 2. Творческое задание

Творческое задание по теме: Расчет технико-экономических показателей деятельности гостиничного предприятия

Создание и защита конкурирующего гостиничного проекта

1. Стоимость строительства здания
2. стоимость строительно-монтажных работ по возведению подземной части здания, тыс. руб.
3. стоимость строительно-монтажных работ по возведению надземной части здания, тыс. руб.
4. стоимость инженерного оборудования
5. Величина затрат по главам сводного сметного расчета на отчетный год
6. Расчет эффективности (срока окупаемости) инвестиций.
7. возможная чистая прибыль от реализации проекта

На основании 7 пунктов студенты должны презентовать гостиницу мечты. Презентация должна включать: таблицу с расчётами, фотографии используемого оборудования и материалов.

- Творческое задание по теме: Характеристика основных этапов гостиничной деятельности

Чек-лист гостиничного предприятия

Задание включает в себя: презентация чек – лист. (В виде таблицы с расчётами и подробное описание)

- Творческое задание по теме: Требования к жилой части гостиничного предприятия.

Характеристика основных этапов гостиничной деятельности

Задание включает в себя: характеристика номерного фонда с подробным описанием функциональности номеров каждой категории.

Включает в себя: выбор гостиницы (Из существующих или придуманную самостоятельно), описание её номерного фонда (количество номеров, класс номеров, отличительная особенность)

- Творческое задание по теме: Проектирование гостиничного продукта

Маркетинговое исследование рынка.

Задание включает в себя: групповую работу по анализу рынка гостиничных услуг.

Методы продвижение, рынок услуг и т.д

Сравнительный анализ 3 гостиниц одной и той же классификации

Задание включает в себя – три основных пункта: 1. Отличительные особенности гостиниц;2. Стратегия;3. Период существования

● Творческое задание по теме: Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия

Анализировать одну из гостиниц Калининграда на основании таблицы «Требования

Задание включает в себя: презентацию гостиницы на основании требований таблицы

Требование	Категория					
	без звезд	«одна звезда»	«две звезды»	«три звезды»	«четыре звезды»	«пять звезд»
Система отопления, обеспечивающая температуру воздуха в общественных помещениях не ниже 18,5 °С	+	+	+	+	+	+
Система принудительной вентиляции, обеспечивающая циркуляцию воздуха, исключаящую проникновение посторонних запахов в общественные и жилые помещения				+	+	+
Охранная сигнализация, видеонаблюдение в общественных зонах				+	+	+
Лифт в здании*:						
более пятиэтажей	+	+	+			
более трехэтажей**				+		
более двухэтажей**, ***					+	+
служебный, грузовой (или грузоподъем-					+	+
Туалеты:						
вблизи общественных помещений ^{5*}	+	+	+	+	+	+
Площадь холла, м ² , не менее ^{4*} :						
9 плюс по 1 из расчета на каждый номер,		+				

начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 25						
20 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 40			+			
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 80				+		
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 120					+	
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 160						+
Служба приема и размещения ^{5*}	+	+	+	+	+	+
Служба приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания с соответствующей мебелью (кресла, диваны, стулья, журнальные столики), с газетами, журналами ^{4*}				+	+	+

Критерии оценки:

Отлично Студент самостоятельно подготовил аналитическую работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Подготовил доклад и презентацию, при защите ответил на вопросы полно и аргументировано.

Хорошо Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Подготовил доклад, без презентации, при защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение.

Удовлетворительно Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение. Доклад не достаточно подготовил, без презентации, на вопросы не ответил.

Неудовлетворительно Студент не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. До защиты не допущен.

Оценочное средство 3. Деловая игра

Деловая игра 1

1. Проведение деловой игры "Борьба 3 и более подрядчиков за тендер на строительство 5-ти звёздочной гостиницы в городе Калининград»

Требование:

1. Разделение на 5 групп: четыре группы подрядчики, пятая заказчики.
2. Подрядчики: должны доказать, что они справятся с работой лучше конкурентов (в свободное форме: на основании предыдущих заслуг, создание плана дальнейшей работы или свой вариант)
3. Заказчики: задают вопросы. Пытаются выбрать, кто справится лучше.

Деловая игра 2

1. Проведение деловой игры: «Ревизора»

Требования:

Две группы: 1. Выбирает гостиницу мечты и аргументирует почему она соответствует аккредитуемой звёздности. 2. Задаёт вопросы. Пытается выяснить так ли это.

Деловая игра 3

1. Проведение деловой игры: «Конкурентоспособность 3-ёх звёздочных гостиниц Калининграда»

Требования

1. Разделение на 3 группы.
2. Выбор стратегии
3. Описание возможных конкурентоспособных преимуществ 3-ёх звёздочных гостиниц.

Деловая игра 4.

Разработать проект гостиничного предприятия.

- Название гостиницы, ее категория, организационно-правовая форма
 - Фирменный стиль: торговый знак, логотип, слоган, фирменные цвета, макеты бланков.
 - Контингент гостей (целевые группы).
 - Основные и дополнительные услуги. Организация питания. Организация досуга.
 - Конструктивные элементы здания. Его внешний вид. Проектирование территории вокруг гостиницы.
 - Номерной фонд. Вместимость номерного фонда. Описание интерьера номеров. Внутренняя отделка и цветовое решение. Световое решение, акустическое устройство, микроклимат. Стоимость размещения.
 - Служебные помещения. Конструктивные решения их проектирования. Оснащение помещений. Предметы интерьера.
 - Санитарное обеспечение. Кондиционирование и вентиляция. Система удаления мусора.
 - Персонал. Организационная структура. Количество сотрудников, их основные функциональные обязанности. Униформа сотрудников. Корпоративный стиль.
- Игра проходит в свободной форме. (Презентация, видео фильм, доклад, свой вариант.)

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в обсуждении ситуационных задач, проявляет при этом владение знаниями по основным разделам

дисциплины, современных подходов и концепций к организации эффективной деятельности предприятий общественного питания. При этом студент должен продемонстрировать владение навыками анализа проблемы, способности к аргументированному доказательству собственной позиции, отстаиванию своей точки зрения; умения выявлять общее и специфическое в оценке предлагаемых фактов и ситуаций, делать обоснованные выводы о продвижении инноваций и их последствиях.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении ситуационных задач, способен к отстаиванию своей позиции, но не всегда четко аргументирует ее из-за недостаточных навыков в оценке технологий современного сервиса, способностей делать обоснованные выводы об их эффективности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он участвует в обсуждении ситуационных задач, но затрудняется высказывать самостоятельно свою точку зрения, способен только поддержать мнение других студентов по поводу того или иного варианта решения проблемы, что происходит из-за отсутствия навыков анализа и адекватной оценки предлагаемых фактов и ситуаций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не участвует в дискуссии, проявляет индифферентное отношение к обсуждаемой ситуации, не способен высказать своего отношения к ней; отсутствуют навыки анализа технологий деятельности предприятия общественного питания.

Оценочное средство 4 Конспект

Конспекты по темам дисциплины:

1. Организация гостиничной деятельности
2. Основные стадии деятельности гостиницы
3. Этапы гостиничной деятельности
4. Особенности архитектурно-строительных решений гостиничных объектов
5. Общие требования к общественной части гостиницы
6. Направления разработки материально-технического задания на оснащение.
7. Техничко-экономических показатели
8. Требования обеспечения безопасности
9. Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов
10. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия
11. Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

Критерии оценки:

«Отлично» выставляется, если обучающийся отразил основные и дополнительные позиции дидактического материала. Использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта необходимо воспользоваться одним и более из предложенных в программе источников основной литературы и одним и более из предложенных в программе источников дополнительной литературы.

«Хорошо» выставляется, если обучающийся отразил основные и дополнительные позиции дидактического материала. Использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта воспользовался одним или более из предложенных в программе источников основной литературы, но не воспользовался предложенной дополнительной литературой.

«Удовлетворительно» выставляется, если обучающийся отразил основные позиции дидактического материала, но не использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта воспользовался одним или более из предложенных в программе источников основной литературы, но не воспользовался предложенной дополнительной литературой.

«Не удовлетворительно» выставляется, если обучающийся не отразил основные позиции дидактического материала предложенные в одном из источников основной литературы, либо не использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями).

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачёту

1. Основные типы гостиничных предприятий
2. Организационные структуры гостиничных предприятий
3. Требования к зданиям гостиничных предприятий
4. Состав функциональных групп помещений гостиничных предприятий
5. Факторы организации проектной деятельности
6. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
7. Система комплексной безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
8. Финансовые показатели проекта гостиничного предприятия
9. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта
10. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Критерии оценивания результатов зачета

«Зачтено» выставляется обучающемуся, если он показал достаточно прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.

«Не зачтено» выставляется обучающемуся, если при ответе выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Вопросы к экзамену

1. Понятие гостиничного продукта
2. Классификация гостиниц и других средств размещения
3. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности
4. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
5. Общая характеристика управления проектами, иерархия управления проектами
6. Жизненный цикл проекта создания новой гостиницы
7. Состав участников проекта. Эффективная работа участников проекта.
8. Организация проектной деятельности гостиничного предприятия
9. Отбор персонала в стартовом периоде, его подготовка и обучение

10. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
11. Требования к общественной части гостиниц и иных средств размещения
12. Требования к проектированию этажей гостиниц и иных средств размещения
13. Проектирование фирменного стиля гостиницы
14. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
15. Предметно-пространственная организация интерьера.
16. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
17. Принципы размещения и расчетные показатели развития гостиничного предприятия.
18. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
19. Документационное обеспечение гостиничной деятельности
20. Согласование и утверждение проектной документации
21. Перечень требований и рекомендаций по оснащению номеров
22. Основные требования пожарной безопасности в гостинице
23. Этапы гостиничной деятельности
24. Ассортиментные группы услуг
25. Нормативные требования к зданиям и помещениям гостиниц
26. Особенности внутреннего пространства жилых номеров в северных районах
27. Особенности предприятий питания в гостиницах
28. Организация гостиничной деятельности
29. Основные уровни услуг

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно	хорошо		71-85

	ьной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1 Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва : Издательство КНОРУС, 2021. – 413 с.

2 Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва : Издательство ИНФРА-М, 2021. – 449 с.

3 Никольская, Е. Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства / Е. Ю. Никольская, Л. В. Семенова. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство «КноРус», 2020. – 226 с.

Дополнительная литература:

4 Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 373 с.

5 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с.

6 Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 336 с.

7 Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 136 с.

8 Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 188 с.

9 Хатикова, З. В. Организация и технология гостиничного дела / З. В. Хатикова, И. А. Шевчук, Д. В. Нехайчук. – Севастополь : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал», 2020. – 204 с.

10 Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 280 с.

11 Шанаурина, Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе : учебное пособие / Ю. В. Шанаурина. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2020. — 254 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Айбукс
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Медиа-проектирование в сервисе и гостеприимстве»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины **«Медиапроектирование в сервисе и гостеприимстве»**
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: ««Медиапроектирование в сервисе и гостеприимстве»».

Цель изучения дисциплины:

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы гостеприимства	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами ОПК-5.3 Разрабатывает и внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	Знать: содержание, технологии разработки, реализации и продвижения коммуникационных проектов; особенности создания коммуникационного проекта в сфере сервиса, туризма и гостеприимства Уметь: Разрабатывать все компоненты концепции и выстраивает приоритеты решения творческих задач, осуществлять выбор эффективных методов и приемов разработки рекламного, PR или иного коммуникационного продукта и применять их с учетом специфики деятельности предприятий сферы сервиса и гостеприимства Владеть: навыками применения эффективных методов и приемов разработки рекламного, PR или иного коммуникационного продукта (в том числе современных информационно-компьютерных и интернет-технологий, специализированных программных продуктов)

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Медиа-проектирование в сервисе и гостеприимстве**» представляет собой дисциплину факультативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной

информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Введение в медиаконтент медиапроекта	Понятие медиаконтента, его типы и форматы. Эволюция медиаконтента, современные тренды. Принципы создания качественного медиаконтента.
	Технологии создания медиаконтента медиапроекта в сфере туризма, сервиса и гостеприимства	Технологии работы с текстовым контентом. Технологии работы с визуальным контентом (фото, видео, графика). Технологии работы с аудиоконтентом. Интерактивные форматы медиаконтента. Формулировка целей медиапроекта. Основные понятия и технологии в медиапроектировании. Этапы медиапроектирования. Виды медиапроектирования. Управление опытом потребителей креативных индустрий. Движущие силы развития креативных индустрий и их медиапродвижения
2	Практическая реализация медиапроекта в сфере гостеприимства и сервиса	Этапы практической реализации медиапроекта. Основные механизмы запуска и продвижения идей в коммуникационной деятельности в сфере сервиса, туризма и гостеприимства

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Технологии создания медиаконтента медиапроекта

Технологии работы с текстовым контентом. Технологии работы с визуальным контентом (фото, видео, графика). Технологии работы с аудиоконтентом. Интерактивные форматы медиаконтента. Формулировка целей медиапроекта. Основные понятия и технологии в медиапроектировании. Этапы медиапроектирования. Виды медиапроектирования. Управление опытом потребителей креативных индустрий. Движущие силы развития креативных индустрий и их медиапродвижения

Практическая реализация медиапроекта в сфере гостеприимства и сервиса

Этапы практической реализации медиапроекта. Основные механизмы запуска и продвижения идей в коммуникационной деятельности. Инвестиции в творческие индустрии. Этические и правовые нормы деятельности в медиа. Работа с детьми. Работа с творческими людьми. Работа с учеными. Производственная цепочка в креативных индустриях. Создание креативного продукта.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Введение в медиаконтент медиапроекта

Виды и типы медиаконтента. Обзор жанров контента. Современные тренды в сфере медиаконтента

Планирование и реализация медиапроектов

Составление медиаплана. График и календарный план медиапроекта

Практическая реализация медиапроекта в сфере гостеприимства и сервиса

Анализ целевой аудитории. Разработка стратегии медиамаркетинга. Инструменты и каналы продвижения медиаконтента. Оценка эффективности медиакампаний. Практические задания/самостоятельная работа: Инструменты рекламного продвижения медиапроекта. Инструменты маркетинга, PR и рекламы в медиасфере

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Медиапроектирование в сервисе и гостеприимстве» направлена на формирование у будущих специалистов практических навыков создания цифрового контента для индустрии туризма и гостеприимства. В ходе обучения студенты глубоко анализируют рынок, изучают запросы целевой аудитории и самостоятельно разрабатывают комплексные медиапродукты — от концепции продвижения бренда до готовых интерактивных сайтов, рекламных видеороликов или контент-стратегий для социальных сетей. Основной упор делается на умение обосновать маркетинговую ценность проекта, рассчитать бюджет продвижения и оценить его реальную эффективность для бизнеса.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое

обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Введение в медиаконтент медиапроекта	ОПК-5	Опрос, контрольная работа, решение кейса
Технологии создания медиаконтента медиапроекта в сфере туризма, сервиса и гостеприимства	ОПК-5	Опрос, контрольная работа, решение кейса
Практическая реализация медиапроекта в сфере гостеприимства и сервиса	ОПК-5	Опрос, контрольная работа, решение кейса

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопрос 1. Что включает в себя понятие «сценарий» в медиапродакшне?

-Только текст диалогов персонажей

Только описание локаций

-Текст, описывающий сюжет и действия произведения

-Только режиссерские указания

Вопрос 2. Какие из перечисленных элементов относятся к преконцепции в процессе медиапродакшна?

-Монтаж

-Исследование рынка и аудитории

-Съемка

-Озвучивание

Вопрос 3. Что представляет собой «бюджет продюсирования»?

- Только финансирование рекламы

-Только зарплаты актеров

- Финансовый план на создание медиаконтента

-Только расходы на аренду оборудования

Вопрос 4. Какой процесс включает в себя «пост-продакшн» в медиаиндустрии?

-Только съемка материала

-Только монтаж материала

-Обработка и финальная сборка созданного контента

-Только подготовка сценарий

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

Понятие медиакommunikации.

Оценка эффективности деятельности по медиапланированию.

Подходы к определению коммуникативной эффективности медиаплана.

Создание медиаплана для рекламной кампании.

Медиа-бриф. Формы медиаплана в индустрии туризма, сервиса и гостеприимства.

Специфика медиапланирования различных носителей.

Контроль за исполнением медиаплана.

Подходы при медиапланировании.

Понятие и предмет медиапланирования в сфере сервиса, гостеприимства и туризма

Компоненты медиапланирования. Медиаплан и его составляющие

Структура медиапланирования и ее изменения в связи с трансформирующейся текущей ситуацией

Создание медиаплана в соответствии с запланированными маркетинговыми мероприятиями предприятий сферы гостеприимства, сервиса и туризма

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85

	инициативы				
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Аль-Бакри Т. В. Продюсирование. Кино, телевидение и видеопроекты в интернете / Т. В. Эль-Бакри. - М.: Аспект Пресс, 2021. - 336 с.

Познин, В. Ф. Техника и технология СМИ. Радио- и тележурналистика : учебник и практикум для вузов / В. Ф. Познин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 362 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00656-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537098>

Дзялошинский, И. М. Современный медиатекст. Особенности создания и функционирования : учебник для вузов / И. М. Дзялошинский, М. А. Пильгун. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 345 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11621-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542211>

Чумиков, А. Н. Связи с общественностью и медиакommunikации : учебное пособие для вузов / А. Н. Чумиков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 199 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15991-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540748>

Дополнительная литература

Институциональная трансформация социально-экономических систем в условиях цифровизации: состояние, тренды, проблемы и перспективы: монография. - Курск: Университетская книга, 2020. - 294 с.

Юдина Е. Ю. Проект в медиапроекте: создание контента студенческого медиа / Е. Ю. Юдина // Медиасреда. - 2022. - № 1. - С. 63-67.

Базилян С. А. Коммуникативный анализ медиапроектов о культуре (на примере российского интернет-издания colta.ru) / С. А. Базилян // Вестник Воронежского государственного университета. Сер.: Филология. Журналистика. - 2021. - № 4. - С. 88-91.

Белоусова Н. М. Бизнес-план как основа создания и реализации медиапроекта / Н. М. Белоусова // Медиа-экономика 21 века. - 2019. - № 1. - С. 25-30.

Белоусова Н. М. Особенности управления медиапроектами в условиях современного медиа-рынка / Н. М. Белоусова // Медиаэкономика 21 века. - 2018. - № 1. - С. 92-98.

Белоусова Н. М. Оценка конкурентоспособности медиапроекта на разных стадиях его жизненного цикла / Н. М. Белоусова // Медиаэкономика 21 века. - 2018. - № 3. - С. 18-23.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
 - eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
 - ЭБС Консультант студента
 - ЭБС ZNANIUM.COM
 - ЭБС «Айбукс»
 - ООО «Проспект»
 - ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана <https://elib.kantiana.ru/>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – www.lms-3.kantiana.ru, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО: Microsoft Windows 7, Microsoft Office Standart 2010, антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п. 11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Бухгалтерский и управленческий учет»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Бухгалтерский и управленческий учет»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Бухгалтерский и управленческий учет».

Цель изучения дисциплины: обучение студентов основополагающим принципам и сущности Бухгалтерского и управленческого учета в туристской индустрии и применение изученных методов в практике хозяйственной деятельности организации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы гостеприимства	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами ОПК-5.3 Разрабатывает и внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	Знать: принципы, цели, задачи Бухгалтерского и управленческого учета; приемы ведения учета на гостиничных предприятиях; аспекты основополагающих концепций Бухгалтерского и управленческого учета;. Уметь: проводить анализ основных экономических показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов экономического анализа, правильно идентифицировать, оценивать, классифицировать и систематизировать на бухгалтерских счетах отдельные ФХД . Владеть: приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микроуровне, навыками самостоятельного применения теоретических основ и принципов Бухгалтерского и управленческого учета, а также методов анализа экономической информации.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Бухгалтерский и управленческий учет» представляет собой дисциплину обязательной (базовой) части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы

студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1. Бухгалтерский и управленческий учет: развитие и его современная роль в управлении экономикой организации	Виды хозяйственного учета. Система учетных измерителей Бухгалтерский и управленческий учет, его место и роль в системе управления экономическими субъектами. Функции управления и их информационные потребности. Задачи Бухгалтерского и управленческого учета. Модели построения Бухгалтерского и управленческого учета. Виды Бухгалтерского и управленческого учета: финансовый, управленческий и налоговый учет - содержание, цели и отличия. Внутренние и внешние пользователи бухгалтерской информации. Законодательное и нормативное регулирование Бухгалтерского и управленческого учета в Российской Федерации.
2	Тема 2. Принципы и методы Бухгалтерского и управленческого учета, его предмет, элементы и объекты	Основополагающие принципы Бухгалтерского и управленческого учета и критерии их формирования. Подходы к классификации принципов. Принципы-допущения: имущественная обособленность; последовательность применения учетной политики; временная определенность фактов хозяйственной деятельности (метод начисления). Интерпретация обособленного имущества в Российском Законодательстве. Ключевые понятия (термины) Бухгалтерского и управленческого учета: активы, обязательства, капитал, доходы, расходы. Предмет Бухгалтерского и управленческого учета, его объекты и их классификация по различным признакам (по их видам и размещению; по источникам образования, и др.). Документирование хозяйственных операций как один из важнейших элементов метода Бухгалтерского и управленческого учета. Классификация бухгалтерских

		документов, их стандартизация и унификация. Особенности оценки различных объектов в бухгалтерском учете. Понятие бухгалтерского счета. Назначение и структура бухгалтерских счетов. Синтетические и аналитические счета, субсчета. Забалансовые счета. Классификация бухгалтерских счетов по различным признакам. Двойная запись хозяйственных операций на балансовых счетах.
3	Тема 3 Основы технологии и организации бухгалтерского и управленческого учета в хозяйствующих субъектах. Учетная политика	Бухгалтерский баланс, роль и назначение его в учетном процессе и в анализе финансового состояния хозяйствующего субъекта. Структура и принципы построения бухгалтерских балансов, их виды. Состав финансовой отчетности коммерческих организаций. Организационные формы бухгалтерской службы. Взаимоотношения бухгалтерии с другими подразделениями предприятия по вопросам постановки и ведения учета и предоставления отчетности. Права и обязанности главного бухгалтера. Должностные инструкции других бухгалтеров. Учетная политика в системе управления коммерческой организацией. Аспекты учетной политики. Особенности организации Бухгалтерского и управленческого учета в компаниях, применяющих международные стандарты финансовой отчетности.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Бухгалтерский и управленческий учет: развитие и его современная роль в управлении экономикой организации

Виды хозяйственного учета. Система учетных измерителей Бухгалтерский и управленческий учет, его место и роль в системе управления экономическими субъектами. Функции управления и их информационные потребности. Задачи Бухгалтерского и управленческого учета. Модели построения Бухгалтерского и управленческого учета. Виды Бухгалтерского и управленческого учета: финансовый, управленческий и налоговый учет - содержание, цели и отличия. Внутренние и внешние пользователи бухгалтерской информации. Законодательное и нормативное регулирование Бухгалтерского и управленческого учета в Российской Федерации.

Тема 2. Принципы и методы Бухгалтерского и управленческого учета, его предмет, элементы и объекты

Основополагающие принципы Бухгалтерского и управленческого учета и критерии их формирования. Подходы к классификации принципов.

Принципы-допущения: имущественная обособленность; последовательность применения учетной политики; временная определенность фактов хозяйственной

деятельности (метод начисления). Интерпретация обособленного имущества в Российском Законодательстве.

Ключевые понятия (термины) Бухгалтерского и управленческого учета: активы, обязательства, капитал, доходы, расходы. Предмет Бухгалтерского и управленческого учета, его объекты и их классификация по различным признакам (по их видам и размещению; по источникам образования, и др.).

Документирование хозяйственных операций как один из важнейших элементов метода Бухгалтерского и управленческого учета. Классификация бухгалтерских документов, их стандартизация и унификация.

Особенности оценки различных объектов в бухгалтерском учете.

Понятие бухгалтерского счета. Назначение и структура бухгалтерских счетов. Синтетические и аналитические счета, субсчета. Забалансовые счета. Классификация бухгалтерских счетов по различным признакам. Двойная запись хозяйственных операций на балансовых счетах.

Тема 3 Основы технологии и организации Бухгалтерского и управленческого учета в хозяйствующих субъектах. Учетная политика

Бухгалтерский баланс, роль и назначение его в учетном процессе и в анализе финансового состояния хозяйствующего субъекта. Структура и принципы построения бухгалтерских балансов, их виды. Состав финансовой отчетности коммерческих организаций.

Организационные формы бухгалтерской службы. Взаимоотношения бухгалтерии с другими подразделениями предприятия по вопросам постановки и ведения учета и предоставления отчетности. Права и обязанности главного бухгалтера. Должностные инструкции других бухгалтеров.

Учетная политика в системе управления коммерческой организацией. Аспекты учетной политики.

Особенности организации Бухгалтерского и управленческого учета в компаниях, применяющих международные стандарты финансовой отчетности.

Рекомендуемая тематика учебных практических занятий:

Тема 1. Бухгалтерский и управленческий учет: развитие и его современная роль в управлении экономикой организации

Виды хозяйственного учета. Система учетных измерителей Бухгалтерский и управленческий учет, его место и роль в системе управления экономическими субъектами. Функции управления и их информационные потребности. Задачи Бухгалтерского и управленческого учета. Модели построения Бухгалтерского и управленческого учета. Виды Бухгалтерского и управленческого учета: финансовый, управленческий и налоговый учет - содержание, цели и отличия. Внутренние и внешние пользователи бухгалтерской информации. Законодательное и нормативное регулирование Бухгалтерского и управленческого учета в Российской Федерации.

Тема 2. Принципы и методы Бухгалтерского и управленческого учета, его предмет, элементы и объекты

Основополагающие принципы Бухгалтерского и управленческого учета и критерии их формирования. Подходы к классификации принципов.

Принципы-допущения: имущественная обособленность; последовательность применения учетной политики; временная определенность фактов хозяйственной деятельности (метод начисления). Интерпретация обособленного имущества в Российском Законодательстве.

Ключевые понятия (термины) Бухгалтерского и управленческого учета: активы, обязательства, капитал, доходы, расходы. Предмет Бухгалтерского и управленческого учета, его объекты и их классификация по различным признакам (по их видам и размещению; по источникам образования, и др.).

Документирование хозяйственных операций как один из важнейших элементов метода Бухгалтерского и управленческого учета. Классификация бухгалтерских документов, их стандартизация и унификация.

Особенности оценки различных объектов в бухгалтерском учете.

Понятие бухгалтерского счета. Назначение и структура бухгалтерских счетов. Синтетические и аналитические счета, субсчета. Забалансовые счета. Классификация бухгалтерских счетов по различным признакам. Двойная запись хозяйственных операций на балансовых счетах.

Тема 3 Основы технологии и организации Бухгалтерского и управленческого учета в хозяйствующих субъектах. Учетная политика

Бухгалтерский баланс, роль и назначение его в учетном процессе и в анализе финансового состояния хозяйствующего субъекта. Структура и принципы построения бухгалтерских балансов, их виды. Состав финансовой отчетности коммерческих организаций.

Организационные формы бухгалтерской службы. Взаимоотношения бухгалтерии с другими подразделениями предприятия по вопросам постановки и ведения учета и предоставления отчетности. Права и обязанности главного бухгалтера. Должностные инструкции других бухгалтеров.

Учетная политика в системе управления коммерческой организацией. Аспекты учетной политики.

Особенности организации Бухгалтерского и управленческого учета в компаниях, применяющих международные стандарты финансовой отчетности.

Требования к самостоятельной работе студентов

В структуре самостоятельной работы предусмотрены: написание рефератов, участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных рынков средств размещения, решение задач в конфигурации «1С-Предприятие».

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Бухгалтерский и управленческий учет: развитие и его современная роль в управлении экономикой организации	ОПК-5	Дискуссия Презентация
Тема 2. Принципы и методы Бухгалтерского и управленческого учета, его предмет, элементы и объекты Тема 3 Основы технологии и организации Бухгалтерского и управленческого учета в хозяйствующих субъектах. Учетная политика	ОПК-5	Дискуссия Презентация

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

Комплекс тестовых заданий по дисциплине

1. Бухгалтерский учёт осуществляется в рамках

- а) государства
- б) отдельного региона
- в) министерств и ведомств
- г) отдельной организации

2. С помощью денежного измерителя

- а) рассчитывают обобщающие показатели разнородных видов имущества
- б) исчисляют количество материальных ценностей
- в) осуществляют контроль за деятельностью организации
- г) осуществляют контроль за деятельностью подразделений организации

3. В пассиве баланса отражаются

- а) материально-производственные запасы
- б) резервы предстоящих расходов
- в) расходы будущих периодов
- г) основные средства

4. Операция: «Краткосрочный кредит банка направлен на погашения долга перед поставщиком» относится к типу

- а) первому ($A+X-X=P$)
- б) второму ($A=P+X-X$)
- в) третьему ($A+X=P+X$)
- г) четвёртому ($A-X=P-X$)

5. Активные счета - это счета для учёта

- а) имущества
- б) источников образования имущества
- в) результатов хозяйственной деятельности

г) хозяйственных операций

6. План счетов бухгалтерского учёта - это

а) систематизированный перечень счетов бухгалтерского учёта с соответствующими кодами

б) перечень аналитических счетов, используемых в учёте

в) совокупность синтетических и аналитических счетов

г) совокупность синтетических, аналитических счетов и субсчетов

7. Регистры бухгалтерского учёта по внешнему виду подразделяются на

а) книги, карточки, свободные листы, перфокарты, магнитные диски

б) книги, перфокарты, журналы

в) карточки, свободные листы и книги

г) книги, магнитные ленты и карточки

8. В Книге учёта хозяйственных операций хозяйственные операции регистрируются в хронологическом порядке в течение

а) месяца

б) квартала

в) года

г) полугодия

9. К внешним пользователям бухгалтерской информации относятся

а) поставщики

б) администрация

в) работники предприятия

г) менеджеры

10. Четвёртый уровень системы нормативного регулирования бухгалтерского учёта составляют

а) стандарты (положения по бухгалтерскому учёту)

б) инструкции

в) совокупность документов организации

г) законодательные акты

11. Для какого вида учёта характерна быстрота получения информации?

а) оперативного

б) бухгалтерского

в) статистического

г) налогового

12. Какую функцию выполняет бухгалтерский учёт в системе управления организацией?

а) управленческую

б) регуливающую

в) контрольную

г) информационную

13. Какой системой документов регулируется бухгалтерский учёт в РФ?

а) одноуровневой

б) двухуровневой

в) трёхуровневой

г) четырёхуровневой

14. Какие документы относятся к первому уровню нормативного регулирования бухгалтерского учёта и отчётности в РФ?

а) законодательные акты

б) стандарты

в) инструкции

г) первичные документы

15. Что относится к заёмным источникам образования имущества организации?

а) прибыль, резервы, фонды

- б) бюджетное финансирование, капитал
 - в) задолженность кредиторам, кредиты, займы
 - г) задолженность за покупателями
16. Что является предметом бухгалтерского учёта в широком его понимании?
- а) имущество организации
 - б) факты хозяйственной деятельности
 - в) кругооборот хозяйственных средств
 - г) производственно-хозяйственная и финансовая деятельность организации
17. Какие из перечисленных приёмов относятся к элементам метода бухгалтерского учёта?
- а) документация, инвентаризация, счета, двойная запись, отчётность
 - б) классификация имущества, классификация счетов
 - в) журнал регистрации хозяйственных операций, Главная книга
 - г) вступительный баланс, оборотная ведомость
18. Что показывается в активе баланса?
- а) имущество и дебиторская задолженность
 - б) имущество и капитал
 - в) капитал и обязательства
 - г) текущие активы и прибыль
19. Что понимают в российском бухгалтерском учёте под пассивами?
- а) капитал и обязательства
 - б) кредиторскую задолженность
 - в) капитал и кредиторскую задолженность
 - г) обязательства
20. Операция «На склад организации поступили материалы от поставщика. Счёт не оплачен» относится к типу
- а) первому ($A+X-X=P$)
 - б) второму ($A=P+X-X$)
 - в) третьему ($A+X=P+X$)
 - г) четвёртому ($A-X=P-X$)
21. Операция «В кассу получены денежные средства с расчётного счёта» относится к типу
- а) первому ($A+X-X=P$)
 - б) второму ($A=P+X-X$)
 - в) третьему ($A+X=P+X$)
 - г) четвёртому ($A-X=P-X$)
22. Валюта баланса - это
- а) итоговая сумма по балансовым статьям актива или пассива
 - б) наличие валюты в кассе организации
 - в) остаток денежных средств на валютном счёте организации
 - г) разность между полученной и израсходованной валютой
23. Баланс-брутто включает
- а) статьи имущества
 - б) статьи обязательств
 - в) основные и регулирующие статьи
 - г) статьи прибылей и убытков
24. Счета синтетического учёта при записи хозяйственных операций используют измерители
- а) натуральные
 - б) денежные
 - в) трудовые
 - г) натуральные и денежные
25. Сальдо на конец месяца по активному счёту равно нулю, если

- а) по счёту не было движения средств за месяц
 - б) сумма операций по дебету равна сумме операций по кредиту
 - в) сумма сальдо на начало месяца и дебетового оборота равна кредитовому обороту счёта
 - г) сальдо на начало месяца равно нулю
26. Пассивные счета имеют сальдо
- а) дебетовое
 - б) кредитовое
 - в) дебетовое или кредитовое
 - г) нулевое
27. Дебетовый оборот счёта 70 «Расчёты с персоналом по оплате труда» означает
- а) сумму начисленной оплаты труда
 - б) сумму удержаний из начисленной оплаты труда
 - в) сумму выданной оплаты труда
 - г) величину удержаний и выданной оплаты труда
28. Операция «Перечислено с расчётного счёта по предъявленным поставщиками счетов» относится к типу
- а) первому ($A+X-X=P$)
 - б) второму ($A=P+X-X$)
 - в) третьему ($A+X=P+X$)
 - г) четвёртому ($A-X=P-X$)
29. В чём заключается сущность двойной записи?
- а) каждая хозяйственная операция записывается в дебет одного счёта и кредит другого счёта в одинаковой сумме
 - б) каждая хозяйственная операция отражается не менее чем на двух счетах
 - в) применяются денежные и натуральные измерители
 - г) позволяет выявить сумму прибыли или убытка
30. В рабочий план счетов организации включаются
- а) синтетические счета, используемые организацией
 - б) субсчета, открываемые к синтетическим счетам, исходя из особенностей деятельности организации
 - в) полный перечень синтетических и аналитических (включая субсчета) счетов, необходимых для ведения бухгалтерского учёта в данной организации
 - г) аналитические счета

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы для промежуточной аттестации (зачет):

1. Хозяйственный учет и его роль в информационной системе и хозяйственном управлении.
2. Виды хозяйственного учета.
3. Бухгалтерский и управленческий учет и его связь с другими функциями управления.
4. Имущество (активы) организации как объект Бухгалтерского и управленческого учета.
5. Обязательства (пассивы) организации как объект Бухгалтерского и управленческого учета.
6. Хозяйственные процессы как объект Бухгалтерского и управленческого учета.
7. Предмет и объекты Бухгалтерского и управленческого учета.
8. Хозяйственные операции и их влияние на объекты Бухгалтерского и управленческого учета
9. Балансовый метод отражения и обобщения информации, его сущность и значение.
10. Связь структуры баланса с классификацией имущества и его источников.
11. Изменения в балансе под воздействием хозяйственных операций.

12. Проблемы оценки активов (имущества) и пассивов (обязательств) в бухгалтерском балансе.
13. Информационное содержание бухгалтерского баланса.
14. Экономическое содержание бухгалтерского баланса.
15. Сущность, назначение и строение бухгалтерских счетов.
16. Двойная запись как основа Бухгалтерского и управленческого учета.
17. Классификация счетов Бухгалтерского и управленческого учета.
18. Понятие и виды учетных записей (бухгалтерских проводок).
19. Синтетический и аналитический учет.
20. Обоснование и значение двойной записи в бухгалтерском учете.
21. Планы счетов Бухгалтерского и управленческого учета, их назначение и содержание.
22. Международный опыт применения планов счетов.
23. Оценка объектов Бухгалтерского и управленческого учета, ее цели и принципы.
24. Международные стандарты оценки объектов Бухгалтерского и управленческого учета.
25. Действующий порядок оценки и переоценки отдельных видов имущества (активов) и источников его формирования (пассивов).
26. Принципы и признаки группировки затрат в бухгалтерском учете.
27. Калькуляция – способ группировки затрат в бухгалтерском учете.
28. Виды бухгалтерских документов и их классификация.
29. Документация как элемент метода Бухгалтерского и управленческого учета.
30. Инвентаризация имущества организации. Виды инвентаризаций. Порядок проведения и оформления их результатов
31. Учетные регистры в бухгалтерском учете и их классификация.
32. Развитие форм Бухгалтерского и управленческого учета в современных условиях.
33. Бухгалтерская отчетность и ее роль в управлении хозяйственной деятельностью.
34. Отчетность организации, порядок ее составления и представления.
35. Бухгалтерский баланс – основная форма бухгалтерской отчетности.
36. Основы классификации бухгалтерских балансов.
37. Виды отчетности и взаимосвязь между ними.
38. Организация Бухгалтерского и управленческого учета на предприятии, ее сущность и содержание.
39. Методологическое и правовое обеспечение Бухгалтерского и управленческого учета и отчетности.
40. Учетная политика организации.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и	отлично	зачтено	86-100

		прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Митрофанов, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие. - Санкт-Петербург: СПбУТУиЭ, 2023. -, 230 с. - URL: [https:// ZNANIUM/reader/book/144185/#1](https://ZNANIUM/reader/book/144185/#1).

2. Каурова, О. В. Финансово-экономический анализ предприятия туристской индустрии [Электронный ресурс]: учеб.пособие для вузов / О. В. Каурова, А. Н. Малолетко, Е. Н. Подсевалова. - Москва: КноРус, 2021. 215 с. - . - Режим доступа: <https://www.znaniyum.ru/book/919914/view/1> (полный текст).

Дополнительная литература

1. Бухгалтерский и управленческий учет и анализ: Учебник (ГРИФ)// А.Д. Шеремет, Е.В. Старовойтова; Под общ.ред. А.Д. Шеремета.- М.: ИНФРА-М, 2021.- 618 с.

2.Бухгалтерский и управленческий учет и анализ: Учебное пособие// Н.А. Лытнева. - РнаД.:Феникс, 2011.- 604 с.

3. Малых Н.Н., Можаяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2023. – 320 с.

4. Романов, М. С. Анализ в организациях туристско-рекреационного комплекса: учебное пособие / М. С. Романов; М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т. - Сочи :

СГУ, 2020. - 1 on-line, 78 с. - URL: [https:// ZNANIUM /reader/book/ /147773](https://ZNANIUM /reader/book/ /147773). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

а) нормативные документы

1. Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в РФ". - (СПС КонсультантПлюс)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации
3. Налоговый кодекс Российской Федерации
4. Федеральный закон «Об аудиторской деятельности в Российской Федерации»
5. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте»
6. ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации», утверждено приказом Минфина РФ от 06/10/2008 г. №106н
7. ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчётность организации», утверждено приказом Минфина РФ от 06/07/1999 г. №43н

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Федеральная служба государственной статистики. URL: <http://www.gks.ru>
- Федеральное агентство по туризму <https://www.russiatourism.ru/>
- Бухучет, налогообложение и аудит РФ.
- Перечни и формы бухгалтерских регистров, инструкции по их заполнению. www.bux.ru
- www.gazeta-unpr.ru "Учёт, налоги, право" - еженедельная газета Электронная версия финансово-правовой газеты
- www.businessuchet.ru. "Бухгалтерский и управленческий учет и налоги" Основы бухучета (законодательство, отчетность, налогообложение, аудит и пр.), особенности учета в малом бизнесе и в индивидуальном предпринимательстве.
- www.minfin.ru Министерство финансов Российской Федерации Официальная информация министерства. Нормативные и методические материалы. Финансовая информация.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Деловой протокол»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Деловой протокол».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Деловой протокол».

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных навыков и деловой культуры бакалавра по профильным дисциплинам обучения. В массив знаний данного предмета входит также знание правовых и этических аспектов работы современного специалиста.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	Знать: основы этикета, государственного и делового протокола как неотъемлемой части построения взаимодействия между индивидами внутри любого коллектива и профессионального сообщества. Уметь: взаимодействовать с другими членами коллектива, в т.ч. представителями отличных от носителя (обучающегося) национальных культур, на базе как общепринятых, так и специфических норм протокола делового и дипломатического общения. Владеть: профессиональными компетенциями и навыками эффективной коммуникации с членами коллектива, равно как и внешними контрагентами, с учетом протокольных норм и условностей.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деловой протокол» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной

информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Введение. Государственный и деловой протокол, международный этикет и протокол делового общения.	Введение в учебную дисциплину: цель, задачи, предмет и основное содержание дисциплины. Общение – основа делового общения. Понятие делового общения. Виды и уровни общения. Содержание, цели и средства общения. Перцептивная, интерактивная, коммуникативная стороны общения. Соотношение личностных и социальных аспектов общения. Коммуникативный процесс. Структурные элементы коммуникации. Соотношение вербальной и невербальной сторон коммуникации. Отличия, специфика, нормы и правила государственного, делового, дипломатического протокола. Деловой этикет. Основные принципы и нормы делового общения. Понятия этики, морали, этикета, менталитета в деловом общении.
2	Протокольные и этикетные требования к деловым и служебным коммуникациям	Государственный и деловой протокол и специфика делового общения. Функции делового общения: контактная, информационная, координационная, эмотивная, функция понимания, установления отношений, оказания внимания. Протокольное обеспечение различных уровней делового общения (конвенциальный, деловой, личностный) и их цели. Протокольный регламент делового общения. Протокольные правила, нормы и формы делового общения. Протокольное обеспечение деловой

		беседы, переговоров, совещаний, собраний, публичных выступлений, телефонных разговоров. Максимум принципа международной вежливости как основа этики протокольных требований. Протокольные требования к этикету государственного и делового общения. Понятие профессионального этикета. Правила поведения по этикету. Кодекс делового общения. Этикет в деятельности дипломатических и консульских представительств, в международных организаций, органов государственной власти и управления, в общественных организациях, бизнесе. Суть и роль имиджа делового человека в деловом общении. Протокольные требования и характеристика компонентов имиджа.
3	Сущность, цели, особенности, специфические отличия, задачи государственного, делового, международного протокола.	Нормативные документы, регулирующие вопросы государственного протокола в РФ. Система построения государственного протокола в РФ. Специфика работы протокольных служб Виды официальных визитов, приемов, официальных мероприятий. Протокольные требования к планированию, организации и проведению официальных протокольных мероприятий федерального, регионального и местного уровня в Российской Федерации. Законодательство РФ и. Национальные, этнические, культурные и религиозные особенности дипломатического, государственного и делового протокола.
4	Практика государственного и делового протокола	Виды делового протокола и их особенности. Организация деловых контактов с зарубежными партнерами. Необходимость соблюдения протокольных правил. Приглашения, приемы, программа пребывания. Этикет проведения переговоров по протоколу. Протокольные особенности и нормы различных форм этикетных контактов с зарубежными партнерами. Визитные

		карточки и их использование. Расстановка столов и рассадка за столом. Подарки и сувениры. Приемы. Общие правила современной культуры поведения. Учет национальных особенностей в этикете и протоколе делового общения. Организация процессии. Представления. Протокол траурных мероприятий. Особенности протокольного обеспечения культурной и женской программ. Переговоры: памятные подарки и сувениры.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1 Введение. Государственный и деловой протокол, международный этикет и протокол делового общения.

Тема 2 Протокольные и этикетные требования к деловым и служебным коммуникациям

Тема 3 Сущность, цели, особенности, специфические отличия, задачи государственного, делового, международного протокола.

Тема 4 Практика государственного и делового протокола

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Например,

Тема 1 Введение. Государственный и деловой протокол, международный этикет и протокол делового общения.

Тема 2 Протокольные и этикетные требования к деловым и служебным коммуникациям

Тема 3 Сущность, цели, особенности, специфические отличия, задачи государственного, делового, международного протокола.

Тема 4 Практика государственного и делового протокола

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1 Введение. Государственный и деловой протокол, международный этикет и протокол делового общения	ОПК-8	Опрос, Выполнение задания
Тема 2 Протокольные и этикетные требования к деловым и служебным коммуникациям		Опрос, Выполнение задания
Тема 3 Сущность, цели, особенности, специфические отличия, задачи государственного, делового, международного протокола.		Опрос, Выполнение задания
Тема 4 Практика государственного и делового протокола		Опрос, Выполнение задания

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тест

Дать письменный ответ на следующие вопросы:

1. Расположите в порядке протокольного старшинства следующих лиц, участвующих в международном форуме: Президент России, Министр обороны, Министр иностранных дел, Министр промышленности и торговли, Министр экономического развития, Руководитель Администрации Президента, Руководитель Россотрудничества, Патриарх Московский и всея Руси, Помощник Президента по внешней политике, Посол России в Италии, Заместитель Председателя Правительства, М.Е. Фрадков, Д.А. Медведев. Указать порядковый номер, ФИО, должность.
2. Опишите расположение флагов у центрального входа в здание МГИМО-Университета. Укажите флаги и объясните, почему они расположены именно в таком порядке.
3. Чем отличается дресс-код white tie от black tie? Студенты описывают различия в мужском гардеробе и аксессуарах, студентки – в женском.
4. Каковы две основные стратегии подбора подарков в современных протокольных практиках? Приведите пример номенклатуры подарочного фонда.
5. По каким критериям и каким образом можно классифицировать дипломатические приемы?
6. Чем отличается государственный визит главы иностранного государства в Россию от официального с точки зрения протокола?
7. Выделите и кратко опишите основные этапы подготовки и проведения рабочего визита Президента РФ в Париж.
8. Как определяется протокольное старшинство в дипломатическом корпусе?

Выбрать правильные ответы:

1. Департамент государственного протокола (ДГП) МИД России состоит из:
а) 3 отделов: отдел по пребыванию дипломатического корпуса, отдел визитов на высшем и высоком уровнях, отдел информационно-представительской работы;
б) 3 отделов: отдел по работе с дипломатическим корпусом, отдел по сопровождению делегаций, отдел информационно-разъяснительной работы;
в) 4 отделов: отдел по пребыванию дипломатического корпуса, отдел визитов и делегаций, отдел правительственных телеграмм и верительных грамот, отдел наград и памятных подарков;
г) 4 отделов: отдел по работе с дипломатическим корпусом, отдел делегаций и визитов, регистрационный отдел, отдел аккредитации дипломатических представителей.
2. Какой отдел ДГП занимается ведением списка глав государств, правительств, министров иностранных дел зарубежных стран и руководителей международных организаций для направления телеграмм протокольного характера?
а) 1-й отдел; б) 2-й отдел; в) 3-й отдел; г) 4-й отдел.
3. Какой отдел ДГП принимает активное участие в подготовке ознакомительных поездок глав дипломатических миссий иностранных государств в субъекты Российской Федерации?
а) 1-й отдел; б) 2-й отдел; в) 3-й отдел; г) 4-й отдел.
4. Какой отдел ДГП обеспечивает организационно-протокольное сопровождение основных мероприятий, предусмотренных программами визитов в Российскую Федерацию

глав зарубежных государств и правительств, министров иностранных дел, руководителей международных организаций, спецпредставителей глав государств?

а) 1-й отдел; б) 2-й отдел; в) 3-й отдел; г) 4-й отдел.

5. Дипломатический корпус в широком смысле включает в себя глав дипломатических представительств и:

а) всех дипломатических агентов;

б) всех дипломатических агентов, а также их супруг/супругов и несовершеннолетних детей;

в) всех дипломатических агентов, а также их супруг/супругов, несовершеннолетних сыновей и незамужних дочерей;

г) весь персонал дипломатических представительств.

6. Как называется глава дипломатического корпуса? а) агреман;

б) поверенный в делах; в) дуайен;

д) персона нон грата.

7. Какая категория глав дипломатических представительств не предусмотрена Венской конвенцией 1961 г. о дипломатических сношениях?

а) послы и нунции;

б) посланники и интернунции; в) поверенные в делах;

г) генеральные консулы и вице-консулы.

8. Первый секретарь посольства России в ФРГ:

а) обладает абсолютным дипломатическим иммунитетом;

б) обладает функциональным дипломатическим иммунитетом; в) обладает смешанным дипломатическим иммунитетом;

г) не обладает дипломатическим иммунитетом.

9. «Пожарная оговорка» присутствует в:

а) Венской конвенции 1961 г. о дипломатических сношениях; б) Венской конвенции 1963 г. о консульских сношениях;

в) в обеих вышеназванных конвенциях;

г) ни в одной из вышеназванных конвенций.

10. Послы зарубежных стран в Российской Федерации вручают верительные грамоты:

а) Министру иностранных дел Российской Федерации;

б) Председателю Правительства Российской Федерации; в) Президенту Российской Федерации;

г) всем вышеперечисленным.

Описание шкалы оценивания теста

Максимальная оценка 100%, в том числе: письменные ответы на вопросы № 1-8 – от 0% до 10%; ответы на вопросы теста (2% за каждый правильный ответ) – от 0% до 20%.

Критерии оценки: «отлично» выставляется студенту, если сумма баллов правильных ответов составляет 90% и более; «хорошо» выставляется студенту, если сумма баллов правильных ответов от 75% до 89%; «удовлетворительно» выставляется студенту, если

сумма баллов правильных ответов от 60% до 74%; «неудовлетворительно» выставляется студенту, если сумма баллов правильных ответов менее 60%.

Творческое задание

В качестве дополнительного варианта оценки усвоения дисциплины студентам предлагаются следующие варианты творческого задания.

1. Сравнить протокольные практики МИД РФ с протокольными практиками другой российской или иностранной организации по выбору студента (федеральный орган исполнительной власти, госучреждение, частная фирма, некоммерческая компания, внешнеполитическое ведомство зарубежной страны).

Аспекты, по которым производится сравнение:

- структура и функции протокольной службы, ее место в организационной структуре объекта исследования, штатное расписание (если доступно), численность, руководитель, кадровая политика;
- подходы к вопросам протокольного старшинства как внутри организации, так и при взаимодействии с внешними контрагентами;
- использование государственной и ведомственной символики (флаг, герб, гимн, эмблематика и т.п. – при наличии);
- основные типы организуемых протокольных мероприятий;
- протокольные мероприятия, в которых участвуют глава и сотрудники организации;
- взаимодействие с протокольными службами других организаций (на примере конкретных кейсов);
- иные нюансы протокольной работы (безопасность, логистика, кейтеринг и т.п.).

2. Сравнить протокольные практики на федеральном и региональном уровне. В качестве объекта исследования студентом выбирается субъект РФ, после чего производится сопоставление протокольных практик администрации его главы с протокольными практиками ДГП МИД РФ.

Аспекты, по которым производится сравнение:

- структура и функции протокольной службы, ее место в организационной структуре администрации главы региона, штатное расписание (если доступно), численность, руководитель, кадровая политика;
- подходы к вопросам протокольного старшинства как при проведении региональных мероприятий, так и при взаимодействии с внешними контрагентами на федеральном и международном уровнях;
- использование федеральной и региональной государственной символики (флаг, герб, гимн и др. – при наличии);
- основные типы протокольных мероприятий, в которых участвует глава региона и иные высокопоставленные должностные лица;
- взаимодействие с другими протокольными службами на международном, федеральном и региональном уровнях (на примере конкретных кейсов);
- иные интересные особенности протокольной работы в регионе (например, вопросы безопасности, логистики, кейтеринга и др.).

Структура работы для заданий 1 и 2:

1. Заголовок (жирным шрифтом, выравнивание по центру), пример:

Протокольная служба Администрации Президента РФ

или

Протокольная служба ПАО «ВТБ»

или

Протокольная служба МИД ФРГ

или

Протокольные практики Московской области

2. Обоснование выбора объекта исследования;
3. Сравнительный анализ протокольных практик ДГП МИД РФ и объекта исследования (желательно с иллюстративным материалом в виде таблиц, схем, рисунков, фотографий);
4. Выводы;
5. Список источников.

Требования к оформлению: объем – не более 10 страниц, шрифт – Times New Roman, 14 кегль, форматирование – полуторный межстрочный интервал, выравнивание текста по ширине, нумерация страниц в правом нижнем углу.

3. Проект по созданию и продвижению в социальных сетях «пабликов», посвященных государственному и деловому протоколу.

Студенты создают открытый паблик в одной или нескольких социальных сетях (ВКонтакте, Facebook, Instagram и др.), где выкладываются следующие материалы:

- содержательные посты по тематике лекций;
- учебные и справочные материалы, которые помогут в освоении дисциплины;
- креативные посты по протокольной тематике в реальных сферах и вымышленных «вселенных»;
- «мемы», «сторис» и видео, посвященные указанной проблематике.

Руководитель группы или староста направляют преподавателю документ, в котором указывается индивидуальный вклад каждого студента в создание «паблика» в соответствии с контент-планом публикаций. На основании этого производится общая оценка проекта и индивидуальная оценка работы каждого из его участников.

Типовые задания для выполнения самостоятельной работы

Тема 1 Введение. Государственный и деловой протокол, международный этикет и протокол делового общения.

На основании лекционного материала и материала учебников составьте таблицу, содержащую структуризацию понятийного аппарата определений и норм государственного, международного, делового и дипломатического протокола (форма произвольная).

Тема 2 Протокольные и этикетные требования к деловым и служебным коммуникациям

На основе материала лекции и соответствующих глав учебников подготовьте презентации на темы: 1. Протокольные принципы построения служебных и деловых коммуникаций. 2. Вербальные и невербальные средства коммуникации.

Тема 3 Сущность, цели, особенности, специфические отличия, задачи государственного, делового, международного протокола.

На основе материала лекций и соответствующих глав учебников: 1. Подготовьте ответ на вопрос об особенностях международного протокола делового общения. 2. Подготовьте типовой план протокольной подготовки переговоров с участием иностранных представителей по наиболее актуальным вопросам современных международных отношений» (форма произвольная).

Тема 4 Практика государственного и делового протокола

На основе материала лекций и соответствующих глав учебников: 1. Смоделируйте проведение официального международного протокольного мероприятия (по выбору). 2. Разработайте комплексную типовую протокольную программу визита в РФ иностранной

делегации определенного уровня (по выбору). 3. Спланируйте проведение официального приема (по выбору). 4. Разработайте протокольный план проведения официальной церемонии (по выбору).

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

- Понятие и предмет государственного и делового протокола. Значение терминов «протокол», «этикет», «церемониал», «протокольная служба».
- Источники норм этикета и протокола. основополагающие принципы.
- Кодификация норм и правил протокола.
- Основные формы, виды и сферы протокольной деятельности.
- Роль протокола в профессии специалиста-международника.
- Новейшие тенденции в сфере государственного и делового протокола. Влияние пандемии 2020 г. на протокол.
- Основные этапы исторического развития государственного и дипломатического протокола в России.
- Российский дипломатический протокол на современном этапе. Протокольные службы государственных органов, участвующих в международной деятельности.
- Департамент государственного протокола МИД России: задачи, структура, функции.
- Протокольное сопровождение деятельности коммерческих структур и некоммерческих организаций. Аутсорсинг протокола.
- Протокольная служба в компании корпоративного сектора: место и роль в системе управления организацией.
- Основные этапы исторического становления дипломатической процедуры.
- Венская конвенция 1961 г.: структура, ключевые понятия, терминология.
- Дипломатический корпус. Дуайен.
- Аккредитация глав дипломатических представительств. Агремен. Верительные грамоты.
- Имунитеты и привилегии дипломатических агентов и диппредставительств.
- Понятие протокольного старшинства.
- Протокольное старшинство высших должностных лиц в России.
- Протокольное старшинство высших должностных лиц в стране по выбору студента.
- Протокольное старшинство высших должностных лиц в организации по выбору студента.
- Протокольное старшинство высших должностных лиц в художественном произведении по выбору студента.
- Роль геральдики и вексиллологии в протоколе. Основные элементы государственной символики страны.
- Роль подарков в протоколе. Протокольные мероприятия, предусматривающие вручение памятных подарков или обмен ими.
- Этикет цветов. Уместные и неуместные конфигурации букетов.
- Стратегии формирования подарочного фонда.
- Наиболее резонансные подарки в мировой протокольной практике.
- Реагирование на получение подарков.
- Типология дипломатических приемов и их характеристики.
- Схемы рассадки на дипломатических приемах.
- Виды и вариации дресс-кода протокольных мероприятий.

Приглашения на дипломатические приемы.
 Нормы поведения во время приемов.
 Визиты на высшем и высоком уровне: классификация и характеристики.
 «Роспись» и программа визита.
 Основные этапы проведения визита.
 Работа протокольных служб во время визитов.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1 Капкан, М. В. Деловой этикет : учебное пособие / М. В. Капкан, Л. С. Лихачева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. федер. ун-т. - Екатеринбург : Изд-во Уральского ун-та, 2017. - 168 с. - ISBN 978-5-7996-2076-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1932312> – Режим доступа: по подписке.

2 Кузнецов, И. Н. Деловой этикет : учебное пособие / И.Н. Кузнецов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 348 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018532-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1 Протокол и этикет в дипломатической деятельности зарубежных стран : монография / Е. М. Астахов, К. М. Барский, А. К. Бобров [и др.] ; под ред. А. В. Торкунова, А. Н. Панова. - Москва : Издательство «Аспект Пресс», 2022. - 280 с. - ISBN 978-5-7567-1224-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1897251>. – Режим доступа: по подписке.

2 Улахович, В. Е. Протокол и этикет в современной дипломатии : научно-популярное издание / В. Е. Улахович. - Минск : Вышэйшая школа, 2023. - 279 с. - ISBN 978-985-06-3527-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2129419>– Режим доступа: по подписке.

3 Кабашов, С. Ю. Основы деловой (служебной) письменной речи в сфере управления : учебное пособие / С. Ю. Кабашов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 163 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-018436-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2006060>– Режим доступа: по подписке.

4 Управление деловой репутацией : учебное пособие / С. Н. Лебедева, А. З. Коробкин, Т. П. Афонченко [и др.] ; под. ред. В. Н. Дорошко. - Минск : Вышэйшая школа, 2020. - 188 с. - ISBN 978-985-06-3194-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2131520>– Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Деятельность административно-хозяйственной службы»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

Направленность (профиль):

«Туристско-экскурсионный и гостиничный бизнес»

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Деятельность административно-хозяйственной службы»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Деятельность административно-хозяйственной службы».

Цель изучения дисциплины: Базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин, раскрывает особенности гостиничной услуги, её составные элементы

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать: стандарты униформы, внешнего вида, этики поведения, телефонного этикета, работы с недовольными клиентами, внутрикорпоративных коммуникаций для сотрудников АХС Уметь: Разрабатывать графики работы персонала; разрабатывать матрицу ответственности и распределение бизнес-ролей для участников бизнес-процессов АХС; Владеть: Знаниями в области организации безопасного и комфортного сервиса для гостей, санитарно-эпидемиологические и экологические требования к гостинице; стандарты комплектации номеров различных категорий; виды уборочных работ, проводимых в номерах и служебных помещениях гостиницы; виды уборочного инвентаря и механизмов, нормы расхода используемых материалов
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения	Знать: роль и функции административно-хозяйственной службы (АХС) в системе обеспечения качества гостиничного сервиса и формировании потребительской ценности для внешних (гостей) и внутренних (сотрудников) потребителей; нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность АХС; стандарты и технологические

технологий		регламенты хозяйственного обслуживания; основы клиенториентированного подхода в хозяйственном обеспечении; принципы организации материально-технического снабжения и взаимодействия с поставщиками/подрядчиками; методы сбора и анализа обратной связи от потребителей по качеству хозяйственного обслуживания; основы управления персоналом АХС. Уметь: организовывать процесс хозяйственного обслуживания гостиничного объекта в соответствии с нормативными требованиями и стандартами качества, обеспечивая безопасность и комфорт потребителей; планировать и контролировать работы по уборке, благоустройству, техническому обслуживанию территории и помещений с учётом запросов гостей и операционных потребностей подразделений; организовывать материально-техническое снабжение подразделений гостиницы; применять клиенториентированные технологии в работе АХС; взаимодействовать с внутренними потребителями (housekeeping, ресепшен, F&B) и внешними подрядчиками для обеспечения бесшовной цепочки хозяйственного обслуживания и синхронизации операций; обрабатывать обращения и претензии гостей, связанные с хозяйственным обслуживанием; разрабатывать и актуализировать локальные нормативные акты АХС. Владеть: навыками планирования и диспетчеризации хозяйственных работ; методами контроля качества хозяйственного обслуживания; технологиями клиентоориентированного взаимодействия персонала АХС; инструментами управления запасами

		и закупками; приёмами организации работы и обучения персонала АХС; навыками подготовки отчётности и аналитики по работе службы

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деятельность административно-хозяйственной службы» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.01.05 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Организационная структура административно-хозяйственной службы гостиницы	Нормативно-правовая база деятельности административно-хозяйственных служб. Распределение задач по АХД среди персонала предприятия.
2	Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Структура службы управления номерным фондом	Организация административно-хозяйственных служб в соответствии с типом предприятия сервиса. Подходы к организации деятельности в зависимости от масштабов и бюджета предприятия, степени технологичности. Расчет численности персонала и организация необходимых служб. Обслуживание предприятий специализированными сервисными центрами
3	Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его	Управление деятельностью административно-хозяйственных служб гостиничных предприятий. Требования к руководителю службы, организация контроля качества работы службы, оптимизация процессов и минимизация расходов. Ресурсы

	должностные обязанности	процессов АХС (человеческие, информационные, материальные). Нормирование труда. Нормы расхода моющих средств/аксессуаров и порядок их списания. Мотивация персонала АХС. Униформа сотрудников отеля. Правила использования униформы. Порядок выдачи и смены служебной одежды. Прием на работу новых сотрудников в АХС гостиницы. Должностные обязанности сотрудников АХС.
4	Технология уборки помещений гостиницы (последовательность уборки, виды уборки, этапы, оборудование, инвентарь, моющие средства).	Порядок уборки номеров – инновационные технологии. Порядок уборки общественных помещений гостиницы. Уборочные материалы, техника, инвентарь. Средства для ухода за полами с твердым покрытием. Средства для эффективной чистки ковров и текстиля. Средства для санитарно-гигиенической уборки. Уборочная техника: сервисные тележки, пылесосы для сухой уборки, пылеводососы, ковроочистители и ковромойки, однодисковые машины/полотеры, поло-моечные комбайны, подметательные машины и проч. Уборочные и сервисные тележки. Требования по охране труда, технике безопасности, пожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической безопасности при выполнении работ в АХС
5	Контроль качества уборки номеров	Виды, периодичность контроля, документационное обеспечение, контрольные карты.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа является наиболее продуктивной формой образовательной и познавательной деятельности студента в период обучения.

Для реализации творческих способностей и более глубокого освоения дисциплины «Деятельность административно-хозяйственной службы гостеприимства» предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: 1) текущая и 2) творческая проблемно-ориентированная.

Текущая СРС направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений. Текущая СРС включает следующие виды работ:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам, промежуточному контролю.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. ТСР предусматривает:

- исследовательскую работу по тематике планирования и прогнозирования в выбранной в качестве области научных интересов теме;
- анализ научных публикаций по тематике научных интересов;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;
- написание творческих работ (проект) по заданной тематике;
- публичное выступление в аудитории с докладом и организация обсуждения углубленно изученного материала в области научных интересов студента.

Схема оценки СРС приведена в ДИАГНОСТИКО-КОНТРОЛИРУЮЩЕМ блоке - № 3

Тематика самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
«Деятельность административно-хозяйственной службы»

Наименование блока (раздела) дисциплины	Наименование практических работ
Технология работы поэтажного персонала	Ресурсы процессов АХС (человеческие, информационные, материальные). Нормирование труда. Нормы расхода моющих средств/аксессуаров и порядок их списания. Мотивация персонала АХС. Униформа сотрудников отеля. Правила использования униформы. Порядок выдачи и смены служебной одежды
Должностные обязанности сотрудников АХС	Должностные обязанности и схемы работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства). Уборщицы служебных помещений и их должностные обязанности. Должностные обязанности коридорных (хаузменов). Должностные обязанности рабочих по комплексной уборке и содержанию помещений. Должностные обязанности рабочих по техническому содержанию здания. Должностные обязанности старшей горничной. Должностные обязанности горничной мини-баров
Технология уборки помещений гостиницы (последовательность уборки, виды уборки, этапы, оборудование, инвентарь, моющие средства)	Порядок уборки номеров – инновационные технологии. Порядок уборки общественных помещений гостиницы. Уборочные материалы, техника, инвентарь. Средства для ухода за полами с твердым покрытием Средства для эффективной чистки ковров и текстиля. Средства для санитарно-гигиенической уборки. Уборочная техника: сервисные тележки, пылесосы для сухой уборки, пылеводососы, ковроочистители и ковромойки, однодисковые машины/полотеры, поло-моечные комбайны, подметательные машины и проч. Уборочные и сервисные тележки. Требования по охране труда, технике безопасности, пожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической безопасности при выполнении работ в АХС
Контроль качества уборки номеров	Виды, периодичность контроля, документационное обеспечение, контрольные карты

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

Задание 1 Используя удельные нормы трудовых затрат на уборку помещений, рассчитайте время, необходимое для текущей и генеральной уборки этого участка. Лично выполните аналогичные виды работ дома (смоделируйте ситуацию). Прохронометрируйте их (см. задание 3). Составьте таблицу временных затрат (см. задание 4). Рассчитайте, какие нормы уборки жилого номера должны быть, если в день горничная выполняет текущую уборку в 15 номерах.

ФИО горничной	Участок 1	площадь	окно	зеркало	биде	унит	Умывальник	Ванна	Двери	Картины	мебель корпусная, кровать, тумбы, стол,	мебель мягкая стул, кресло, диван,	светильники

											серван т, холод	чемода н	
1	201	14,4	1	1					2	1	5	3	5
2	санузел	4		1		1	1	1					2
3	202	16,2	2	1					2	1	5	3	5
4	санузел	4,1		1		1	1	1					2
5	203	21,2	3	1					2	1	5	5	6
6	санузел	3,9		1	1	1	1	1					2
7	204 гостиная	23,2	4	1					2	2	4	7	6
8	204 спальня	10,5	1	1					1	1	4	1	4
9	санузел	4,6		1	1	1	1	1					2
10	205	17,6	3	1					2	1	5	3	5
11	санузел	4		1		1	1	1					2
12	Коридор 2-го этажа 201-205	21,3		1					1	2	2	1	7
13	Лестница 2/1 этажей площадка 2-го этажа	14,8	1	2									3
13	Лестница 2/3 этаж, площадка 3 этажа	14,8	1	1						2			3
14	Тренажерный зал	9,6	4	4					1		6	2	10
15	Серверная	4,8							1				1
ФИО горнично й	Участок 1	площад ь	окно	зеркал о	биде	унита з	Умывальн ик	Ванн а	Двер и	Картин ы	мебель корпус кровать, тумбы, стол, серван т, холод	мебель мягкая стул, кресло, диван, чемода н	светильни к
	Вентиляционн ая	4,9							1				1
	Раздевалки с душевыми (Тр.зал)	13,5		2					4		8		6
	С/у напротив аква-зоны (Тр.зал)	2,6				1	1		1				1
	Коридор напротив аква- зоны	2,9							2	1			1
	ИТОГО	212,9	20	21	2	6	6	5	22	12	44	25	74

Нормативы проведения уборочных мероприятий (расчет на 1 м2) – возможный вариант:

1. Сухая протирка: зеркало — 37 с; кровать — 39 с; стенка — 6 мин; стол письменный — 53 с; стол обеденный — 53 с; стул — 20 с; телевизор — 42 с; холодильник — 24 с; платяной шкаф — 82 с	2. Влажная протирка: зеркало — 90 с; кровать — 128 с; плинтус — 12 с; стеклянная полочка — 35 с; стена — 50 с; стена кафельная — 65 с; холодильник — 50 с.	3. Мытье: плинтус — 19 с; стенка кафельная — 122 с; сервиз на 12 персон — 21 мин; холодильник — 6 мин.	4. Чистка пылесосом: диван — 45 с; кровать — 45 с; кресло — 22 с; подушка — 39 с; перина — 77 с; шерстяное одеяло — 185 с.

Задание 2 Разработайте свой идентификатор операций для уборки квартиры по аналогии (работайте

в EXEL):

РР	распределение работ
КТ	комплектация тележки
УСв	Уборка свободного номера
Бч-П	получение белья чистого
Бч-Сд	сдача белья чистого
Бг-Сд	сдача грязного белья
УТ	уборка текущая
УВ	уборка выездная
УГ	уборка генеральная
пробежка	пробежка
СвВр	свободное время
ОФ	отвлекающие факторы
Д	документация
МОП	места общего пользования

Задание 3 Хронометраж операций выполняйте по образцу (работайте в EXEL)

Время (начало)	Время (закончила)	Потраченное время	Что делала	№	Обозначение
8:19	8:24	0:05	Получили чистое белье	5 этаж	Бч-П
9:19	9:30	0:11	Выдача чистого белья	5 этаж	Бч-П
10:26	10:27	0:01	Записываем в журнал по заявкам (раздвинуть кровати)		Д
10:27	10:30	0:03	Расписывается в журнале Санитарного состояния		Д
8:16	8:18	0:02	Сбор тележки		КТ
15:10	15:40	0:30	Моем Холл		МОП
15:40	16:30	0:50	Лестничная клетка и бытовка		МОП
8:51	9:00	0:09	Занималась своими делами	7 этаж	ОФ
9:00	9:19	0:19	Получала деньги		ОФ
9:30	9:32	0:02	Выкладка чистого белья в бельевую комнату	7этаж	ОФ
9:45	10:02	0:17	Собрание	5 этаж	ОФ
8:24	8:25	0:01	Ехали на лифте		пробежка
8:25	8:27	0:02	распечатку из ПО по выезду, продлению	7эт	РР
8:25	8:27	0:02	проверить шахматку	7эт	РР
8:27	8:30	0:03	проверить кто на смене	7эт	РР
8:30	8:31	0:01	проверить закрепленные номера	7эт	РР
8:31	8:32	0:01	распределить работы с учетом верхних факторов, сделать запись в журнале	7эт	РР
8:32	8:38	0:06	распределить работы с учетом верхних факторов, сделать запись в журнале	7эт	РР
16:30	18:00	1:30	Свободное время		СвВр
10:40	10:43	0:03	Разбрасываем белье по №		УВ
10:43	11:50	1:07	В.Н.Заходит в № открывает окно	732	УВ
11:50	11:51	0:01	Моет стаканы, накрывает тряпочкой		УВ
11:51	12:02	0:11	Моет зеркало в ванной и комнате, моет туалет (унитаз,раковина,душевая каб.)		УВ
12:02	12:10	0:08	Вытирает пыль в комнате,протирает все приборы,проверяет раздаточный.материал		УВ
12:10	12:15	0:05	Заправляет постель,полотенца		УВ
12:15	12:18	0:03	Пылес.,двери протирает.		УВ
12:18	12:19	0:01	В.Н.Заходит в № открывает окно	730	УВ
12:27	12:29	0:02	Моет стаканы,накрывает тряпочкой		УВ
12:29	12:34	0:05	Вытирает пыль в комнате,протирает все приборы,проверяет разд.материал		УВ
12:34	12:40	0:06	Заправляет постель,полотенца		УВ

Задание 4 Составьте таблицу общих временных затрат, проанализируйте, на что тратится больше времени (работайте в EXEL)

	ГОРНИЧНАЯ	Светлана	Елена	Ольга	Елена
		02.ноя	01.ноя	02.ноя	03.ноя
РР	распределение работ	0:18:00	0:15:00	0:00:00	0:05:00
КТ	комплектация тележки	0:06:00	0:02:00	0:01:00	0:10:00
УСв	Уборка свободного номера	0:17:00	0:20:00	0:20:00	1:10:00
Бч-П	получение белья чистого	0:02:00	0:16:00	0:38:00	0:06:00
Бч-Сд	сдача белья чистого	0:08:00	0:00:00	0:00:00	0:00:00
Бг-Сд	сдача грязного белья	0:00:00	0:00:00	0:00:00	0:20:00
УТ	уборка текущая	5:16:00	0:47:00	0:49:00	3:41:00
УВ	уборка выездная	0:00:00	2:59:00	4:58:00	1:45:00

УГ	уборка генеральная	0:00:00	2:59:00	0:00:00	0:00:00
пробежка	пробежка	0:18:00	0:04:00	0:01:00	0:11:00
СвВр	свободное время	2:23:00	0:01:00	0:00:00	2:10:00
ОФ	отвлекающие факторы	1:05:00	1:30:00	2:15:00	0:05:00
Д	документация	0:05:00	0:47:00	0:00:00	0:00:00
МОП	места общего пользования	0:47:00	1:20:00	1:28:00	1:30:00

Задание 5 Используя контрольную карту качества (ККК) «**Стандарта Состояние жилого номера гостиницы**», проверьте качество уборки дома/ в комнате общежития (смоделируйте ситуацию – у подруги, а она у вас). Прохронометрируйте процесс контроля и заполнения ККК. Устраните замечания по качеству уборки. Составьте таблицу временных затрат. Выполнено отмечать цифрой 1 (не применяется – ставить прочерк). В "Примечания" записывать, какие недостатки замечены в уборке, техническом состоянии и комплектации. Какой % выполнения стандарта после первой проверки, второй, третьей.

№ п/ п	Стандарт	Идентификатор	–	≈
Санитарное состояние				
1	Неприятные запахи отсутствуют;	З		
2	Потолок чистый	П		
3	Паутина на потолке отсутствует	П		
4	Вентиляционные решетки чистые	П		
5	Паутина на решетках отсутствуют	П		
6	Шторы /тюли чистые, отглаженные	Ок		
7	Оконные стекла чистые, вымытые (пятна, разводы на стекле окон отсутствуют)	Ок		
8	Оконные блоки чистые.	Ок		
9	Подоконники чистые.	Ок		
10	Посуда чистая	Пос		
11	Пепельница чистая в номерах К и М (в номере для курящих гостиницы Ч)	Пос		
12	Поднос чистый	Пос		
13	Открывалка для бутылок чистая	Пос		
14	Салфетница (с бумажными салфетками) К,М для Л и А	Пос		
15	Потолочный светильник чистый	Об		
16	Бра чистые	Об		
17	Настольная лампа чистая	Об		
18	Стены чистые	Об		
19	Поверхности столов чистые	М		
20	Ящики столов чистые (отсутствие пыли, пятен)	М		
21	Тумбочки чистые снаружи и внутри	М		
22	Шкафы чистые снаружи и внутри	М		
23	Стулья чистые (поверхность и обивка)	М		
24	Кресла чистые (поверхность и обивка)	М		
25	Диван чистый (поверхность и обивка)	М		
26	Подчемоданник чистый (поверхность и обивка)	М		
27	Изголовье кровати чистое	М		
28	Покрывало чистое	Кр		
29	Фотографии и рамы чистые	М		
30	Зеркала чистые (пятна и разводы отсутствуют)	М		
31	Телефонный аппарат чистый	Об		

№ п/ п	Стандарт	Идентификатор	1	2
32	Телевизор чистый	Об		
33	Пульты чистые	Об		
34	Выключатели, энергосберегающие устройства, розетки чистые	Об		
35	Шнуры электроприборов чистые	Об		
36	Холодильник чистый	Об		
37	Запах в холодильнике отсутствует	М		
38	Двери чистые (дверное полотно)	М		
39	Дверные рамы чистые	М		
40	Дверные ручки начищенные	М		
41	Ковровые покрытия чистые	Ков		
42	Плинтуса чистые	Ков		
43	Итого		0	0
Техническое состояние				
1	Температура на пульте фэнкойла соответствует фактической температуре (по термометру)	Об		
2	Температура в номере комфортна	Об		
3	Все лампочки горят	Об		
4	Выключатели в рабочем состоянии	Об		
5	Дефекты на стенах (царапины,потертость обоев) отсутствуют	П		
6	Дефекты на мебели отсутствуют	М		
7	Дефекты на дверях, дверных рамах, ручках отсутствуют	М		
8	Дефекты на окнах, оконных блоках отсутствуют	О		
9	Дефекты на шторах. тюлях отсутствуют	О		
10	Дефекты на покрывалах отсутствуют	Кр		
11	Дефекты на посуде отсутствуют	Пос		
12	Дефекты на телефонных аппаратах отсутствуют	Об		
13	Дефекты на светильниках отсутствуют	Об		
14	Дефекты на пультах управления отсутствуют	Об		
	Итого		0	0
Соблюдение стандартов выкладки				
1	Шторы повешены аккуратно, симметрично	О		
2	Тюли повешены аккуратно, симметрично	О		
3	Мебель расставлена аккуратно, удобно	М		
4	Покрывала лежит аккуратно, ровно (соответствует стандарту);	Кр		
5	Наличие в шкафу щетки для одежды (М - на вешалке)	Комп		
6	Наличие в шкафу рожка для обуви (М - на вешалке)	Комп		
7	Наличие по 5 одинаковых плечиков в шкафу на каждого гостя.	Комп		
8	Плечики висят аккуратно. Повернуты в одну сторону	Комп		
9	Наличие в шкафу салфетки для обуви (Ч), К,М-для А и Л	Комп		
10	Наличие в шкафу набора для шитья (Ч), К,М-для А и Л	Комп		
11	Наличие в шкафу пакета для сдачи вещей в прачечную (Ч)	Комп		
12	Наличие в шкафу халата и тапочек (Ч), К,М-для А и Л в санузле	Комп		
13	Наличие таблички «Прошу не беспокоить/Прошу убрать в номере»	Инф		
14	Наличие таблички «Спасибо за то, что Вы не курите» в номере для некурящих (Ч)	Инф		
15	Наличие схемы эвакуации в случае пожара на двери номера	Инф		
16	Наличие папки с информационными материалами	Инф		
17	Состав папки с информационными материалами (соответствует стандарту, актуален) Все листы чистые , без пометок, загнутых страниц	Инф		
18	Наличие телефонного справочника	Инф		

№ п/ п	Стандарт	Идентификатор	–	Σ
19	Наличие бумаги для письма (Ч)	Комп		
20	Наличие ручки (Ч)	Комп		
21	Наличие конверта (Ч)	Комп		
22	Наличие бутылки с минеральной водой (Ч)	Комп		
23	Соблюдение стандарта выкладки в шкафу (после уборки выкладка размещена на тех же местах)	Комп		
24	Соблюдение стандарта выкладки на столе (после уборки выкладка размещена на тех же местах)	Комп		
	Итого		0	0
	Всего по номеру		0	0

Задание 6 – Разработайте «Стандарт состояния санитарного узла в номере гостиницы» по аналогии с контрольной картой качества (ККК) «Стандарта состояние жилого номера гостиницы» - обменяйтесь с однокурсниками, проанализируйте отклонения от качества уборки по видам уборки (стены, пол, аксессуары, сантехоборудование)

Задание 7 – Оптимизируйте карты контроля (чек листы) до 10-15 позиций

Задание 8

Поскольку необходимость убирать номера быстрее очень часто вводит персонал в искушение идти в обход правил, найдите выход из ситуации:

расследование, проведенное Fox Atlanta Television (США), выявило, что многие отели не придерживаются надлежащих процедур при мытье стаканов в номерах и ванных комнатах отелей. Команда, занимающаяся расследованием, проверила пять отелей, включая такие элитные заведения как Holiday Inn и Ritz Carlton, и обнаружила, что в большинстве отелей уборочный персонал просто ополаскивает стаканы в ванной комнате. Также были отмечены многочисленные случаи, когда персонал, будучи в тех же самых перчатках, в которых он только что мыл туалет, не использовал мыла и вытирал стаканы грязным полотенцем для рук. Как изменить технологию уборки, чтобы исключить подобные нарушения?

Задание 9.

В то время как отели ежедневно тратят много времени на стирку простыней и наволочек, ряд других постельных принадлежностей, содержащих большое количество микроорганизмов, зачастую остается без внимания. В особенности покрывала и одеяла, способные вмещать залежи бактерий, большинство из которых подвергается чистке только три-четыре раза в год. Матрасы и подушки также могут быть негигиеничными. Ввиду того, что огромное количество постояльцев проходит через номера отелей, клетки человеческой кожи и аллергены, такие как споры, грибки, плесень, и вирусы обильно вбираются матрасами и подушками. Известно, что десятилетнее «накопление» пыли и микроорганизмов может увеличить вес матраса на 50%. Также удивительно то, что в течение всего лишь двух лет эксплуатации вес подушек может возрасти на 25% по той же причине!

Как проверить – давно ли выполнялась чистка подушек, одеял, матрацев – на сколько они безопасны гигиенически?

Поскольку, необходимость сдавать обнаруженные забытые/ оставленные гостями вещи очень часто вводит персонал в искушение идти в обход правил, найдите способы контроля «честности» горничных.

Задание 10. Исследовательская работа для обсуждения на практических

занятиях: разработать образец бланка для создания клиентоориентированных стандартов обслуживания, используйте последовательность действий:

- Выделите и запишите критические показатели для процесса «уборка номера».
- Оцените вклад каждого показателя в общую оценку качества обслуживания.
- Для каждого показателя выпишите наиболее важные ожидания со стороны клиента.
- Для каждого показателя оцените вклад в общую оценку качества.

Найдите для каждого ожидания клиента наиболее релевантную измеряемую характеристику

Задание 11. Деловая игра «Использование моющих средств, оборудования и инвентаря».
для обсуждения на практических занятиях

Придумать игру (можно компьютерную) или викторину по теме «назначение МС и инвентаря» и провести ее в группе «горничных», определить победителей по различным показателям (например, «знание норм расхода МС», «знание состава МС и принципа действия», «знание альтернативных/новейших/ перспективных предложений на рынке для МС и инвентаря», «знание технологии обработки поверхностей МС и инвентарем», «знание порядка выдачи, расходования и списания МС и инвентаря» и проч.).

Задание 12. Творческое задание - КОНКУРС на практических занятиях.

Мультимедийная презентация, демонстрация, обучение

№ 1. Изготовление оригами (фигур животных и птиц) из полотенец, применяемых для украшения номеров в гостинице.

№ 2. Изготовить информационный обучающий стенд по уборке номера инвентарем и МС. Использовать пиктограммы, цвет, планы, схемы.

№ 3. Удивительные факты о работе горничных, курьезных и нестандартных ситуациях.

По итогам конкурса на практическом занятии группа определяет победителя.

Задание 13. ПОДГОТОВЬТЕ и проведите МИНИ-тренинги на практических занятиях по любой из предложенных тем:

1. Поведение на рабочем месте
2. Должностная инструкция горничной
3. Чек лист на стирку
4. Правила поведения (что ЗАПРЕЩЕНО)
5. Работа с химией
6. Спец. Одежда для сан. узла
7. ВИП гости
8. Структура отеля
9. DND (Do Not Disturb)
10. Классификация гостиниц
11. Тренинг Психогеометрия
12. Отличие номеров друг от друга
13. Работа с ключами
14. Платные дополнительные услуги
15. Эргономика позы и движения на рабочем месте
16. Работа с заданием горничных

17. Безопасные приемы работы
18. Бюро находок - работа с забытыми вещами
19. Порядок работы горничных (последовательность)
20. Внутренние телефоны
21. Тест на определение самых сильных сторон характера
22. Кроссворд
23. Командная игра Разукрашка (виды влажной уборки и используемый инвентарь)
24. Работа с моющим пылесосом «_____»
25. Складывание полотенец
26. Внешний вид
27. Последовательность уборки
28. Командообразование
29. Стандарт тележки
30. Стирка, глажка работа с чеками
31. Безопасность выполнения работ
32. Работа с телефоном, этикет
33. Как правильно и чем мыть окна
34. Как поменять мешок в пылесосе «_____»
35. Работа с рабочим заданием горничных, работа по шахматке
36. Игра поле чудес – знание технологии уборки и МС
37. Складывание из полотенец, лилии, лебедей
38. Работа со стремянкой
39. Кто входит в отдел АХС
40. Стандарт вытирания пыли
41. Стандарт обработки унитаза

Задание 14. Деловая игра «Комплектация тележки горничной».
для обсуждения на практических занятиях

Придумать игру (можно компьютерную) или викторину по теме «комплектация тележки» и провести ее в группе, определить победителей по различным показателям.

Задание 15.

для обсуждения на практических занятиях

Разработать показатели эффективности и оценочную шкалу профессиональных компетенций горничной, кастелянши. Учесть критерии выполнения, полномочия, ответственность, контроль за исполнением. При описании использовать минимум текста, максимум иллюстраций и схем.

Что должно быть учтено при проектировании гостиницы для эффективной работы служб уборки и хаускипинга? Разработайте техническое задание на проектирование номера и этажа из 30 номеров.

Задание 16.

для обсуждения на практических занятиях

Охарактеризовать виды уборочных работ в средствах размещения. Оформить в виде схемы последовательность выполнения уборочных работ в номерах различных категорий при разных видах уборки. Составить список уборочного оборудования, инвентаря, моющих средств, состав этажной службы в различных гостиницах гор. Калининграда/пример из интернета. Предложить пути развития/ усовершенствования технологии уборки в целях оптимизации процесса.

Задание 17. для обсуждения на практических занятиях

Деловая игра «Последовательность уборки номера». Изготовить и разместить пиктограммы, показывающие этапы уборки номера в правильной последовательности.

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);

2) фактологическая точность;

3) аргументированность

4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все существенные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 существенная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристик и/или выводов	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 существенные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 существенные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический

				материала недостаточно	материал не представлен
Аргументир ованность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или представлено псевдообосновани е, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректност ь оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительны е погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционно м оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем

дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемо й компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Организационная структура административно- хозяйственной службы гостиницы</i>	<i>ПК-1 ПК-3</i>	<i>опрос</i>
<i>Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Структура службы управления номерным фондом.</i>		<i>Решение задач Дискуссия</i>
<i>Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности</i>		<i>Решение задач Дискуссия</i>
<i>Технология уборки помещений гостиницы (последовательность уборки, виды уборки, этапы, оборудование, инвентарь, моющие средства)</i>		<i>Дискуссия опрос</i>
<i>Контроль качества уборки номеров</i>		<i>Решение задач Дискуссия</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Тема 1 Организационная структура административно-хозяйственной службы гостиницы

1. Место и роль административно-хозяйственной службы в структуре гостиницы
2. Цели, задачи и состав административно-хозяйственной службы

Тема 2 Службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда. Структура службы управления номерным фондом

3. Структура службы управления номерным фондом
4. Состав служб обслуживания и эксплуатации номерного фонда

5. Обязанности персонала служб обслуживания и эксплуатации номерного фонда

Тема 3 Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности

6. Профессиональные требования к руководителю административно-хозяйственной службы
7. Правила работы руководителя службы АХС
8. Обязанности руководителя АХС

Тема 4 Технология работы поэтажного персонала

9. Технология работы поэтажного персонала
10. Основные технологические документы АХС гостиницы
11. Графики выхода на работу персонала АХС гостиницы.
12. Офис АХС гостиницы. Правила телефонного этикета, принятые в АХС гостиницы
13. Ресурсы процессов АХС (человеческие, информационные, материальные)
14. Нормирование труда
15. Нормы расхода моющих средств/аксессуаров и порядок их списания
16. Мотивация персонала АХС
17. Униформа сотрудников отеля. Правила использования униформы. Порядок выдачи и смены служебной одежды
18. Прием на работу новых сотрудников в АХС гостиницы
19. Должностные обязанности заместителя руководителя АХС гостиницы
20. Должностные обязанности супервайзеров службы АХС.
21. Должностные обязанности и схемы работы поэтажного персонала (отдела гостиничного хозяйства)
22. Уборщицы служебных помещений и их должностные обязанности
23. Должностные обязанности коридорных (хаузменов)
24. Должностные обязанности рабочих по комплексной уборке и содержанию помещений
25. Должностные обязанности рабочих по техническому содержанию здания
26. Должностные обязанности старшей горничной мини-баров
27. Должностные обязанности горничной мини-баров

Тема 4 Технология уборки помещений гостиницы (последовательность уборки, виды уборки, этапы, оборудование, инвентарь, моющие средства)

28. Последовательности уборки номеров
29. Технология безопасной уборки номера
30. Последовательность операций и процедур при уборке номера
31. Начало уборки
32. Уборка мусора
33. Уборка постелей
34. Работа с грязным бельем
35. Удаление пыли и загрязнений с мебели при уборке жилых комнат в номере
36. Чистка коврового покрытия и мягкой мебели при уборке жилых комнат в номере
37. Прочие работы при уборке жилых комнат в номере
38. Уборка ванной комнаты
39. Комплектация номера текстилем, аксессуарами, инвентарем
40. Окончание уборки
41. Этика поведения горничных при выполнении уборочных работ
42. Порядок уборки номеров – инновационные технологии
43. Порядок уборки общественных помещений гостиницы
44. Средства для ухода за полами с твердым покрытием
45. Средства для эффективной чистки ковров и текстиля
46. Средства для санитарно-гигиенической уборки

47. Уборочная техника: сервисные тележки, пылесосы для сухой уборки, пылеводососы, ковроочистители и ковромойки, однодисковые машины/полотеры, поло-моечные комбайны, подметательные машины и проч.
48. Уборочные и сервисные тележки
49. Требования по охране труда, технике безопасности, пожарной, санитарно-эпидемиологической, экологической безопасности при выполнении работ в АХС
50. Особенности уборки номеров после выезда клиентов
51. Оставленные и забытые клиентами вещи
52. Генеральная уборка номеров

Тема 5 Контроль качества уборки номеров

53. Контроль качества уборки номеров
54. Виды, периодичность контроля
55. Документационное обеспечение
56. Мотивация персонала
57. Контрольные карты

Комплекс тестовых заданий по дисциплине «Деятельность административно-хозяйственной службы»

С целью проверки приобретенных знаний предполагается использование тестовых заданий, которые магистранты могут выполнять как во время практических занятий, так и внеаудиторно. Ниже приведены варианты тестов.

Задания:

По итогам посещения гостиниц города Калининграда:

- описать схему процесса транспортировки грязного белья из номера в прачечную,
- описать схему процесса транспортировки чистого белья из прачечной в номера
- выявить нарушения требований санитарных норм при комплектовании тележки горничной
- выявить нарушения требований санитарных норм при использовании моющих средств
- выявить нарушения требований санитарных норм при использовании уборочного инвентаря
- выявить нарушения требований санитарных норм при использовании средств индивидуальной защиты горничной
- выявить замечания к качеству уборки убранных горничной помещений, оценить их критичность
- выявить нарушения требований оформления схем эвакуации при ЧС
- дать краткую характеристику системы пожарной сигнализации
- дать краткую характеристику состоянию путей эвакуации

Задание: письменная проверочная работа

1. Составить график работы бригады горничных из шести человек на май (январь, ноябрь, август) 20__года при условии, что одна горничная работает ночью с 21-00 текущих суток до 09-00 следующих суток, одна горничная работает в среднюю смену с 12-00 до 21 –00, остальные горничные в утреннюю смену с 09-00 до 18- 00. Вычислить переработки и недоработки. Оптимизировать график с учетом низкой загрузки в праздничные и выходные дни.
2. Составить график работы на май 20__года службы приема и размещения, состоящей из пяти человек, с учетом того, что один сотрудник работает с 09-00 до 18-00 и имеет выходные субботу и воскресенье и праздничные дни, а остальные сотрудники работают по скользящему графику по одному человеку в смену. Вычислить переработку и недоработку.
3. Разработать структуру управления АХС гостиницы на 300 (100, 200, 50, 25) номеров, 3 (4,5,) звезд. Определить полный перечень функций и объем работ по каждой

функции для персонала, дать методики расчета количества обслуживающего и управленческого персонала.

Задание: письменная проверочная работа

1. Порядок текущей уборки помещения заселенного номера
2. Порядок комплектации тележки для горничной
3. Порядок генеральной уборки номера
4. Бельевое хозяйство в гостинице – нормы и требования организации

Задание: письменная самостоятельная контрольная работа

Приступать к выполнению контрольной работы рекомендуется после изучения всех тем курса, предусмотренных учебной программой. Контрольную работу следует писать самостоятельно. Текст контрольной работы выполняется в печатном виде (шрифт Times New Roman, размер 14) на одной стороне стандартного листа формата А-4 с полуторным интервалом. Поля: левое – 3см., верхнее – 2,0см., правое – 1,5см. и нижнее – 2см. Титульный лист оформляется с указанием номера варианта контрольной работы. Вариант контрольной работы определяет студент из приведенной ниже таблицы по первой букве фамилии. Перед каждым ответом необходимо писать номер и полный текст вопроса, ответы должны быть четкие, полные, ясные. При использовании заимствованного материала (цитат, цифрового, табличного материала, статистических данных и т. п.) обязательно делать сноски с указанием источника (наименования издания, автора, места издания, год издания, страница).

В конце контрольной работы необходимо привести библиографический список источников. Выполненная контрольная работа (в печатном формате и с электронным вариантом) должна быть представлена преподавателю в строго установленные графиком сроки.

Выбор варианта контрольной работы по первой букве фамилии:

ПЕРВАЯ БУКВА НОМЕР	
ФАМИЛИИ	ВАРИАНТА
А, Б	1

В	2
Г, Д	3
Е, Ж	4
З, И	5
К	6
Л, М	7
Н, О	8
П	9
Р	10
С	11
Т, Ф	12
Х, Ц, У, Ч	13
Ш, Щ, Э, Ю, Я	14

Вариант 1

Роль АХС в гостиничном хозяйстве. Униформа: типы униформы, комплектация униформы, инвентарный контроль над униформой. Поиск и найм персонала.

Вариант 2

Планирование работы АХС: инвентарные списки, графики уборки, стандарты качества уборки, производительности труда. Управление персоналом АХС. принципы формирования кадров. Уход за мебелью и оборудованием.

Вариант 3

Взаимодействие АХС с другими службами гостиницы. Внутрипроизводственная переподготовка в АХС. Адаптация и работа с персоналом. Чистящие средства: типы чистящих средств, комплектация, закупка и хранение, инвентарный контроль.

Вариант 4

Организационная структура и функции АХС. Важнейшие характеристики услуги в АХС. Социальные аспекты качества.

3. Технические средства, виды технических средств, инвентарный контроль над техническими средствами.

Вариант 5

1. Сфера ответственности АХС; разграничение сфер ответственности между службами.

2. Белье: типы белья, комплектация, инвентарный контроль над бельем, замена белья, организация закупки белья.

3. Технология эксплуатации напольных покрытий, особенности ухода за ними. Вариант 6

Управление материально-техническими запасами. Основные виды ковров и ковровых покрытий. Технология эксплуатации их. Уборка гостевых номеров.

Вариант 7

Рабочий цикл прачечной. Проблемы, возникающие в ходе эксплуатации ковров.

Уход за коврами.

3. Профилактика производственного травматизма в АХС, электробезопасность в гостинице.

Вариант 8

Должностные обязанности работников различных квалификационных уровней в АХС.

Организация работы прачечной в гостинице, обучение персонала, должностные инструкции.

Охрана труда в АХС.

Вариант 9

Взаимосвязь прачечной с другими службами гостиницы. Принципы выбора напольных покрытий, уход за полами. Безопасность труда в АХС.

Вариант 10

1. Принципы выбора стеновых и потолочных покрытий.
2. Гостевые принадлежности: типы гостевых принадлежностей, принципы комплектации, инвентарный контроль.
3. Психофизиологическая нагрузка, химические и биологические факторы риска.

Вариант 11

1. Подготовка к уборке гостевых номеров: распределение персонала, статус номеров, очередность уборки.

2. Типы стеновых и потолочных покрытий.

3. Найм персонала: рынки рабочей силы, внутренние ресурсы, внешние ресурсы. Вариант 12

1. Уборка гостиничных и вспомогательных помещений.

2. Принципы выбора мебели, дифференциация мебели по назначению. Технология эксплуатации мебели.

3. Дополнительные мероприятия по образованию в АХС. Вариант 13

Организация работы персонала. Уход за стеновыми и потолочными покрытиями.

Принципы выбора окон и дверей, их типы, характеристика, предъявляемые требования.

Вариант 14

Человеческий фактор в работе АХС. Оборудование прачечной.

Виды и характеристика тканей, используемых в гостиничном хозяйстве

Примерный перечень тестовых вопросов

1. При уборке номера горничная положила разложенные личные вещи проживающего на место: брюки и сорочку повесила в шкаф, ботинки, тапочки, туфли поставила в прихожей под вешалку, пижаму положила под подушку. Правильно ли поступила горничная?
а) неправильно, вещи необходимо оставить на своих местах; б) правильно, согласно имеющейся инструкции в гостинице; в) вещи проживающего гостя трогать нельзя; г) правильно, но это не относится к разложенным на столе бумагам, раскрытым книгам, рукописям и журналам.
2. После того как нового гостя привели в его номер в дневное время, необходимо в первую очередь:
а) показать ванную комнату; б) раздвинуть шторы;
в) проверить, работает ли телефон; г) открыть дверцы шкафа;
д) придвинуть гостю стул.
3. Что необходимо сделать в первую очередь после того, как вы открыли новому клиенту его номер в вечернее время? Выберите ответ:
а) включить все осветительные приборы; б) включить только верхнее освещение;
в) включить только прикроватные осветители или настольную лампу.
4. Горничная обнаружила, что в 2-местном номере один клиент спит на двух кроватях. Как в этом случае ей следует поступить? Ваш ответ:
а) требовать объяснения от клиента;
б) настаивать на оплате комплекта использованного постельного белья; в) сообщить об этом дежурному администратору.
5. Проживающим в гостинице запрещается хранить в номере легковоспламеняющиеся материалы, оружие.
При уборке номера горничная обнаружила в шкафу оружие. Как она должна поступить?
Выберите ответ:

- а) сообщить дежурному администратору; б) сообщить директору гостиницы;
 - в) немедленно сообщить в полицию;
 - г) изъять оружие и сдать его директору или его заместителю.
6. На одном из этажей многоэтажной гостиницы возникло задымление. Что необходимо сделать горничным в первую очередь? Ваше мнение:
- а) вызвать пожарную команду;
 - б) сообщить дежурному администратору или вышестоящему начальству, где бы оно ни находилось;
 - в) использовать огнетушители;
 - г) обесточить помещение, откуда идет дым.
7. Если при пожаре вы будите клиента, как, по вашему мнению, следует действовать? Ваш ответ:
- а) громко непрерывно стучать в дверь;
 - б) ударить в дверь один-два раза кулаком или ногой, один-два раза позвать, попытаться выбить дверь;
 - в) ударить в дверь три раза кулаком, три раза ногой, три раза позвать; г) попытаться с помощью мужчин-клиентов выломать дверь.
8. Как должен поступить администратор гостиницы, если горничная передала просьбу клиента = отселить его от курящего или храпящего соседа? Ваше мнение:
- а) постараться удовлетворить его просьбу, если есть такая возможность; б) безусловно, выполнить его просьбу;
 - в) предложить одноместный номер; г) под любым предлогом отказать.
9. Какая из функций администратора, по вашему мнению, главная: а) распределение номеров;
- б) работа непосредственно с клиентами; в) справки и информация по гостинице;
 - г) телефонные контакты с абонентами за пределами гостиницы.
10. Где, по вашему мнению, целесообразно разместить туристическую группу: а) на нижних этажах;
- б) на верхних этажах.
11. Утром в последний оплаченный клиентом день дежурный администратор поинтересовался, когда гость предполагает выезжать из гостиницы. Всегда ли следует спрашивать гостя о времени предполагаемого отъезда при утренней сдаче ключей в последний оплаченный им день? Выберите ответ:
- а) всегда;
 - б) только в период большой загрузки;
 - в) не следует спрашивать, так как это создает у клиента психологический дискомфорт .
12. В случае обнаружения забытых в номере вещей составляют акт. Сколько экземпляров необходимо составить?
- а) один; б) два;
 - в) три;
 - г) четыре.
13. В случае кражи из номера личных вещей проживающего составляют акт. Кто присутствует при его составлении?
- а) потерпевший, представитель администрации, сотрудник полиции; б) потерпевший, два представителя администрации;
 - в) потерпевший, два свидетеля из числа проживающих, работник гостиницы.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Корягина Е. В. Организация гостиничного дела [Текст] : практикум для бакалавров / Е. В. Корягина, 2017. - Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855502> (дата обращения: 04.01.2024). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

Экономика туризма [Электронный ресурс] : учеб. для вузов / М. А. Морозов [и др.], 2014. - ISBN 978-5-9765-5165-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905777> – Режим доступа: по подписке.

Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования /Л. В. Баумгартен. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 288 с. — (Сер. Бакалавриат).

Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие / М.В. Кобяк. – СПб. : ИЦ «Интермедия», 2012. – 290 с.

Дусенко С.В. Профессиональная этика и этикет. Гриф УМО по сервису и туризму. М.: Академия, 2011

Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма. Гриф УМО по сервису и туризму. М.: Магистр, 2010

Ляпин Ю.И. Организация и технология гостиничного обслуживания.- М: Академия, 2007.- 463 с.

Сорокина О.А. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах.- М: Альфа-Книга, 2006

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО;
 -

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Деятельность службы безопасности и инженерной службы»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Деятельность службы безопасности и инженерной службы»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Деятельность службы безопасности и инженерной службы».

Цель изучения дисциплины: освоения дисциплины является формирование у студентов знания в сфере маркетинга индустрии гостеприимства, особенностях применения маркетинговых стратегий для развития рынка отеля, а также формирование у студентов знания об основных понятиях в области продаж в индустрии гостеприимства и гостиничного бизнеса, об основных способах и направлениях продаж, содержания и особенностях их реализации, сущности и их специфики.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и туризма с учетом основных требований безопасности	ОПК-4.1 Выполняет стандартные профессиональные задачи в гостиничной организации с соблюдением обязательных требований безопасности, реализуя внутренний контроль соответствия нормативным регламентам ОПК-4.2 Идентифицирует профессиональные риски в деятельности средств размещения, разрабатывает и реализует превентивные меры по их предупреждению в рамках стандартных рабочих процедур гостиничного предприятия ОПК-4.3 Действует в соответствии с регламентами при возникновении внештатных и чрезвычайных ситуаций в гостиничной организации, обеспечивая сохранность жизни и здоровья людей, минимизацию материального ущерба и непрерывность операционной деятельности предприятия	- Знать: основные тенденции развития современной нормативной правовой базы в сфере гостиничной деятельности; знать основы деятельности инженерно-технической службы основные потенциальные угрозы для гостиницы как в сфере инженерно-технического, так и нормативно-правового сопровождения; - Уметь: использовать в реальной практике нормативные правовые акты в сфере нормативно-правового и инженерно-технического обеспечения деятельности средств размещения для удовлетворения потребностей клиентов, эффективно применять полученные знания для принятия решений при возникновении конкретной угрозы. - Владеть: основными навыками применения необходимых правовых норм в конкретных практических ситуациях. подходами, методами и инструментарием для обеспечения безопасности потребителей при возникновении различных угроз,

		навыками предотвращения угроз и устранения их последствий
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать: • структуру, функции и технологию организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиничного предприятия, её взаимосвязь с операционными, хозяйственными и административными подразделениями; • нормативно-правовую базу РФ в области пожарной безопасности, охраны труда, электро- и газовой безопасности, энергосбережения, технической эксплуатации зданий и сооружений; • основы управления материально-техническими ресурсами инженерной службы; • принципы управления персоналом инженерных и охранных подразделений; • устройство и принципы функционирования инженерных систем гостиницы; • системы и технологии обеспечения комплексной безопасности; • основы энерго- и ресурсосбережения, экологической безопасности и устойчивой эксплуатации инженерных систем в контексте «зелёных» стандартов гостиничного бизнеса. Уметь: • организовывать работу инженерной службы и службы безопасности гостиницы, обеспечивать бесперебойное функционирование инженерных систем и соблюдение режимов безопасности; • управлять ресурсами департамента инженерной службы; • планировать, расставлять и мотивировать персонал инженерных и охранных подразделений; • обеспечивать соблюдение требований пожарной, электро- и промышленной безопасности, охраны труда, проводить первичный

		и повторный инструктаж персонала, организовывать пожарно-технический минимум и эвакуационные тренировки; • разрабатывать, актуализировать и контролировать исполнение локальных нормативных документов; • взаимодействовать с надзорными и контролирующими органами; • организовывать реагирование на аварийные и чрезвычайные ситуации, координировать действия персонала при пожаре, прорыве трубопроводов, отключении энергоресурсов, угрозе жизни гостей и сотрудников. Владеть: • навыками чтения инженерных схем, технической документации, планов эвакуации и планировок здания, определения зон ответственности и маршрутов эвакуации; • методами планирования профилактического и аварийно-восстановительного обслуживания; • инструментами управления персоналом инженерной службы; • технологиями энергоаудита, водо- и теплоучёта, анализа эффективности использования ресурсов; • приёмами оперативной проверки исправности инженерных систем и средств безопасности; • навыками ведения эксплуатационной и нормативной документации; • приёмами взаимодействия с подрядными и сервисными организациями

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деятельность службы безопасности и инженерной службы» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.01.03 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или), практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1. Правовые основы безопасности в гостиничном бизнесе.	Понятие безопасности, ее уровни, объекты и субъекты. Угрозы безопасности. Принципы обеспечения безопасности. Система безопасности, ее структура, основные функции и задачи. Нормативно-правовая база обеспечения безопасности в гостиничном хозяйстве
2	Тема 2. Безопасность в гостинице и уровни ее организации	Безопасность в гостинице и особенности ее организации. Базовые категории. Угрозы и компоненты безопасности гостиницы. Внешние и внутренние угрозы безопасности. Уровни безопасности, их характеристика: международный (межгосударственный), государственный (государственно-отраслевой), производственный. Личная безопасность и средства самозащиты гостей и персонала гостиницы. Подсистемы обеспечения безопасности гостиницы: правовая, кадровая, информационная, финансово-экономическая. Обеспечение безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций различного происхождения: природных, техногенных, экологических, социальных.
3	Тема 3. Служба безопасности гостиничного предприятия и организация ее работы.	Структура службы безопасности гостиницы, ее основные задачи, виды и направления деятельности. Физическая охрана. Охрана объектов. Защита материальных ценностей и

		имущества. Информационная защита. Требования к сотрудникам службы безопасности и методика их отбора.
4	Тема 4. Персонал службы безопасности гостиничного предприятия	Особенности управления персоналом гостиничного предприятия. Численность и поло-возрастной состав персонала. Профессиональные и личностные качества сотрудников службы безопасности. Требования к физической подготовке сотрудников службы безопасности.
5	Тема 5. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия	Классификация технических средств. Технические средства охраны и ограничения доступа. Технические средства обеспечения информационной безопасности. Системы пожарной сигнализации. Системы охранной сигнализации. Системы телевизионного наблюдения.
6	Тема 6. Взаимодействие службы безопасности гостиничного предприятия с внешними службами безопасности	Характеристика внешних структур, обеспечивающих безопасность, их функции и направления деятельности. Организационно-правовые условия взаимодействия. Средства и способы взаимодействия
7	Тема 7. Функциональная организация зданий гостиниц	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятия спортом и т. д.) Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.
8	Тема 8. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.
9	Тема 9. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического

		оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

В структуре самостоятельной работы предусмотрены написание рефератов, участие в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, а также подготовка эссе и презентаций по темам курса и их рецензирование.

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью изучения дисциплины, служит для более глубокого и детального осмысления предмета, освоения большого количества материала по изучаемым вопросам. Для успешной самостоятельной работы следует использовать следующие источники:

1. Материалы лекций
2. Материалы практических занятий
3. Информационные ресурсы сети Интернет
4. Методические рекомендации и указания
5. Фонды оценочных средств
6. Учебники и учебно-методические пособия
7. Учебно-методический комплекс по дисциплине «Деятельность службы безопасности и инженерной службы»

№ п/п	Наименование темы	Тематика самостоятельных работ
1	Тема 1. Правовые основы организации безопасности в гостинице	1. Характеристика глобальных угроз в сфере гостеприимства 2. Мировой опыт обеспечения безопасности в сфере гостеприимства
2	Тема 2. Безопасность в гостинице и уровни ее организации	1. Воровство в отеле 2. Террористические акты в отеле
3	Тема 3. Служба безопасности гостиничного предприятия и организация ее работы	1. Основы защиты коммерческой информации и интеллектуальной собственности в гостиничной деятельности. 2. Компьютерная преступность и безопасность в отеле.
4	Тема 4. Персонал службы безопасности гостиничного предприятия.	1. Численность и поло-возрастной состав персонала. 2. Профессиональные и личностные качества сотрудников службы безопасности. 3. Требования к физической подготовке сотрудников службы безопасности.

5	Тема 5. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия	1. Система тревожно-вызывной сигнализации. 2. Технические средства и системы защиты информации 3. Правовые основы видеонаблюдения в гостиницах.
6	Тема 6. Взаимодействие службы безопасности гостиничного предприятия с правоохранительными органами	1. Характеристика внешних структур, обеспечивающих безопасность, их функции и направления деятельности. 2. Организационно-правовые условия взаимодействия. 3. Средства и способы взаимодействия.
7	Тема 7. Функциональная организация зданий гостиниц	1. Понятие международной организации в сфере гостеприимства и история их возникновения.
		2. Роль Международной ассоциации гостиниц и ресторанов в развитии сферы гостеприимства. 3. Характеристика видов международных организаций в сфере гостеприимства. 2. Роль российских организаций в сфере гостеприимства.
8	Тема 8. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов	1. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. 2. Правила эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения. 3. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
9	Тема 9. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.	1. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристических комплексов. 2. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения 4. гостиниц и туристических комплексов.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);

2) фактологическая точность;

3) аргументированность

4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все сущностные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 сущностная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристики и/или выводов	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 сущностные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 сущностные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен
Аргументир	все утверждения	ответ	ответ в целом	ответ не обоснован	ответ не

ованность	обоснованы, ошибок нет	обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	обоснован или представлено псевдообоснование, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем

дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Правовые основы безопасности в гостиничном бизнесе	<i>ПК-1 ОПК-4</i>	<i>опрос</i>
Тема 2. Безопасность в гостинице и уровни ее организации		<i>Контрольная работа Дискуссия</i>
Тема 3. Служба безопасности гостиничного предприятия и организация ее работы		<i>Решение теста Дискуссия</i>
Тема 4. Персонал службы безопасности гостиничного предприятия		<i>Дискуссия</i>
Тема 5. Технические средства обеспечения безопасности гостиничного предприятия		<i>Решение теста Дискуссия</i>
Тема 6. Взаимодействие службы безопасности гостиничного предприятия с правоохранительными органами		<i>Дискуссия опрос</i>
Тема 7. Функциональная организация зданий гостиниц		<i>Решение теста Дискуссия</i>
Тема 8. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов		<i>Дискуссия опрос</i>
Тема 9. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.		<i>Решение теста Дискуссия</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента

Тип задания	Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы
SingleSelection	Что такое безопасность?	выживание человека под воздействием угроз окружающей среды	
		состояние защищенности жизненно важных интересов социума от различных угроз	
		деятельность в условиях отсутствия угроз и опасностей	
		процесс воздействия на опасности и угрозы с целью их уничтожения.	
SingleSelection	Какой нормативно-правовой акт регулирует общие	Закон РФ «О безопасности»;	
		федеральный закон «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера»;	
		закон РФ «О защите прав потребителей»;	

	вопросы безопасности?	федеральный закон «Об основах туристской деятельности в РФ».	
SingleSelection	Что понимается под прогнозированием угроз?	объективный фактор реального нанесения ущерба; один из показателей готовности к противодействию угрозе; субъективное предчувствие угрозы; научно обоснованное предвидение событий, способных причинить ущерб.	
SingleSelection	Как принято рассматривать риск?	как вероятность наступления нежелательного события; как стоимостные показатели события в случае его наступления; как вероятность наступления нежелательного события и как стоимостные показатели события в случае его наступления.	

SingleSelection	Контроль за исполнением Закона «О частной детективной и охранной деятельности в РФ» осуществляет :	Президент Российской Федерации;		
		Совет Федерации;		
		Генеральный прокурор РФ и подчиненные ему прокуроры;		
		министр внутренних дел РФ и его заместители.		
SingleSelection	Что собой представляет безопасность гостиницы?	отсутствие каких либо опасностей и угроз.		
		состояние защищенности от угроз различного происхождения.		
		обеспечение защиты от внутренних угроз.		
		совокупность мер пожарной безопасности.		
SingleSelection	Какой нормативно-правовой акт обращает внимание на вопросы безопасности гостиниц?	федеральный закон РФ «О техническом регулировании»;		
		закон РФ «О частной детективной и охранной деятельности в РФ»;		
		федеральный закон «Об основах туристской деятельности в РФ»;		
		Постановление Правительства РФ «О предоставлении гостиничных услуг в РФ».		
SingleSelection	Что понимается под термином «опасность для гостиницы»?	низкий уровень профессионализма персонала.		
		объективные условия и факторы, способные причинить ущерб гостинице.		
		нарушение нравственности клиентами.		
		отдаленность транспортных коммуникаций.		

SingleSelection	Что понимается под угрозой для гостиницы?	объективная и субъективная возможность причинения ущерба.		
		субъективная возможность нанесения ущерба.		
		предчувствие опасности.		
		предсказание возможной опасности.		
SingleSelection	Что собой представляет управление безопасностью в гостинице?	совокупность мероприятий по выявлению опасностей и угроз.		
		управленческие мероприятия по обеспечению деятельности персонала.		
		совокупность управленческих мероприятий по обеспечению безопасности объектов.		
		административный контроль за деятельностью персонала и клиентов.		
SingleSelection	Что включает в себя система безопасности гостиницы?	организованная совокупность специальных мер и средств обеспечения безопасности.		
		совокупность охранных действий службы безопасности.		
		совокупность технических средств обеспечения безопасности.		
		наличие зон безопасности и их инженерно-техническое оборудование.		

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Итоговый контроль по дисциплине

В качестве допуска к итоговому контролю необходимо выполнение следующих условий:

1. работа на лекциях;
2. активная работа на семинаре (выступление с презентацией, решение ситуационных задач, самостоятельное изучение и освещение дополнительных вопросов курса);
3. промежуточное тестирование по отдельным разделам дисциплины должно быть пройдено на положительную оценку.

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет. Итоговый контроль по дисциплине служит для оценки работы студента в течение семестра и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение курса. Каждый студент имеет право воспользоваться лекционными материалами и методическими разработками. По итогам зачета выставляется оценка по шкале порядка: «зачтено», «не зачтено».

Вопросы для итогового контроля

1. Сущность понятия «безопасность», основное его содержание.
2. Основное содержание Закона РФ «О безопасности».
3. Управление безопасностью в гостинице, его основные уровни.
4. Содержание международного (межгосударственного) уровня безопасности в гостинице.
5. Содержание государственного (государственно-отраслевого) уровня безопасности в гостинице.
6. Содержание производственного уровня безопасности в гостинице.

7. Характеристика угроз безопасности внешней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
8. Характеристика угроз безопасности внутренней среды гостиницы и компоненты ее безопасности.
9. Сущность комплексной безопасности гостиницы и ее составляющие.
10. Функции и задачи управления безопасностью в гостинице.
11. Структура подсистемы пожарной безопасности гостиниц и ее общая характеристика.
12. Вероятные источники пожарной угрозы безопасности гостиницы.
13. Меры обеспечения пожарной безопасности гостиницы.
14. Структура медицинской и санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
15. Структура подсистемы экологической безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
16. Вероятные источники экологических угроз безопасности гостиницы.
17. Основные каналы утечки информации из гостиничного хозяйства.
18. Классификация основных мер и средств обеспечения информационной безопасности гостиницы.
19. Основные меры и средства обеспечения финансовой безопасности гостиницы.
20. Структура кадровой безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
21. Место и роль кадрового отбора в обеспечении безопасности гостиницы.
22. Административный контроль за работой персонала как мера по обеспечению кадровой безопасности гостиницы
23. Основные меры и средства обеспечения правовой безопасности гостиницы.
24. Структура службы безопасности гостиницы и ее общая характеристика.
25. Организация работы службы безопасности гостиницы.
26. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности гостиницы. Общая характеристика зон безопасности гостиницы.
27. Общая характеристика зон безопасности гостиницы.
28. Классификация технических средств и систем безопасности гостиницы.
29. Основные направления работы службы безопасности гостиницы с правоохранительными органами.
30. Перечислите и охарактеризуйте основные принципы, принимаемые во внимание при сооружении зданий гостиниц.
31. Классификация зданий гостиниц.
32. Состав помещений гостиницы. Жилая часть гостиницы. Её обслуживание.
33. Классификация гостиничных номеров. Что представляет собой гостиничный номер? Какие требования предъявляются к пространству номерной площади и его функциональным зонам?
34. Какие требования устанавливаются к расположению помещений для персонала?
35. Системы жизнеобеспечения гостиницы.
36. Силовое оборудование гостиницы. Его состав. Какими показателями характеризуется его использование?
37. Охарактеризуйте систему энергообеспечения гостиничного комплекса.
38. Охарактеризуйте систему противопожарной сигнализации. Причины возникновения пожаров в гостиничных комплексах.
39. Охарактеризуйте систему оповещения гостиничного комплекса.
40. Охарактеризуйте телевизионные системы гостиничного комплекса.
41. Охарактеризуйте систему контроля гостиничного комплекса.
42. Какие градостроительные требования предъявляются к зданиям гостиниц?
43. Какие градостроительные требования предъявляются к участкам гостиниц?

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1.Бобкова, А. Г. Безопасность туризма [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ А. Г. Бобкова, С. А. Кудреватых, Е. Л. Писаревский ; под общ. ред. Е. Л. Писаревского. - Москва:

Федер. агентство по туризму, 2014. - 1 on-line, 263 с.: табл.. - Библиогр.: с. 235-263. - Бессрочная лицензия. - ISBN 978-5-4365-0128-4: 330.00 р. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Кантиана(1) Свободны / free: ЭБС Кантиана(1)

2. Деятельность инженерной службы [Электронный ресурс]: учеб.-метод. комплекс для вузов/ М-во образования и науки РФ, Балт. федер. ун-т им. И. Канта, Ин-т рекреации, туризма и физ. культуры; сост. В. И. Сутырин. - Калининград: БФУ им. И. Канта, 2015. - 1 on-line, 113 с.. - Бессрочная лицензия. - Б.ц. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Кантиана(1) Свободны / free: ЭБС Кантиана(1)

Дополнительная литература

1. Каракеев, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для вузов/ В. И. Каракеев, И. М. Никулина. - 3-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 313 с.. - (Бакалавр. Академический курс). - Лицензия до 31.12.2019. - ISBN 978-5-534-05849-9: Б.ц. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Юрайт(1)

Нормативные документы

1. Конституция РФ;
2. Федеральный закон от 28.12.2010 г. N № 390 – ФЗ «О безопасности»;
3. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»;
4. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-I от 07.02.1992 г.;
5. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. N 69-ФЗ «О пожарной безопасности»;
6. Федеральный закон от 22.07.2008 № 123 - ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»;
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
8. Федеральный закон Российской Федерации № 149-ФЗ от 27.07.2006 г. «Об информации, информационных технологиях и защите информации».

Литература для самостоятельного изучения

1. СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения".
2. СНиП 2.08.01-89 "Жилые здания".
3. СНиП 2.04.05-94 "Отопление, вентиляция и кондиционирование".
4. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация".
5. СНиП 2.04.02-84 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения".
6. СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".
7. СНиП 2.01.07-85 "Нагрузки и воздействия".
8. СНиП 2.03.01-84 "Бетонные и железобетонные конструкции".
9. СНиП 21-01-97 "Пожарная безопасность зданий и сооружений".
10. СНиП 2.04.09-84 "Пожарная автоматика зданий и сооружений".
11. ВСН 59-88 "Электрооборудование жилых и общественных зданий. Нормы проектирования".
12. ГОСТ Р 50645-94 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц".
13. ГОСТ Р 50690-94 "Туристские услуги. Общие требования".
14. ГОСТ Р 50681-94 "Проектирование туристских услуг".
15. ГОСТ Р 50644-94 "Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов".
16. ГОСТ 12.1.004.91 "Пожарная безопасность. Общие требования".
17. ГОСТ 22011-90Е "Лифты пассажирские и грузовые".

18. НПБ 105-95 "Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности".
19. НПБ 104-95 "Проектирование систем оповещения людей о пожаре в зданиях и сооружениях".
20. НПБ 110-96 "Перечень зданий, сооружений, помещений и оборудования, подлежащих защите автоматическими установками тушения и обнаружения пожара".
21. ППБ 01-93 "Правила пожарной безопасности в Российской Федерации".
22. МГСН 4.04-94 "Многофункциональные здания и комплексы".
23. МГСН 2.04-97 "Допустимые уровни шума, вибрации и требования к звукоизоляции в жилых и общественных зданиях".
24. МГСН 2.03-97 "Допустимые параметры электромагнитных излучений в помещениях жилых и общественных зданий и на селитебных территориях".
25. МГСН 2.02-97 "Допустимые уровни ионизирующего излучения и радона на участках застройки".

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО;
 -

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Деятельность службы приема и размещения»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Деятельность службы приема и размещения».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Деятельность службы приема и размещения».

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов системы знаний об организации деятельности службы приема и размещения в формах организации гостиничного бизнеса

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-4 Способен к оказанию услуг по приему, регистрации и размещению гостей гостиничного комплекса	ПК-4.1 Обеспечивает процесс приема регистрации и размещения гостей различных категорий (группы, индивидуальные туристы, люди с инвалидностью и пр.); ПК-4.2 Обеспечивает учет национальных и культурных особенностей гостей при размещении .	Знать: - основы государственного регулирования гостиничной деятельности, органы управления сферой гостиничной деятельности; - современные законодательные акты и нормативные правовые документы, касающиеся функционирования гостиничного хозяйства; - основы стандартизации и сертификации в гостиничной сфере; Уметь: - выбирать и применять эффективные технологии продаж; выстраивать систему взаимоотношений с клиентами с учетом их этнокультурных, исторических и религиозных традиций; - составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности, Владеть: - навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации -навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов	ПК-2.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств	Знать: -основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения - технологии и общие закономерности

(служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-2.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта	системы продаж в туристской индустрии;- особенности обслуживания потребителей с учетом их этнокультурных, исторических и религиозных традиций;- коммуникативные техники и технологии делового общения; Уметь: - выбирать и применять эффективные технологии продаж;- выстраивать систему взаимоотношений с клиентами с учетом их этнокультурных, исторических и религиозных традиций; - составлять договорную документацию для всех контрагентов гостиничной деятельности, - применять инструменты управления и контроля качества продукции и услуг деятельности гостиничного предприятия; - применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; - использовать технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность Владеть: - навыками оценки соответствия стандартов качества на предприятиях гостиничной индустрии требованиям нормативной документации - навыками применения на практике правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность; - навыками использования технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Деятельность службы приема и размещения» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы

студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Классификация средств размещения	Требования к различным категориям гостиниц. Классификация номерного фонда гостиничных предприятий.
2	Виды гостиничного продукта	Основные и дополнительные виды гостиничных услуг. Платные и бесплатные услуги. Требования к предоставляемым услугам гостиниц, в зависимости от их категорий.
3	Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий	Законодательные требования к средствам размещения. Правила предоставления гостиничных услуг. Постановления Правительства РФ; ГОСТы.
4	Организационная структура управления	Организационная структура службы приема и размещения Квалификационные требования к персоналу службы приема и размещения
5	Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий	Взаимосвязь службы приема и размещения с подразделениями гостиницы
6	Технологии приема, регистрации и размещения гостей	Технологии приема, регистрации и размещения индивидуальных клиентов и туристических групп
7	Тарифная политика гостиничного предприятия	Виды тарифов. Способы ценообразования
8	Стандарты обслуживания	Международные стандарты обслуживания

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1 Классификация средств размещения

Требования к различным категориям гостиниц.

Классификация номерного фонда гостиничных предприятий.

Тема 2 Виды гостиничного продукта

Основные и дополнительные виды гостиничных услуг. Платные и бесплатные услуги.

Требования к предоставляемым услугам гостиниц, в зависимости от их категорий.

Тема 3 Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий

Законодательные требования к средствам размещения. Правила предоставления гостиничных услуг.

Постановления Правительства РФ; ГОСТы.

Тема 4 Организационная структура управления

Организационная структура службы приема и размещения

Квалификационные требования к персоналу службы приема и размещения

Тема 5 Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий

Взаимосвязь службы приема и размещения с подразделениями гостиницы

Тема 6 Технологии приема, регистрации и размещения гостей

Технологии приема, регистрации и размещения индивидуальных клиентов и туристических групп

Тема 7 Тарифная политика гостиничного предприятия

Виды тарифов. Способы ценообразования

Тема 8 Стандарты обслуживания

Международные стандарты обслуживания

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1 Классификация средств размещения

Требования к различным категориям гостиниц

Тема 2 Виды гостиничного продукта

Основные и дополнительные виды гостиничных услуг. Платные и бесплатные услуги

Тема 3 Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий

Законодательные требования к средствам размещения

Тема 4 Организационная структура управления

Организационная структура службы приема и размещения

Тема 5 Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий
Взаимосвязь службы приема и размещения с подразделениями гостиницы

Тема 6 Технологии приема, регистрации и размещения гостей
Технологии приема, регистрации и размещения индивидуальных клиентов и туристических групп.

Тема 7 Тарифная политика гостиничного предприятия
Виды тарифов. Способы ценообразования

Тема 8 Стандарты обслуживания
Международные стандарты обслуживания

Требования к самостоятельной работе студентов
Тема 1 Классификация средств размещения
Требования к различным категориям гостиниц. Классификация номерного фонда

Тема 2 Виды гостиничного продукта
Основные и дополнительные виды гостиничных услуг. Платные и бесплатные виды услуг. Требования к предоставляемым услугам гостиниц, в зависимости от их категорий

Тема 3 Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий
Законодательные требования к средствам размещения. Постановления Правительства РФ; ГОСТы.

Тема 4 Организационная структура управления
Организационная структура службы приема и размещения. Квалификационные требования к персоналу службы приема и размещения. Требования к внешнему виду, культуре поведения, этике делового общения. Должностные инструкции сотрудников службы приема и размещения Подготовка к зачету

Тема 5 Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий
Взаимосвязь службы приема и размещения с подразделениями гостиницы
Подготовка к зачету

Тема 6 Технологии приема, регистрации и размещения гостей
Современные технологии в работе с потребителем Подготовка к зачету

Тема 7 Тарифная политика гостиничного предприятия
Виды тарифов. Способы ценообразования. Подготовка к зачету. Скидки для туристических фирм, корпоративных клиентов. Программы лояльности для постоянных гостей

Тема 8 Стандарты обслуживания
Международные стандарты обслуживания Подготовка к экзамену. Внутренние стандарты гостиничных предприятий. Подготовка к зачёту

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта
Итоговая аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине

«Деятельность службы приема и размещения» требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело» в форме зачета.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и магистрантами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Классификация средств размещения	ПК-4 ПК-2	Коллоквиум Зачёт Кейс-задача Зачет Коллоквиум Зачёт Кейс-задача Деловая игра Зачёт Тест Зачёт Коллоквиум Зачёт Коллоквиум Зачёт
Виды гостиничного продукта		Кейс-задача Зачёт
Нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий		Коллоквиум Зачёт
Организационная структура управления		Кейс-задача Деловая игра Зачёт
Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий		Тест Зачёт
Технологии приема, регистрации и размещения гостей		Коллоквиум Зачёт
Тарифная политика гостиничного предприятия		Зачёт Кейс-задача
Стандарты обслуживания		Коллоквиум Деловая игра Зачёт

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Оценочное средство 1 – Коллоквиум

Вопросы по темам дисциплины:

Тема № 1. «Классификация средств размещения»

Вопросы для обсуждения:

1. Типы гостиничных предприятий, в зависимости от их назначения.
2. Международная классификация гостиниц
3. Классификация гостиниц по ВТО, в зависимости от расположения, набора

4. предоставляемых услуг и уровня предлагаемого обслуживания
5. Классификация гостиниц в РФ
6. В каких странах применяется система звезд?
7. В каких странах применяется система корон?
8. В какой стране применяется система букв?
9. Цель подтверждения категории?
10. Подтверждение категории в РФ является добровольной или обязательной процедурой?
11. Какие изменения были внесены в систему классификации средств размещения в РФ с 1 января 2019 года.
12. Говорит ли категория гостиницы о качестве, предоставляемых услуг?
13. Классификация номерного фонда гостиницы
14. Дайте определения понятиям « средства размещения», « гостиницы»
15. Какие признаки классификации гостиниц вам известны?
16. От каких факторов зависит категория гостиницы в России? Какие виды категорий вы знаете?
17. Какие системы классификации гостиниц вы знаете? В каких странах они используются?
18. Перечислите основные должностные обязанности, предъявляемые к работникам службы приема и размещения, в соответствии с Профессиональными стандартами для индустрии туризма и гостеприимства?

Тема № 3 . Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность гостиничных предприятий.

Вопросы для обсуждения:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
2. Закон о защите прав потребителей
3. Федеральный закон « О применении контрольно кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и\ или расчетов с использованием банковских карт.
4. Федеральный закон « Об основах туристской деятельности»
5. ГОСТы, СНИПЫ, применяемые при осуществлении гостиничной деятельности
6. Федеральный Закон « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении гос.контроля, надзора и муниципального надзора.
7. ГОСТ « Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
8. Структура документа Закон РФ « О техническом регулировании»
9. Федеральный закон « О правовом положении иностранных граждан в РФ»
10. Закон РФ « О сертификации продукции и услуг»

Тема № 6 : « Технологии приема, регистрации и размещения гостей»

Вопросы для обсуждения:

- 1.Расскажите о четырех этапах в цикле обслуживания гостя?
- 2.Какие типы бронирования вы знаете?
- 3.Порядок бронирования по « Правилам предоставления гостиничных услуг»
- 4.Как проводится работа с заявками на размещение в гостинице? Порядок их регистрации и подтверждения бронирования.
- 5.Ануляция брони. Раскройте суть этого вопроса.
- 6.Как строятся отношения между гостиницами и туристскими фирмами?
- 7.Сколько времени должны занимать формальности по размещению для индивидуальных, групп до 30 человек и групп от 30 до 100 человек?
- 8.Документы, дающие право гостю на размещение в гостинице.

9. Какие документы оформляет администратор в процессе регистрации гостя?
10. Номер формы первичного учета, как называется документ, в каком количестве экземпляров заполняется.
11. В какие сроки гостиница должна уведомить паспортно-справочную службу о прибытии гражданина РФ в гостиницу?
11. Особенности приема, регистрации и размещения туристских групп.
12. Какой орган осуществляет контроль за обеспечением администрацией гостиницы паспортно-визовых правил?
13. Особенности приема, регистрации и размещения иностранных граждан.
14. Как называется документ, который заполняет администратор на поселение иностранного гражданина, в какой орган он сдается и в какие сроки?
15. Какую ответственность несут должностные лица гостиниц, в соответствии с действующим законодательством, по вине которых были допущены нарушения правил регистрации иностранных граждан?

Тема 8 Стандарты обслуживания

Вопросы для обсуждения:

1. Служба приема и размещения, основные функции, графики работы персонала.
2. Оборудование стойки службы приема и размещения.
3. Основные должностные обязанности руководителя службы приема и размещения.
4. Квалификационные требования, предъявляемые к данной должности
5. Какие квалификационные требования, предъявляются к персоналу службы приема и размещения
6. Какие тарифы на проживание и виды скидок существуют в гостиницах?
7. Какой порядок оформления и хранения регистрационных документов?
8. Книга учета иностранных граждан в гостиницах РФ.
9. В чем суть процедуры проверки платежеспособности клиента?
10. Методы, гарантирующие получение оплаты за предоставленные отелем услуги.
11. Как происходит назначение номера, вселение клиента в номер?
12. Карта гостя, порядок выдачи ключей.
13. Какое число, как правило, отсутствует в нумерации гостиничных номеров в отелях европейского стандарта обслуживания? По какой причине?
14. Встреча гостей VIP/ Знаки внимания к клиенту со стороны отеля при заезде.
15. Как определить среднесуточную стоимость номера, процент загрузки отеля?/

Критерии оценки участия в коллоквиуме: студент принимал активное участие в обсуждении темы дискуссии, показал умение самостоятельно анализировать факты, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.

Качество выступления студента оценивается по следующей системе:

«Отлично» - Студент показал блестящие результаты по выше названным темам коллоквиума.

«Хорошо» - Студент был активен в обсуждении, но не в полной мере убедителен в своих утверждениях.

«Удовлетворительно» - Студент формально подходил к обсуждению проблемы, но имел свое отношение к данной проблеме.

«Неудовлетворительно» - студент не участвует в обсуждении или отсутствует по неуважительной причине.

Оценочное средство 2 – Тест

После изучения темы 5 Технологические процессы деятельности гостиничных предприятий

Варианты тестовых вопросов:

1. Комплекс мероприятий, проводимых с целью подтверждения соответствия определенным стандартам, - это:

- а) стандартизация;
- б) сертификация;
- в) аккредитация;
- г) верификация.

2. К какому виду национальных стандартов относится стандарт «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»:

- а) стандарт на услугу;
- б) основополагающий стандарт;
- в) стандарт на предприятия;
- г) стандарт на терминологию;
- д) стандарт на методы контроля;
- е) стандарт на процессы.

3. Нормативно-технический документ, утвержденный компетентным органом, обязательный к исполнению, устанавливающий комплекс правил, норм, требований к объекту – это:

- а) стандарт;
- б) сертификат;
- в) технический регламент;
- г) технические условия.

4. Основная цель стандартизации – это ...

- а) установление требований к качеству товаров и услуг;
- б) все перечисленное;
- в) подтверждение качества товаров и услуг установленным требованиям;
- г) повышение конкурентоспособности продукции, работ и услуг.

5. К документам в области стандартизации не относятся ...?

- а) национальные стандарты;
- б) бизнес-планы;
- в) технические регламенты.

6. Особенности стандартизации продукции, работ, услуг устанавливаются...

- а) правительством Российской Федерации;
- б) международной организацией ИСО;
- в) региональным органом по стандартизации;
- г) президентом Российской Федерации.

7. К показателям назначения услуг относятся:

а) знание и соблюдение профессиональной этики поведения, способность к руководству; б) надежность предоставляемой услуги, стойкость результата услуги к внешним воздействиям;

в) показатели совместимости, показатели предприятия, показатели применения все перечисленное.

8. Ведущей организацией в области международной стандартизации является:

- а) Международная электротехническая комиссия (МЭК);
- б) Международная организация по стандартизации (ИСО);
- в) Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ).

9. Для комплексной стандартизации характерны три главных методических принципа оптимальность, планирование и ...

а) материалоемкость; б) технологичность; в) системность; г) взаимозаменяемость.

10. В стандарте уборочных работ говорится :

- А) о формах обслуживания
- Б) о требованиях к обеспечению техники безопасности
- В) о корпоративной культуре
- Г) о последовательности проведения уборочных работ.

11. Исключительное право официального опубликование ГОСТов и ОКС имеет:

- а) Госстандарт РФ;
- б) Правительство РФ;
- в) Отраслевое ведомство;
- г) Соответствующее Министерство.

12. Как называется орган, возглавляющий систему сертификации:

- а) Центральный орган по сертификации;
- б) Госстандарт;
- в) Испытательная лаборатория;
- г) Научный институт

13. В нормативно-методическую базу сертификации входят:

- а) указы президента;
- б) подзаконные акты;
- в) правила по сертификации;
- г) федеральные законы.

14. Среди основных этапов сертификации можно выделить... ?

- а) оспаривание решения по сертификации;
- б) оценка уровня качества продукции;
- в) оценку соответствия объекта сертификации установленным требованиям;
- г) анализ рыночной конъюнктуры.

15. Внутренние стандарты, - это

- а) стандарты внешнего вида
- б) ГОСТы
- в) правила выполнения уборочных работ
- г) СНиПы
- д) стандарты телефонных коммуникаций
- е) стандарты технологических процессов

16. Сертификат соответствия, - это:
- а) документ, подтверждающий качество услуги
 - б) документ, подтверждающий соответствие минимальным требованиям на безопасность услуги
 - в) стандарт технологических процессов
 - г) ГОСТ
 - д) СНИП
17. Международные стандарты обслуживания, - это
- а) стандарты качества ISO
 - б) национальные стандарты
 - в) стандарты обслуживания, принятые в гостиничных цепях
 - г) стандарты предприятий
 - д) стандарты сетевых отелей
18. Какой документ говорит о безопасности услуги?
- а) лицензия
 - б) сертификат
 - в) стандарт
19. Кто несет ответственность за наличие сертификата соответствия?
- а) изготовитель
 - б) орган по сертификации
 - в) продавец
 - г) руководство гостиницы

Критерии оценки:

Оценка «отлично» ставится за набранные 18-19 (90-100%) правильные ответы,
«хорошо» - 14-17 (70-89%),
«удовлетворительно» - 10 – 13 (50-69%),
«неудовлетворительно» - менее 10 (менее 50%).

Оценочное средство 3 – кейс - задача

Тема № 2: Виды гостиничного продукта

Задание;

1. Гостиница имеет 100% одноместных номеров. Предоставляет услуги швейцара, круглосуточную подноску багажа, ежедневную смену постельного белья и полотенец и подготовку номера ко сну гостя.

Определите категорию гостиницы.

2. Персонал гостиницы владеет одним иностранным языком. Сотрудники службы приема и размещения могут общаться на двух, трех языках.

В гостинице имеется бассейн и сауна, бизнес-центр.

Служба room-сервис предоставляет услуги с 7 часов утра до 24 часов.

Определите категорию гостиницы.

3. Гостиница имеет внутреннюю телефонную связь в 100 % номеров.

Полный санузел в 50 % номеров. Смена постельного белья производится 1 раз в три дня,

смена полотенец ежедневно. Для гостей бесплатно предоставляется утюг, гладильная

доска, пользование медицинской аптечкой, вызов такси, скорой помощи, доставка в номер корреспонденции, при ее получении, комплект столовой посуды и приборов, нитки, иголки,

Определите категорию гостиницы

4.Площадь гостиничного номера 35 м. Состоит из спальни, гостиной.

В номере имеется полный санузел. В перечень санитарно-гигиенических принадлежностей входят: банные халаты шапочки, тапки, гель, шампунь, жидкое мыло.

Определите категорию номера.

Перечислите мебель, которой должна быть оборудована гостиная номера данной категории

5. Гостиница имеет предприятие питания: ресторан с несколькими залами, отдельными

кабинетами и банкетным залом, ночной клуб с баром.

В состав общественных помещений входит: медицинский кабинет, конференц-зал

с

Помещением для переговоров, бизнес центр.

Определите категорию гостиницы.

6. Однокомнатный номер площадью 25 м. Состоит из спальни, гостиной, рассчитан

На проживание 1-2 человек с полным санузлом и планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной(столовой), кабинета.

Определить категорию номера.

Определить техническое оснащение номера гостиницы данной категории.

7. Категория номера в отеле 5 звезд – апартамент.

Опишите последовательность уборочных работ номера данной категории.

8. Площадь гостиничного номера 40 м. Состоит из двух и более жилых комнат, имеет

полный санузел и кухонный уголок.

Определить категорию номера.

Опишите последовательность текущей уборки номера данной категории.

9. Номер площадью, не менее 75 м. Состоит из 3 и более жилых комнат.

Определить категорию номера.

Дополнить описание номера данной категории

Тема № 4 Организационная структура управления

Описание ситуации:

Администратор Гришанова Г.Ю работает в гостинице давно. Вежлива в общении с клиентами. Наиболее часто занимает позицию « советчика». Стараются продать наиболее дорогой номер в гостинице, настаивает на своем мнении, не прислушивается к мнению клиента

Задание: Продумайте и составьте мотивационную беседу с сотрудником Гришановой Г.Ю. на реализацию основной своей функции- продать номер исходя из запроса клиента.

Кейс-задача « Новый сотрудник» к теме № 7 Тарифная политика гостиничного предприятия

Администратор службы приема и размещения Иванова И.А.. В гостинице работает недавно, она молодая, ей всего 20 лет. Принята на работу с испытательным сроком 3 месяца. В работе ей нравится возможность общения с людьми, заинтересована в получении опыта работы администратора, инициативна в работе с клиентами.

Ирина Александровна систематически нарушает требования стандарта к внешнему виду

сотрудника службы приема и размещения. Не придерживается установленному в гостинице дресс-коду (белый верх, черный низ). Ирине нравится молодежный стиль одежды (открытые части тела) Свое отношение к данной проблеме, мотивирует тем, что не имеет средств на обновление гардероба, ссылаясь на невысокую заработную плату.

Задание:

Продумайте и составьте мотивационную беседу с сотрудником на соответствие требованиям стандарта к внешнему виду сотрудника службы приема и размещения.

Критерии оценки результатов:

«Отлично» - Студент показал блестящие результаты по выше названным темам.

«Хорошо» - Студент был активен в обсуждении, но не в полной мере убедителен в своих утверждениях.

«Удовлетворительно» - Студент формально подходил к обсуждению проблемы, но имел свое отношение к данной проблеме.

«Неудовлетворительно» - Студент не справился с заданием или отсутствовал на занятии без уважительной причины.

Оценочное средство 4- Деловая игра

Деловая игра 1 « Искусство продвижения гостиничных услуг»

К теме : «Продвижение гостиничного продукта»

Цель игры: овладеть алгоритмами продажи гостиничного продукта

Объект игры: служба приема и размещения.

Действующие лица: администраторы службы приема и размещения и клиенты.

Участники игры:

Учебная группа разбивается на пары, представляющие сотрудников службы приема и размещения и клиентов. Также из студентов выбирается группа экспертов.

Инструменты: набор тактических ходов менеджера службы приема и размещения к достижению расположения клиента и техника подведения клиента к акту сделки.

Практические результаты:

- отработка индивидуальных приемов продажи гостиничных услуг различным группам клиентов в различных ситуациях
- неопределенности, риска в стабильных и ситуациях спада;
- планирование по бизнес шагам начала, продолжения и завершения сделки;
- составление банка технологий будущего профессионала продаж гостиничного продукта

Контроль и анализ игры:

Группа экспертов контролирует ход игры и оценивает практическую полезность и правильность использованных технологий и принятых участниками решений
В конце игры экспертами проводится анализ и оценка результатов игры по Критериям, согласованным перед игрой с преподавателем и участниками.

Тема №8 «Стандарты обслуживания»

Деловая игра 1 Средства размещения разных категорий, в том числе «некатегорийные»

Цель игры: Обучение элементарным навыкам разработки внутренних стандартов обслуживания для каждого подразделения гостиницы, в зависимости от категории и специализации отеля.

Участники игры:

По одному участнику для различных категорий и специализаций гостиничных предприятий.

Задание для каждого участника: разработать внутренние стандарты предприятия, с учетом специализации средства размещения и категории отеля.

В конце игры проводится экспертная проработка полученных результатов проектирования стандартов обслуживания для отелей разных категорий и специализаций. Анализируются предложенные проекты стандартов, вносятся дополнения и выявляется их соответствие данным типам гостиничных предприятий.

Критерии оценки результатов:

«Отлично» - Студент показал блестящие результаты по выше названным темам.

«Хорошо» - Студент был активен в обсуждении, но не в полной мере убедителен в своих утверждениях.

«Удовлетворительно» - Студент формально подходил к обсуждению проблемы, но имел свое отношение к данной проблеме.

«Неудовлетворительно» - Студент не справился с заданием или отсутствовал на занятии без уважительной причины.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету по дисциплине:

1. Основные понятия и определения. Связь дисциплины с другими дисциплинами
2. Нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность
3. Основные службы гостиницы, их взаимосвязь со службой приема и размещения
4. Особенности и виды гостиничного продукта
5. Этапы гостевого цикла
6. Состав службы приема и размещения
7. Квалификационные требования к сотрудникам службы
8. Оформление рабочего места администратора
9. Функции службы приема и размещения
10. Виды бронирования
11. Особенности регистрации туристских групп
12. Обслуживание гостя во время проживания
13. Виды организационных структур гостиничного предприятия
14. Характеристика современного потребительского спроса на услуги гостиниц
15. Инновационные технологии бронирования
16. Внутренние и внешние стандарты обслуживания
17. Поведение администратора в «нестандартных ситуациях»
18. Методы ценообразования

19. Особенности приема, регистрации и поселения иностранных граждан
 20. Виды и способы расчета за проживание
 21. Ночной аудит. Функциональные обязанности
 22. Международные стандарты обслуживания
 23. Классификация номерного фонда гостиницы
 24. Глобальные системы бронирования
 25. Международные стандарты обслуживания
 26. Формы и виды документов по бронированию
 27. Методы достижения планомерной загрузки гостиницы
 28. Обеспечение безопасности гостей во время проживания
 29. Работа с жалобами гостей
 30. Классификация гостиниц в РФ
 31. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
 32. Закон о защите прав потребителей
 33. Порядок документального оформления проживания
 34. Нормативы времени на регистрацию гостей
 35. Основные и дополнительные виды услуг
 36. Психологические аспекты продаж гостиничного продукта
 37. Правила ведения телефонных коммуникаций
 38. Платные и бесплатные услуги
- 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания**

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими	хорошо		71-85

	большей степени самостоятельности и инициативы	теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатьева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, 2020. – 300 с.
2. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen : учебное пособие / сост. Н. П. Алексеева. – Москва : ФЛИНТА, 2021. – 344 с.
3. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. – Москва : ИНФРА-М, 2020. – 352 с.
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Гардарики, 2021. – 297 с.

Дополнительная литература:

1. Хатикова, З. В. Организация и технология гостиничного дела / З. В. Хатикова, И. А. Шевчук, Д. В. Нехайчук. – Севастополь : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал», 2020. – 204 с.
2. Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 280 с.
3. Шанаурина, Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе : учебное пособие / Ю. В. Шанаурина. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2020. — 254 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АЙБУКС
- ЭБС РКИ

- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Диагностика и оценка потребительских услуг»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Диагностика и оценка потребительских услуг».....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	5
4. Виды учебной работы по дисциплине.....	5
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.....	5
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	7
7. Методические рекомендации по видам занятий.....	8
8. Фонд оценочных средств.....	9
8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины.....	9
8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля.....	9
8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине.....	10
8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания.....	11
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	12
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	12
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....	12
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	13

1. Наименование дисциплины: «Диагностика и оценка потребительских услуг».

Цель изучения дисциплины: овладение студентами теоретико-методологической базой исследования, диагностики и количественной оценки качества услуг, для эффективного решения задач практики работы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
БК-1 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	БК-1.1 Оценивает профессиональные риски в сервисной деятельности с применением современных методов анализа рисков, определяя их вероятность, уровень воздействия и разрабатывая план мероприятий по минимизации БК-1.2 Управляет качеством сервисных процессов с использованием современных методологий, применяя инструменты статистического контроля качества, картирования процессов и аудита сервиса для выявления отклонений и обеспечения стабильности показателей удовлетворенности клиентов БК-1.3 Разрабатывает и внедряет новые технологические решения для повышения качества и снижения рисков в профессиональной деятельности, обосновывая их эффективность и экономическую целесообразность для организации	знать: - Структуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов; - теорию организации обслуживания; - основные технологии, используемые при продаже и предоставлении услуг; - формы и виды обслуживания; - структурный анализ эффективности организации обслуживания предприятия сферы сервиса; - специфику обслуживания потребителей в «контактной зоне»; - стратегию и тактику, применяемую в менеджменте, виды организационных структур управления, методы и стили управления, виды власти, лидерство, систему самоменеджмента. - порядок разработки ГОСТов, СТП, ТУ и СТО; - правовые основы стандартизации и сертификации; категории и виды стандартов; - Российскую систему сертификации; - макроэкономическое регулирование, основы процесса хозяйствования предприятия. уметь: - применять на практике теоретические знания по организации обслуживания потребителей и (или) туристов в сфере сервисной деятельности; - владеть: методами и технологиями организации процесса обслуживания потребителей и (или) туристов - пользоваться методами и стилями управления, деятельности концепциями современного

		менеджмента, применять стратегические альтернативы развития туристских фирм. - анализировать законодательство, регулирующие процессы стандартизации, сертификации и лицензирования туристской деятельности; - применять различные виды стандартов на практике; - осуществлять правовой анализ и разработку внутрифирменных стандартов; - проводить сертификацию по правилам, установленным в этой системе. - применять понятийно-категориальный аппарат в профессиональной деятельности владеть: - основными должностными обязанностями руководителей туристских фирм, теоретическими знаниями дисциплины в практической деятельности. - ключевыми понятиями единой системой классификации и кодирования технико-экономической и социальной информацией (ЕСКК ТЭСИ); - основными алгоритмами поиска информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; - умением использовать источники экономической, социальной, управленческой информации; - способностью анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей; - возможностью осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач.
БК-5 Способен осуществлять	БК-5.1 Выявляет и структурирует проблемные ситуации в	Знать: - системный подход к анализу

критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в управлении организациями	деятельности сервисных организаций, применяя системный подход для определения границ проблемы, ключевых элементов и их взаимосвязей в рамках организационной системы предприятия БК-5.2 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций в управлении организациями, оценивая достоверность исходных данных, выявляя корневые причины и скрытые связи между факторами, рассматривая альтернативные точки зрения и интересы заинтересованных сторон (клиенты, персонал, партнёры, собственники) для формирования объективной картины проблемы БК-5.3 Разрабатывает и обосновывает управленческие решения по преодолению проблемных ситуаций в организациях на основе результатов критического системного анализа, сопоставляя альтернативные стратегии действий, оценивая их риски, ресурсные ограничения и ожидаемые последствия, выбирая оптимальный вариант для достижения устойчивого функционирования организации	проблемных ситуаций в гостиничном сервисе; - методологию диагностики проблемных зон качества потребительских услуг; - инструменты критического анализа в контексте управления качеством потребительских услуг. Уметь: - осуществлять критический анализ проблемных ситуаций качества обслуживания с позиции системного подхода; - диагностировать дисфункции сервисной системы на основе данных оценки потребительских услуг; - формулировать альтернативные сценарии решения проблем качества с учётом ограничений ресурсной подсистемы гостиницы и обосновывать управленческие решения по устранению дисфункций. Владеть: - навыками применения инструментов системного анализа проблем качества; - методами количественной и качественной диагностики проблемных ситуаций; - приёмами визуализации и презентации результатов системного анализа.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Диагностика и оценка потребительских услуг» представляет собой дисциплину Б1.О.18 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения.

Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	Тема 1. Квалиметрия: основные понятия и категории	1.Предмет и задачи курса 2.Основные принципы дисциплины 3.Характеристика потребительских услуг. 4.Основные категории квалиметрии, как неотъемлемого элемента диагностики и оценки потребительских услуг
2.	Тема 2. Концептуальные положения и задачи современной квалиметрии	1.Цели и содержание диагностики и оценки потребительских услуг 2. Особенности функционирования рынка потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства. 3.Основные направления деятельности государства по регулированию распределения и перераспределения внутреннего валового продукта в сфере сервиса, туризма и гостеприимства.
3.	Тема 3. Теория и методы квалиметрии.	1. Социально – экономическая политика государства в сфере оказания потребительских услуг в сфере сервиса туризма и гостеприимства. 2.Объективная необходимость оказания качественных потребительских услуг в современных условиях развития сферы сервиса, туризма и гостеприимства 4.Основные методы и приемы диагностики и оценки потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства
4.	Тема 4. Системный анализ качества потребительских услуг	1.Понятие и сущность системного анализа и его роль в диагностике и оценке качества потребительских услуг 2..Общая характеристика структуры и основные функции системы диагностики и оценки потребительских услуг.
5.	Тема 5. Стандартизация и качество услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства	1. Необходимость формирования нормативно-правовой основы экономической деятельности в системе диагностики и оценки потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства 2. Основные элементы нормативно-правовой базы предоставления потребительских услуг

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Квалиметрия: основные понятия и категории

Под качеством подразумевается степень соответствия совокупности присущих характеристик потребностям или ожиданиям, которые установлены, обычно предполагаются или являются обязательными. Эффективное управление выпуском конкурентноспособной продукции предполагает планирование, управление, обеспечение и улучшение качества. Разработаны многочисленные инструменты качества.

Квалитология осуществляет общественные квалиметрические оценки измерением и сравнением физических, экономических, эстетических и других показателей с эталонами.

В метрологии так же есть эталоны, стандарты, но они, как правило, стабильны и исторически неизменны, а в квалиметрии эталоны изменяются и являются функцией времени, природной и социальной среды.

В последние годы в квалиметрии появились новые направления – социологическая квалиметрия, педагогическая квалиметрия, логистическая квалиметрия.

У квалиметрии как науки имеются следующие статусы:

- Экономический – экономическое содержание качества, соотнесение качества и цены;
- Технический – соотнесение качества и количественного и качественного измерения применяемых объектов;
- Технико-экономический – комплексное соотнесение;
- Общенаучный – философский аспект;
- Системный – системный подход при формировании качества;
- Социологический;
- Правовой.

Важнейшим вопросом квалиметрии является объективное установление уровня качества.

Применительно к продукции уровень качества представляет собой относительную характеристику качества продукции, основанную на сравнении совокупности показателей её качества с соответствующей совокупностью базовых показателей.

Тема 2. Концептуальные положения и задачи современной квалиметрии. Задачи квалиметрии:

- 1) Прогнозирование потребностей технического уровня и качества;
- 2) Разработка методов определения числовых значений;
- 3) Разработка принципов и методов оценки качества;
- 4) Выбор оптимального варианта продукции;
- 5) Расчет для принятия конкурентноспособной цены;
- 6) Оценка качества труда;
- 7) Установление рынков сбыта;
- 8) Планирование и разработка освоения новых видов продукции;
- 9) Проведение контроля и испытаний;

10) Подведение итогов деятельности предприятия;

11) Аттестация производства и т.д.

Тема 3. Квалиметрия: основные понятия и принципы квалиметрии:

1) Квалиметрия обязана давать практике хозяйственной деятельности людей общественно полезные методы достоверной и количественной оценки качества различных объектов исследования;

2) Приоритет в выборе определяющих показателей для оценки качества продукции всегда на стороне потребителя;

3) Квалиметрическая оценка качества продукции не может быть получена без наличия эталона для сравнения;

4) Показатель любого обобщения, кроме самого нижнего, предопределяется соответствующими показателями предшествующего иерархического уровня;

5) При использовании метода комплексной оценки качества продукции все разно размерные показатели свойств должны быть преобразованы и приведены к одной размерности или выражены в безразмерных единицах измерения;

6) При определении комплексного показателя качества каждый показатель отдельного свойства должен быть скорректирован коэффициентом его весомости;

7) Качество целого объекта обусловлено качеством его составных частей;

8) При количественной оценке качества, особенно по комплексному показателю, недопустимо использование дублирующих показателей одного и того же свойства;

9) Обычно оценивается качество продукции, которое способно выполнять полезные функции в соответствии с его назначением.

Концептуальные положения современной квалиметрии:

1) Квалиметрия позволяет получить информацию о качестве оцениваемого объекта на любой стадии его жизненного цикла в количественной и качественной формах, пригодной для установления;

2) Квалиметрия рассматривает оценку качества объекта как динамическую категорию;

3) Квалиметрия формируется и развивается в двух взаимосвязанных областях – прикладная квалиметрия и теоретическая квалиметрия;

4) В квалиметрии объектами оценки являются:

-качество готовой продукции;

-требования действующего или обновляемого стандарта;

-сама система качества.

Тема 4. Системный анализ качества продукции.

Основные цели квалиметрии на стадиях оценки качества:

1. На стадии маркетинговых исследований

2. На стадии разработки

3. На стадии производства

4. На стадии эксплуатации

Задачи оценки могут быть подразделены на:

1) Предпроектные задачи

-комплексная оценка потребности в продукции по её качеству и количеству;

-оценка рыночной новизны продукции.

2) Проектные задачи

-технический уровень продукции;

- уровень технологичности продукции;
- уровень ресурсопотребления продукции;
- качество сырья, материалов и комплектующих.

3) Производственные задачи

- оценка производственной новизны продукции;
- уровень безопасности продукции;
- уровень экологичности продукции;
- качество обновляемой продукции;
- стабильность качества продукции.

4) Эксплуатационные задачи оценки качества

- оценка динамики качества;
- качество потребляемой продукции;
- качество продукции после ремонта.

Тема 5. Стандартизация и качество услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства

Понятие «качество» формировалось под воздействием историко-производственных обстоятельств.

1-я ступень (этап) – проверка качества предполагала определение прочности и точности;

2-я ступень – повышение сложности изделия, понятие качества сместилось к комплексной проверке функциональных способностей изделия;

3-я ступень – в условиях массового производства качество стало рассматриваться не с позиции отдельного экземпляра, а с позиции стандарта качества всех производимых в массовом производстве изделий;

4-я ступень – связана с развитием научно-технического прогресса и автоматизацией производства. Возникает понятие «надёжность», и упор делается на предупреждение дефектов.

Основные элементы пригодности товаров, определяемые технической характеристикой изделия, называют качеством конструкции. При усовершенствовании качества конструкции возрастает стоимость изделия.

Качество как продуктов, так и услуг, является стандартизированной категорией.

Требования к качеству устанавливаются и фиксируются нормативных и нормативно-технических документах:

- Государственные стандарты;
- Отраслевые стандарты;
- Технические условия;
- Технические задания;
- Технологические карты;
- Технический регламент;
- Карты контроля качества; и т.д.

Важно отметить и такую характеристику качества, как неустойчивость или изменчивость качества продукции под влиянием факторов:

1. Физическое и моральное старение;
2. Нарушение правил и условий эксплуатации;
3. Ошибки разработчиков и изготовителей;
4. Неустойчивость и изменчивость потребностей.

Вывод: качество продукции находится в постоянном движении, следовательно, качество определяет собой хронически неустойчивый объект.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Квалиметрия: основные понятия и категории

Семинар

В

опросы к

теме:

1. Предмет и задачи курса
2. Основные принципы дисциплины
3. Характеристика потребительских услуг.
4. Основные категории квалитетов и, как неотъемлемого элемента диагностик и оценки потребителей услуг

Тема 2. Концептуальные положения и задачи современной квалитетологии

Семинар

Вопросы к теме:

1. Цели и содержание диагностики и оценки потребительских услуг
2. Особенности функционирования рынка потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства.
3. Основные направления деятельности государства по регулированию распределения и перераспределения внутреннего валового продукта в сфере сервиса, туризма и гостеприимства

Тема 3. Теория и методы квалитетологии.

Семинар

Вопросы к теме:

1. Социально – экономическая политика государства в сфере оказания потребительских услуг в сфере сервиса туризма и гостеприимства.
2. Объективная необходимость оказания качественных потребительских услуг в современных условиях развития сферы сервиса, туризма и гостеприимства
3. Основные методы и приемы диагностики и оценки потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства

Тема 4. Системный анализ качества продукции

Семинар

Вопросы к теме:

1. Понятие и сущность системного анализа и его роль в диагностике и оценке качества потребительских услуг
2. Общая характеристика структуры и основные функции системы диагностики и оценки потребительских услуг.

Тема 5. Стандартизация и качество услуг в сфере сервиса, туризма и

гостеприимства

Семинар

Вопросы к теме:

1. Необходимость формирования нормативно-правовой основы экономической деятельности в системе диагностики и оценки потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства
2. Основные элементы нормативно-правовой базы предоставления потребительских услуг

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, а также написание рефератов по следующим темам:

1. Развитие стандартизации и менеджериализации в сфере сервиса туризма и гостеприимства
2. Объекты исследования в квалиметрии сферы сервиса, туризма и гостеприимства .
3. Система понятий и определений квалиметрии.
4. Определение объёмов и форм потребительских услуг.
5. Проблема результативности контроля и управления качеством потребительских услуг.
6. Оценка качества потребительских услуг
9. Проблема обоснования адекватных методов оценочных средств.
10. Стандарты менеджмента качества потребительских услуг.
15. Последовательность действий по оценке качества потребительских услуг.
16. Защита прав потребителей как основа стандартов качества в сфере сервиса, туризма и гостеприимства.
17. Сертификация, ее роль в повышении качества потребительских услуг и развитие на международном, региональном и национальном уровнях.
18. Правовые основы сертификации потребительских услуг.

Требования к реферату

Реферат как форма самостоятельной учебной деятельности студентов в вузе представляет собой рассуждение на определенную тему с использованием обзора литературы в целях доказательства или опровержения некоторой главной мысли (тезиса). Цель написания такого рассуждения – подготовить студентов к проведению собственного научного исследования и к правильному оформлению его описания в соответствии с требованиями. Как правило, реферат – достаточно схематичная работа, освещающая небольшой вопрос, по которому уже успела сформироваться общепризнанная в науке точка зрения. Задачи студентов по этому виду интеллектуальной деятельности заключаются в следующем:

- находить научную литературу по теме;
- работать с литературой, отбирая только ту информацию, которая соответствует теме и помогает доказывать тезисы;
- анализировать проблему, факты, явления;
- систематизировать и обобщать данные, делать выводы;
- оценивать теоретическое и практическое значение рассматриваемой в реферате проблемы;
- аргументировать свое мнение, оценки, выводы;
- выстраивать логику изложения; правильно оформлять реферат (ссылки, список литературы, рисунки, таблицы).

Структура. Реферат должен включать: содержание, введение, главы, заключение и список литературы. Главы могут включать параграфы. Объем введения – 1-1,5 страницы. В заключении должны быть ответы, на поставленные во введении задачи и дан общий вывод. Объем заключения – 1-1,5 стр.

Ссылки делаются в квадратных скобках с указанием номера источника по списку литературы. Нормальное количество ссылок - от 2 до 8. Список литературы должен включать 4- 12 позиций.

Оформление. Объем – 15 страниц. Сюда не включаются титульный лист и возможные приложения. Шрифт - Times New Roman, кегль (или размер шрифта) – 12, интервал (расстояние между строчками) – 1,5. Поля – стандартные для Microsoft Word: слева - 3 см, справа - 1,5 см, сверху и снизу – по 2 см. Реферат должен иметь сквозную нумерацию страниц. Титульный лист считается, но номер на нем не ставится. Номер страницы проставляется в верхнем правом углу.

Текст размещается с центрированием «по ширине страницы». Абзацы выделяются красной строкой с отступом в 1,5 см. Заголовок главы и параграфа пишется строчными буквами с заглавной, размещается «по ширине страницы» и с отступом красной строки. Каждая из частей начинается с новой страницы. Между заглавием параграфа и последующим текстом пропуск не делается. Главы и параграфы реферата нумеруются. После номера ставится точка. Номер параграфа включает номер соответствующей главы, отделяемый от собственного номера точкой, например: «1.3.».

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Квалиметрия: основные понятия и категории	<i>БК-1, БК-5</i>	Опрос
Тема 2. Концептуальные положения и задачи современной квалиметрии		Опрос
Тема 3. Теория и методы квалиметрии.		Опрос, дискуссия
Тема 4. Системный анализ качества потребительских услуг		Опрос, дискуссия
Тема 5. Стандартизация и оценка качества потребительских услуг в сфере сервиса, туризма и гостеприимства		Опрос, дискуссия

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

ТЕСТ

1. Деятельность, направленная на получение, потребление и распоряжение продуктами и услугами, включая процессы принятия решения, которые предшествуют этим действиям или следуют за ними:

- а. сервисная деятельность;
- б. поведение потребителей;
- в. процесс обслуживания;
- г. проектирование услуги.

2. Юридическое или физическое лицо, пользующееся услугами другого физического или юридического лица, вступающее с ним в деловые отношения:

- а. клиент;
- б. партнер;
- в.коммерс
ант;
- г.конкуре
нт.

3. Совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя

- а. лояльность;
- б. качество;
- в. кастомизация
- г. надежность
- ь.

4. Анализ кросс-культурных особенностей - изучение

- а. сходств и различий между потребителями разных стран или регионов.
- б. конфликтных сегментов между конкурентами
- в. культуры целевых аудиторий предприятия
- г. специфики продвижения по различным каналам продаж

5. Процесс прогнозирования потребителем реакции других людей на его поведение и внешний облик

- а. зеркальная самооценка – зеркальное «я».
- б. самоидентификация
- в. кастомизация
- г. селебритис

6. Продукт, который респондент предпочитает всем другим, включая те, которые он знает

- а. уникальный продукт
- б. идеальный продукт
- в. массовый продукт

7. Лица, мнение которых может оказать влияние на позицию целевой аудитории. Они обладают опытом и знаниями в определенных вопросах.

- а. фокус-группа
- б. эксперты
- в. выразители мнения
- г. постоянные покупатели

8. Совокупность свойств и характеристик, которые придают продукту способность удовлетворить потребности покупателя:

- а. потребительская ценность продукта;
- б. качество продукта;
- в. марка продукта.

9. К какому типу относится этот вопрос: «Каково Ваше отношение к сладким кукурузным хлопьям?»:

- а. открытый вопрос;
- б. вопрос с фиксированными альтернативами;
- в. дихотомический

- вопрос;
г. семантическая дифференциальная шкала;

10. «Петля качества» - это:

- а. модель организации производства услуги;
- б. опросный лист потребителя услуги;
- в. название программного обеспечения тестирования услуги;
- г. заключительный документ (акт) проверки предприятия сервиса.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Перечень вопросов к зачету:

1. Что есть количество и качество с философской точки зрения
2. Что понимается под «качеством продуктов труда»
3. С чем связано особое внимание качеству продукции с начала 20 века
4. На чем основывалась система Ф. Тейлора в вопросах качества
5. В чем заключается революционная идея, предложенная В. Шухарта.
6. В чем суть системы Шухарта-Деминга
7. Что позволило осуществлять управление качеством с применением статистических методов в 80-х г. 20 века.
8. Что закладывается ведущими фирмами у своего персонала по качеству
9. Что заложено в основу концепции TQM
10. Перечислите проблемы, которые должны реализовываться современной системой менеджмента компании
11. Перечислите процессы в мировой экономике, приводящие к изменению роли качества в обеспечении конкурентоспособности.
12. Качество жизнедеятельности. Определение
13. Перечислите основные компоненты, раскрывающие понятие «качество жизнедеятельности»
14. Какие компоненты включают инпотребности «качества жизнедеятельности»
15. Перечислите основные компоненты аутпотребностей человека.
16. Что следует понимать под функциональным качеством
17. Перечислите компоненты функционального качества
18. Перечислите аспекты качества как социально-экономической категории.
19. Назовите идеологии раскрытия понятия «качество» по философской трактовке.
20. Что лежит в основе подхода к понятию «качества» как «вещь в себе». Как определяется в этом случае стоимость продукта.
21. Что лежит в основе подхода к понятию «качества» как «вещь для нас». Как определяется в этом случае стоимость продукта.
22. Что есть квалириски
23. Перечислите группы системы рисков организации, связанных с качеством продукции.
24. Перечислите основные причины, которые приводят к рискам организации.
25. Перечислите виды ущерба (связанные с издержками) от рисков организации.
26. Перечислите основные разделы квалитологии
27. Перечислите основные разделы квалиметрии
28. С какой совокупностью элементов сталкивается человек в повседневной жизни в процессе товарообмена и потребления.
29. Какими фундаментальными величинами можно охарактеризовать следующую совокупность элементов: продукция, услуги, информация, энергия.

30. Предмет квалиметрии
31. Оценка уровня качества объектов. Определение.
32. Уровень качества объектов. Определение.
33. Перечислите элементы структуры основных общих показателей качества.
34. Что показывает единичный и комплексный показатель качества объектов
35. Что отражает интегральный показатель качества
36. Назовите группы методов оценки уровня качества.
37. Перечислите виды методов оценки уровня качества (по классификации)
38. Перечислите основные группы показателей качества продуктов
39. Особенности показателей, используемых при оценке качества услуги.
40. Перечислите специфический набор показателей качества услуг
41. Приведите процесс оценки качества услуги
42. Метрология. Определение
43. Перечислите основные определения, используемые в метрологии.
44. Приведите рисунок процесса измерений.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий</i>	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени	<i>Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или</i>	хорошо		71-85

	самостоятельности и инициативы	обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство ИНФРА-М, 2020. — 172 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа [сайт]. — URL: <https://znanium.ru/bcode/451487>
2. Ополченнов, И. И. Управление качеством в сфере услуг: учебник / И. И. Ополченнов. - Москва : Советский спорт, 2008. - 246 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718- 0331-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971803317.html>

Дополнительная литература:

1. Колочева В.В., Стандартизация и сертификация в туризме и гостиничном хозяйстве [Электронный ресурс]: учебное пособие / Колочева В.В. – Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2017. - 78 с. - ISBN 978-5-7782-3310-2. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778233102.html>
2. Козырева, Т. В. Управленческий учет в туризме : учеб. пособие / Т. В. Козырева. - Москва : Советский спорт, 2011. - 156 с. (Профессиональное туристское образование) - ISBN 978-5-9718- 0502-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785971805021.html>
3. Смолькин В. П. Управление качеством услуг в туризме : учебно-методическое пособие по организации и проведению практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02. «Туризм» (уровень бакалавриат) / В. П. Смолькин; УлГУ, ФГНиСТ. - Ульяновск : УлГУ, 2019. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 241 Кб). - Текст : электронный. – URL: <http://znanium.ru/MegaPro/Download/MObject/4721>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента

- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются специальные помещения, оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской и наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории).

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Имиджелогия»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Анохин Алексей Юрьевич, кандидат педагогических наук, доцент
Мутавчи Еликанида Павловна, старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Имиджелогия».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Имиджелогия и конфликтология».

Цель дисциплины - подготовка специалистов, владеющих знаниями в области формирования профессионального имиджа, создания положительного впечатления, психологии взаимодействия людей (психологические имидж-портреты).

- формирование у студентов конфликтологической компетенции в сфере туризма на основе глубоких и систематизированных знаний в сфере теории и практики конфликтов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для	Знать: - внутренние и внешние факторы при формировании имиджа, роль саморазвития в становлении обаятельного образа человека - основные разновидности имиджа, средства повышения эффективности процесса имиджирования

выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	Уметь: - ориентироваться в непредвиденной обстановке, оценивать и применять теории имиджологии при разработке туристических продуктов, использовать ресурсы сознания и подсознания людей для формирования имиджа - анализировать и обрабатывать научные данные, проводить исследование эффективности Применения технологий процесса имиджирования Владеть: - методами поиска информации, механизмами формирования профессионально-личностного имиджа работника - навыками использования имиджформирующей информации, психологических техник формирования имиджа

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Имиджология» представляет собой часть дисциплин по выбору.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Понятие имиджологии, её роль	Имиджология как наука и искусство. Понятийное поле имиджологии.

	В комплексе наук	
		Место имиджологии среди общественных наук.
	Сущность и атрибуты имиджа	Психология самопрезентации. Социально- психологическая природа имиджа. Формирование впечатления.
	Имиджология в туристской индустрии	Имидж и маркетинг территорий. Туристический бренд на современном этапе.
	Имидж туристского предприятия	Имидж туристского предприятия. Роль имиджа в туристическом бизнесе.
	Сущность и место конфликта в туризме	Виды конфликтов в туризме. Причины возникновения и способы разрешения.
	Имидж страны	Имидж государства и национальный брендинг. Образ страны. Международный имидж страны. Основные элементы имиджа страны.
	Введение в конфликтологию	Конфликтология в системе социальных дисциплин. Конфликтология как научная дисциплина. Направления в разработке теории конфликта. Методология и методы конфликтологии. Определение понятия «конфликт». Классификация конфликтов. Возникновение и развитие конфликтологии как теории и практики.
	Источники, объективные и субъективные причины возникновения конфликтов в социальной сфере. Структурная модель конфликта.	<i>Причины конфликтов:</i> объективные - социальные, политические, экономические и идеологические; организационно- управленческие - структурно-организационные, функционально-организационные, личностно- функциональные; социально-психологические - конфликт интересов, ценностей, искажение информации, разные способы оценки результатов деятельности, пересечение транзакций, стремление к власти, психологическая несовместимость;
		личностные - низкая

		конфликтоустойчивость, плохое развитие эмпатии, неадекватный уровень притязаний, акцентуации характера. <i>Структурные элементы конфликта:</i> стороны конфликта, его объективные характеристики роли и ранги конфликтантов. субъективные характеристики мотивы, интересы и позиции конфликтующих сторон; зона разногласий, предмет и объект конфликта. <i>Этапы конфликта:</i> предконфликтная, инцидент, эскалация, сбалансированное противодействие, завершение и послеконфликтная стадия. Фазы конфликта: начальная, фаза подъема, пик конфликта, фаза спада; их циклы и влияние на возможность разрешения конфликта. <i>Конфликтная ситуация, инцидент.</i> Инцидент информационный, деятельностный, спровоцированный, скрытый. Формулы конфликта. Конфликты типа А, Б, В. Зависимость конфликта от конфликтогенов.
	Функции конфликта, его позитивное и негативное значение. Основы предупреждения конфликтов.	<i>Конструктивные функции конфликта:</i> общие и на личностном уровне. Общие - устранение противоречия в функционировании коллектива, создание и поддержание баланса сил, социальный контроль, улучшение качества деятельности, активизация социальной жизни, сплочение коллектива. На личностном уровне - самопознание и саморазвитие личности, адаптация и социализация индивидов в группе, способ самоутверждения и самореализации. <i>Деструктивные функции конфликта</i> на общем и личностном уровне. <i>Прогнозирование конфликтов.</i> Характеристика соционических психотипов. Классификация конфликтных личностей и их поведенческие характеристики. <i>Принципы профилактики конфликта. Технология предупреждения конфликтов: информационные.</i>
		<i>коммуникативные. социально-психологические. организационные. Этапы регулирования конфликта.</i> Оптимальные управленческие решения как условие предупреждения конфликтов.

		Компетентная оценка результатов деятельности как условие предупреждения конфликтов.
	Стратегия поведения в конфликтной ситуации	<i>Стратегии поведения в конфликте: уклонение. приспособление. кон- фронтация. сотрудничество. компромисс. Модель двойной заинтересованности в определении выбора эффективного стиля поведения. Предпосылки, формы и способы разрешения конфликтов. Алгоритмы деятельности руководителя (менеджера) по управлению конфликтами. Факторы принятия конструктивных решений по конфликту. Модель разрешения конфликтов по Х. Корнелиус и Ш. Фэйр.</i>
	Конструктивное разрешение конфликта.	<i>Основные формы завершения конфликта. Формы и критерии завершения конфликтов. Условия и факторы конструктивного разрешения конфликта. Логика, стратегии и способы разрешения конфликта. Урегулирование конфликтов с участием третьей стороны. Понятие о медиации. Результаты участия медиатора в разрешении конфликтов. Этапы медиации. Социальное партнерство как форма обеспечения взаимной заинтересованности наемных работников и предпринимателей. Предметы и субъекты социального партнерства. Условия создания в коллективе психологической атмосферы взаимопонимания и сотрудничества. Роль и значение переговоров в урегулировании конфликтов. Участие профсоюзов в решение вопросов социально-трудовых отношений. Коллективное воздействие на конфликтное поведение своих членов.</i>
	Роль и усилия менеджмента организации в управлении конфликтами.	Конфликт между субъектом и объектом управления и его причины. Конфликты между различными

	уровнями управления и внутри них. Конфликты стиля управления. Способы предупреждения и разрешения конфликтов в сфере управления. Роль оптимизации управленческой структуры и научной организации труда в предупреждении управленческих конфликтов. Принцип гласности и социальной справедливости в управленческой деятельности как факторы предупреждения конфликтности. Подбор и расстановка кадров как средство предупреждения и разрешения конфликтов в сфере управления.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Понятие имиджологии, её роль в комплексе наук	Значение положительного имиджа для достижения успеха в жизни. Различия между модой и имиджем
Сущность и атрибуты имиджа	Пути создания привлекательного образа. Составляющие рационального гардероба. Культура одежды
Имиджология в туристской индустрии	Составляющие корпоративного имиджа. Деловой имидж. Внешний облик делового человека
Имидж туристского предприятия	Репутация фирмы. Фирменный стиль. Коммуникативные составляющие имиджа. Внешний и внутренний имидж фирмы.
Сущность и место конфликта в туризме	Виды и типы конфликтов в туризме. Способы разрешения и предотвращения конфликтов.
Имидж страны	Характеристика компонентов имиджа дестинации. Коммуникации имиджа страны.
Введение в конфликтологию	Семинар "Теории конфликта"
Источники, объективные и субъективные причины возникновения конфликтов в социальной сфере. Структурная модель конфликта.	Семинар "Источники и причины возникновения конфликтов" "Структурная модель конфликта" - Семинар, разбор кейсов "Динамическая модель конфликта" - Семинар, разбор кейсов

Функции конфликта, его позитивное и негативное значение. Основы предупреждения конфликтов.	"Предупреждение конфликтов" - Семинар, разбор кейсов
Стратегия поведения в конфликтной ситуации	"Определение стратегии поведения в конфликте." Деловая игра, кейсы
Конструктивное разрешение конфликта.	"Техника разрешения конфликта в стратегии сотрудничества". Деловая игра
Роль и усилия менеджмента организации в управлении конфликтами.	"Формирование модели минимизации конфликтов в сфере туризма. Деловая игра.

Требования к самостоятельной работе студентов

Практическая работа по определению Профессиональное самосознание. Позитивная «Я-концепция». Самоуничижение. Индивидуальный стиль деятельности и общения. Профессиональное общение. Ваше представление об имидже; имиджелогия как наука; роль имиджелогии для социально-культурной деятельности; личные и профессиональные качества работника турфирмы; личные и профессиональные качества сотрудников туристической фирмы; перечислите слова, которые у Вас ассоциируются при произнесении слова «имидж»; корпоративный имидж организации социокультурной сферы; определение места конфликта в туризме; определение компонентов имиджа страны.

Работа с лекционным материалом по следующим направлениям: Изучение материалов по причинам возникновения конфликтов.

Структурная модель конфликта и ее использование при разрешении конфликта - эссе. Динамическая модель конфликта и ее использование при разрешении конфликта - эссе. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам: Психологические механизмы восприятия и понимания людьми друг друга. Определение подходов к пониманию этого понятия. Определение основных атрибутов общения подчиненных с руководителем. Определение коммуникативной культуры в деловом общении. Определение личностных качеств, обеспечивающих высокий уровень коммуникативной культуры.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения,

контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Понятие имиджелогии, её роль в комплексе наук . Сущность и атрибуты имиджа. Имиджелогия в туристской индустрии. Имидж туристского предприятия. Сущность и место конфликта в туризме	ОПК 8	Устный опрос, дискуссия, доклад. Критерии оценки: и полнота содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, и фактологическая точность, корректность выводов формулировок.
Источники, объективные и субъективные причины возникновения конфликтов в социальной сфере. Структурная модель конфликта. Функции конфликта, его позитивное и негативное значение. Основы предупреждения конфликтов. Стратегия поведения в конфликтной ситуации. Конструктивное разрешение конфликта.		Контрольная работа, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.

Роль и усилия менеджмента организации в управлении конфликтами.		

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

№ п/п	Наименование темы	Тематика контрольных работ и проектов
1.	Понятие имиджологии, её роль в комплексе наук	Формирование представлений об имидже в культуре Имидж как объект моделирования
2.	Сущность и атрибуты имиджа	Предмет и законы имиджологии Понятие имиджологии. Имиджмейкинг Имиджбилдинг
3	Имиджология в туристской индустрии	Роль репутации в формировании имиджа Роль имиджа в туристическом бизнесе Мифологизация как инструмент формирования имиджа
4	Имидж туристского предприятия	Проблема оценки составляющих корпоративного имиджа Социальный имидж организации Мониторинг сформированного имиджа
5	Сущность и место конфликта в туризме	Проблемы создания и восприятия имиджа Проблема соотношения субъекта и контекста в имиджевом решении
6	Имидж страны	Социокультурные составляющие имиджа Имидж общественного движения (религиозного) Медиасобытия

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой:

Вопросы к зачету:

1. Определение, цели и задачи имиджологии.
2. Понятие процесса имиджирования.
3. Исторический характер процесса имиджирования.
4. Первичное и вторичное восприятие имиджа.
5. Связь имиджологии с другими социальными науками.
6. Внешний и внутренний аспекты имиджа.
7. Основные разновидности частных имиджей.
8. Этапы построения имиджа.
9. Мужские типы имиджа.
10. Женские типы имиджа.
11. Инструментарий имиджологии.
12. Технологии процесса имиджирования.
13. Понятие и цели профессионального имиджа.
14. Важнейшие показатели профессионального имиджа.
15. Характеристика личностного имиджа.
16. Понятие и функции корпоративного имиджа.

17. Признаки корпоративного имиджа.
18. Компоненты структуры имиджа корпорации.
19. Компоненты имиджа страны.
20. Элементы российской имидж-структуры.

1. Становление конфликтологии как науки.
2. Особенности развития конфликтологии в России.

3. Мировая конфликтологическая практика.
4. Определение конфликта. Структура конфликта.
5. Причины и условия возникновения конфликта. Функции конфликта.

Типология конфликтов

6. Конструктивные и деструктивные функции конфликта.
7. Причины конфликтов.
8. Зависимость конфликта от конфликтогенов.
9. Критические жизненные ситуации, ее типы: стресс, фрустрация, конфликт и кризис.
10. Этапы регулирования конфликта.
11. Взаимосвязь конфликтов и стрессовых состояний.
12. Методы профилактики конфликтов в организации.
13. Стили поведения в конфликте.
14. Роль и значение переговоров в урегулировании конфликтов.
15. Психологическое направление в разработке теории конфликта.
16. Способы выявления степени конфликтофобии у клиентов.
17. Навыки бесконфликтного управления персоналом и их роль в менеджменте.
18. Отношения с клиентом: бесконфликтность как стиль работы.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно	хорошо		71-85

	ьной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Метлякова Л. А. Конфликтология [Текст] : учебно-методическое пособие / Л. А. Метлякова, 2016. – М.: ИНФРА-М 208 с. ЭБС Znanium

Дополнительная литература

1. Анпилогова Л. В. Теория коммуникации [Текст] : учеб. пособие / Л. В. Анпилогова, Ю. В. Кудашова, 2016. – М.: Гардарики, 205 с.

2. Светлов В. А. Введение в конфликтологию [Текст] : учеб. пособие / В. А. Светлов ; [редкол.: Д. И. Фельдштейн (гл. ред.) и др.], М.: Академия 2015. - 518, [2] с. 19

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
-

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;

- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

–

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской. Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновации и инновационные технологии в сфере туризма и гостеприимства»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Анохин Алексей Юрьевич, кандидат педагогических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Инновации и инновационные технологии в сфере туризма и гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Инновации и инновационные технологии в сфере туризма и гостеприимства».

Цель изучения дисциплины:

- формирование у студентов подходы к генерированию и внедрению нововведений в сфере городских территорий и сервисов, способствующих созданию новых потребительских стоимостей (ценностей) и обеспечивающих устойчивые конкурентные преимущества территории.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ОПК-7 Способен к цифровой трансформации гостиничного бизнеса через проектирование механизмов внедрения диджитал-инструментов, а также создание и использование ресурсов цифрового и виртуального бизнеса.	ОПК-7.1 Разрабатывает дорожные карты внедрения цифровых технологий в гостинице с учётом информационной безопасности. ОПК-7.2 Проектирует и внедряет диджитал-инструменты управления, повышая операционную эффективность и персонализацию сервиса. ОПК-7.3 Взаимодействует при формировании ресурсов цифрового и виртуального бизнеса, обеспечивая расширение каналов дистрибуции	Знать: - возможности современных информационных технологий в городском пространстве - опыт внедрения различных нововведений зарубежными и отечественными территориями - принципы риск-менеджмента при оценке внедрения инноваций; Уметь: - оценивать масштабы и эффективность будущих инноваций - осуществлять и обосновывать выбор вида инновационной стратегии для конкретного города; - разрабатывать инновационный проект, осуществлять его маркетинговое обоснование и экспертизу, применять на практике методы управления проектами; - анализировать общие направления социально-экономического развития и выявлять возможности развития конкретных организаций - выделять факторы эндогенного и экзогенного, а также экстенсивного и интенсивного развития; Владеть: - технологией проведения презентаций инновационных проектов и распределения комплексного задания по отдельным блокам; - видами инновационных стратегий и условиями их реализации; - современными технологиями моделирования для оценки эффективности инновационной

		деятельности; - навыками критической оценки предлагаемого инновационного проекта, предложения вариантов его совершенствования. методиками общения с творческими работниками; - навыками работы в команде.
БК-7 Способен применять современные технологии, проектные умения и навыки для создания интегрированных проектов, использовать организованную проектную деятельность для решения задач профессионального роста и развития	БК-7.1 Применяет современные информационные технологии и цифровые инструменты при создании и реализации интегрированных проектов в профессиональной сфере, обеспечивая их технологическую состоятельность и эффективность БК-7.2 Организует проектную деятельность по созданию интегрированных продуктов и сервисных решений (формирование проектной команды, планирование этапов, распределение ролей и ресурсов, управление рисками и сроками), используя проектный подход для достижения заданных целей качества и удовлетворенности ключевых партнеров БК-7.3 Использует результаты проектной деятельности для профессионального роста и развития, применяя накопленный проектный опыт для решения новых профессиональных задач и повышения конкурентоспособности на рынке труда	Знать: теоретические основы инновационной деятельности в индустрии гостеприимства; современные технологии, драйверы и тренды инноваций в гостеприимстве; подходы к проектированию интегрированных инновационных проектов, объединяющих операционную, технологическую, маркетинговую и клиентскую составляющие гостиничного сервиса; методы оценки инновационного потенциала и готовности организации к внедрению нововведений; стратегии использования проектной деятельности как инструмента профессионального роста. Уметь: разрабатывать концепции и проекты инноваций в гостиничном бизнесе; применять проектные методологии при организации инновационной деятельности; создавать интегрированные проекты, связывающие цифровые технологии, сервис-дизайн и операционные процессы; организовывать проектные команды в инновационной среде, распределять роли и зоны ответственности, обеспечивать кросс-функциональное взаимодействие; осуществлять мониторинг и оценку результатов инновационного проекта; использовать организованную проектную деятельность для профессионального развития. Владеть: навыками работы с инструментами проектного управления и

		прототипирования; технологиями сервис-дизайна и проектирования инноваций; методами сбора и анализа данных для обоснования инноваций; приёмами презентации и защиты инновационных проектов; навыками управления изменениями при внедрении инноваций; инструментами профессионального саморазвития через проектную деятельность.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Инновации и инновационные технологии в сервисе» представляет собой дисциплину вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№ п/п	Наименование темы	Основные понятия (категории) и проблемы, рассматриваемые в теме

1. 1	Тема 1. Тенденции развития городских территорий	Динамика развития городов. Основные проблемы и тенденции урбанизации.
2. 2	Тема 2. Понятие и содержание инновационных процессов. Формы инновационного менеджмента	Новация, инновация, виды инноваций, инновационный процесс, инновационная деятельность. Инновационный менеджмент.
3. 3	Тема 3. Жизненный цикл инновации и управление технологическими разрывами	Жизненный цикл инновации и его стадии. Управление инновациями на разных стадиях жизненного цикла. Технологический разрыв и формы его преодоления.
4. 4	Тема 4. Инновационные стратегии развития территорий	Инновационная стратегия. Виды инновационных стратегий. Сферы применения инноваций в городском планировании и развитии территорий.
5.	Тема 5. Методы генерирования идей и управление проектами	Генерирование идей. Методы генерирования идей. Проект. Управление проектами.
6.	Тема 6. Интеллектуальная собственность в сфере инноваций	Интеллектуальная собственность на результаты инновационной деятельности. Нормативное регулирование в данной сфере.
7.	Тема 7. Человеческий фактор в инновационной деятельности	Роль персонала в инновационной деятельности. Стимулирование инновационной деятельности.
8.	Тема 8. Модели управления изменениями в городах и общественных пространствах	Понятие управления изменениями. Модели управления изменениями.
9.	Тема 9. Концепции построения взаимоотношений предприятия с потребителями	Маркетинг инноваций. Роль инновации в продвижении продукта компании.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Лекция 1. Тенденции развития городских территорий. (2 ч.)

Динамика развития городов. Основные проблемы и тенденции урбанизации. Городское пространство и его особенности. Потребности жителей городов.

Лекция 2. Понятие и содержание инновационных процессов. Формы инновационного менеджмента (2 ч.)

Новация, инновация, виды инноваций, инновационный процесс, инновационная деятельность.

Инновационный менеджмент его формы и содержание. Основные процессы инновационного менеджмента. Инновационный менеджмент как управление инновациями.

Лекция 3. Жизненный цикл инновации и управление технологическими разрывами (2 ч.)

Жизненный цикл инновации и его стадии. Управление инновациями на разных стадиях жизненного цикла. Выбор оптимальной фазы жизненного цикла для разных продуктов. Технологический разрыв и формы его преодоления.

Лекция 4. Инновационные стратегии развития территорий (2 ч.)

Инновационная стратегия. Виды инновационных стратегий. Использование инновационных стратегий для получения конкурентных преимуществ и формирования городского бренда. Сферы применения инноваций в городском планировании и развитии территорий.

Лекция 5. Методы генерирования идей и управление проектами (2 ч.)

Генерирование идей. Методы генерирования идей. Проект. Управление проектами.

Лекция 6. Интеллектуальная собственность в сфере инноваций. (2 ч.)

Интеллектуальная собственность на результаты инновационной деятельности. Нормативное регулирование в данной сфере.

Лекция 7. Человеческий фактор в инновационной деятельности (2 ч.)

Роль персонала в инновационной деятельности. Стимулирование инновационной деятельности.

Лекция 8. Модели управления изменениями в городах и общественных пространствах. (2 ч.)

Понятие управления изменениями. Модели управления изменениями. Особенности инноваций и управления изменениями на городских территориях.

Лекция 9. Концепции построения взаимоотношений предприятия с потребителями. (2 ч.)

Маркетинг инноваций. Роль инновации в продвижении продукта компании. Потребители и их потребности. Маркетинг как миссия.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1. "Основные тенденции развития городов в XXI веке» - семинар (4 ч.)

Семинар представляет собой обмен мнениями между участниками по проблематике современных тенденции в организации городских пространств. Преподаватель является модератором данного семинара, то есть направляет дискуссию в нужное русло, чтобы избежать отклонения от темы и избежать неосвещенных фрагментов. Участники в процессе семинара должны продемонстрировать владение актуальной статистикой развития городских систем региона. Семинар носит футуристическую направленность, то есть его задача - не столько констатировать актуальное развитие городского пространства, сколько рассмотреть основные тенденции городов на ближайшие 10-20 лет - типичный срок

внедрения и использования инноваций. За каждое высказывание, соответствующее теме дискуссии, участники получают баллы. Баллы по каждому участнику суммируются, и впоследствии преподаватель выставляет суммарную оценку, которая характеризует степень владения участником семинара проблематикой и его вклад в развитие общего представления о тенденциях развития городов в 21 веке.

Тема 2. *"Внедрение инновации" - деловая игра (4 ч.)*

В рамках этой деловой игры участники, в зависимости от их количества, делятся на группы по 3-4 человека. Их задача - внедрить инновацию. Участникам предлагается кейс, базовые условия которого включают: содержание инновации, условия в организации, в которой предлагается данную инновацию внедрять, условия, которые характеризуют рынок инновационного продукта или услуги. Первой задачей участников является составление swot-анализа данной инновации, проанализировав сильные и слабые стороны продукта, а также внешнюю среду организации - возможности и угрозы, которые могут быть связаны с внедрением данной инновации. После SWOT-анализа команды должны разработать организационные условия, необходимые для внедрения данной инновации и описать шаги программы, которые требуются для ее внедрения в технологический или маркетинговый процесс. По окончании данной деловой игры непосредственно в аудитории участники составляют презентацию и представляют свою работу участникам других групп. Одновременно проводится процедура взаимной оценки, в ходе которой другие группы имеют возможность задать необходимые вопросы, а затем по 10 бальной шкале оценить работу каждой группы. Преподаватель является модератором и также выставляет свою оценку. Каждая команда получает оценку как за разработку своего проекта, так и за точность взаимной оценки.

Тема 3. *"Управление инновациями на этапах жизненного цикла" - деловая игра (4 ч.)*

В рамках данной деловой игры студенты последовательно выполняют четыре задания, которые касаются управления инновациями на заданном этапе жизненного цикла. Им последовательно предлагается несколько этапов: этапы внедрения, роста, стабилизации и упадка. Для каждого из них студентам предлагается найти самостоятельно одну из инноваций и показать технологии и способы управления ее внедрением. К задачам студентов относятся: во-первых, обосновать правильный выбор инновации для внедрения; во-вторых, требуется доказать, что данная инновация находится на заданной стадии жизненного цикла; в-третьих, доказать, что управление внедрением инновации осуществляется эффективно. По окончании данной деловой игры непосредственно в аудитории участники составляют презентацию, и представляют свою работу участникам других групп. Одновременно проводится процедура взаимной оценки, в ходе которой другие группы имеют возможность задать необходимые вопросы, а затем по 10 бальной шкале оценить работу каждой группы. Преподаватель является модератором и также выставляет свою оценку. Каждая команда получает оценку как за разработку своего проекта, так и за точность взаимной оценки.

Тема 4. *"Разработка стратегии инновационного развития" - деловая игра (4 ч.)*

В рамках деловой игры "Разработка стратегии инновационного развития" студентам предлагается работа в малых группах. Каждой группе даются исходные условия: параметры городской территории, а также характеристики ее конкурентного окружения. Центральным ядром выполнения задания должна стать целостная разработка стратегии, которая должна состоять из четырех компонентов: производственно-технологический потенциал, научно-технический потенциал, кадровый потенциал и финансово-экономический потенциал организации. С использованием оригинальных либо привлеченных инновационных идей группа должна разработать стратегию инновационного развития компании и обосновать ее эффективность в заданных рыночных условиях. По окончании данной деловой игры

непосредственно в аудитории участники составляет презентацию, и представляют свою работу участникам других групп. Одновременно проводится процедура взаимной оценки, в ходе которой другие группы имеют возможность задать необходимые вопросы, а затем по 10 бальной шкале оценить работу каждой группы. Преподаватель является модератором и также выставляет свою оценку. Каждая команда получает оценку как за разработку своего проекта, так и за точность взаимной оценки.

Тема 5. *"Техники генерирования идей" – практическое занятие (4 ч.)*

Содержание и процесс данного занятия направлены на освоение и практическую апробацию студентами различных методик генерации инновационных идей. В рамках данной деловой игры участникам предлагается проблемная ситуация -кейс, решение которой предполагается через создание инновационной идеи. Участникам, в рамках работы в малых группах, предлагается испробовать следующие техники: метод мозгового штурма; метод 6 шляп; метод ментальных карт; метод синектики; метод фокальных объектов; морфологический анализ; метод не прямых стратегий; метод ловушки для идей; метод Delphi, а также методику SCAMPER. Основным результатом данного занятия будет являться не только сама инновационная идея, но и практический опыт по использованию каждого из предложенных методов. По окончании данной деловой игры группы обмениваются впечатлениями об использовании каждого метода, совместно обсуждают их достоинства и недостатки, а также специализацию каждого метода для решения инновационных проблем определённого типа. Оценка результатов занятия проводится преподавателем исходя из того, насколько глубоко студенты смогли испытать и проанализировать особенности каждой методики генерации инновационных идей.

Тема 6. *"Защита прав на интеллектуальную собственность в инновационном процессе" - деловая игра (4 ч.)*

В рамках данной деловой игры участникам предлагается кейс, в основе которого лежит конфликтная ситуация. Одна часть сотрудников компании отделяется и формирует свою организацию. У них возникает спор за право на интеллектуальную собственность на важнейшие инновации деятельности данной компании. Другие участники группы получают роли: Третьейского судьи, Государственных органов, контролирующих данные процессы и пр. Общая задача всей группы студентов: с использованием домашней подготовки по изучению современного законодательства в сфере охраны интеллектуальной собственности на инновационные идеи, достичь обоснованного вывода о том, кому и в каких пропорциях должно принадлежать данное право. Оценка результатов данной деловой игры проводится преподавателем исходя из того, насколько глубоко студенты смогли проанализировать законодательство и правильно применить его нормы в заданной ситуации.

Тема 7. *"Коммуникационные процессы при внедрении инноваций" – семинар (4 ч.)*

В рамках данного семинарского занятия ключевым предметом изучения является человеческий фактор при внедрении инноваций. Инновационная идея - это не только технология, но и люди, которые требуются для ее реализации. В рамках семинарского занятия, фактически в режиме мозгового штурма группа студентов должна выявить основные проблемы, которые могут возникнуть в связи с человеческим фактором при внедрении инноваций, а также обсудить, каким образом можно преодолевать сопротивление и, наоборот, добиваться эффекта и иррадиации инновационного процесса в трудовом коллективе. За каждое высказывание, соответствующие теме дискуссии, участники получают баллы. Баллы по каждому участнику суммируются, и впоследствии преподаватель выставляет суммарную оценку, которая характеризует степень владения

участником семинара проблематикой роли человеческого фактора во внедрении инновационных идей.

Тема 8. "Разработка модели системы управления инновационным развитием" - деловая игра (4 ч.)

Как и любая деятельность, внедрение инновации является объектом управления и деловая игра "Разработка модели системы управления инновационным развитием" посвящена именно особенностям управления инновациями. В рамках данной деловой игры участники в малых группах получают кейс, который включает в себя параметры организации и заданную инновационную идею. Итоговая цель каждой из групп - разработать целостную модель управления внедрением данных инноваций. Модель должна включать объекты управления, субъектов управляющего процесса, технологии управления, формы обратной связи. Важной задачей группы является доказать, что управление инновационным развитием осуществляется эффективно. По окончании данной деловой игры непосредственно в аудитории участники составляют презентацию, и представляют свою работу участникам других групп. Одновременно проводится процедура взаимной оценки, в ходе которой другие группы имеют возможность задать необходимые вопросы, а затем по 10 бальной шкале оценить работу каждой группы. Преподаватель является модератором и также выставляет свою оценку. Каждая команда получает оценку, как за разработку своего проекта, так и за точность взаимной оценки.

Тема 9. "Разработка концепции маркетинга инновационного продукта" - деловая игра (4 ч.)

Одной из важнейших задач инновационной деятельности является увеличение прибыли организации за счет сбыта инновационного продукта/услуги. Именно это и является предметом данной деловой игры. В рамках данной деловой игры, студенты, работая в малых группах, получают кейс-задание, в котором приведена информация об организации, непосредственно о самой инновации, о характеристиках инновационного продукта с точки зрения потребителя, о других подобных товарах и услугах на данном конкурентном рынке. Главная задача студентов - при работе в малых группах разработать концепцию маркетинга, которая будет включать увеличение основных параметров, характеризующих экономические аспекты внедрения данной инновации. Среди них могут быть повышение цены, расширение клиентской базы, успешная конкуренция с другими продуктами и услугами, которые изначально выполняли аналогичную функцию. Также участники разрабатывают технологии маркетинга, которые необходимы для эффективной реализации этой концепции. По окончании данной деловой игры непосредственно в аудитории участники составляют презентацию, и представляют свою работу участникам других групп. Одновременно проводится процедура взаимной оценки, в ходе которой другие группы имеют возможность задать необходимые вопросы, а затем по 10 бальной шкале оценить работу каждой группы. Преподаватель является модератором и также выставляет свою оценку. Каждая команда получает оценку, как за разработку своего проекта, так и за точность взаимной оценки.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Тенденции развития городских территорий. Понятие и содержание инновационных процессов. Формы инновационного менеджмента. Жизненный цикл инновации и управление технологическими разрывами. Инновационные стратегии развития территорий. Методы генерирования идей и управление проектами. Интеллектуальная собственность в сфере инноваций. Человеческий фактор в

инновационной деятельности. Модели управления изменениями в городах и общественных пространствах. Концепции построения взаимоотношений предприятия с потребителями

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Тенденции развития городских территорий	ОПК-7 БК 7	Конспект, дискуссия
Тема 2. Понятие и содержание инновационных процессов. Формы		Конспект Деловая игра, кейс

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
инновационного менеджмента		
Тема 3. Жизненный цикл инновации и управление технологическими разрывами		Конспект Деловая игра, кейс
Тема 4. Инновационные стратегии развития территорий		Конспект Деловая игра, кейс
Тема 5. Методы генерирования идей и управление проектами		Творческое задание
Тема 6. Интеллектуальная собственность в сфере инноваций		Конспект Деловая игра, кейс
Тема 7. Человеческий фактор в инновационной деятельности		Конспект, дискуссия
Тема 8. Модели управления изменениями в городах и общественных пространствах		Деловая игра, кейс
Тема 9. Концепции построения взаимоотношений предприятия с потребителями		Конспект Деловая игра, кейс

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания типа «конспект» предусматривают собой конспектирование лекционного материала, в соответствии с требованиями, указанными в данной рабочей программе.

Типовые задания типа «деловая игра» предусматривают собой групповую работу группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации с представлением результатов в виде структурированного письменного отчета и его презентации в аудитории. Пример темы деловой игры: «Разработайте инновационную стратегию муниципалитета (на заданном примере - кейс)».

Типовые задания типа «дискуссия» предусматривают собой процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Пример темы дискуссии: «консерватизм или современность: основные направления развития городских территорий в 21-м веке».

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Допуск студента к зачету и экзамену осуществляется на основании текущей работы в семестре.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Инновации: основные понятия, определения, виды. Инновационный менеджмент.
2. Содержание инновационного процесса.
3. Циклическое развитие экономики. Исследования Кондратьева
4. Теория инновационных процессов. Исследования Шумпетера
5. Феномен "Красной королевы" и его особенности в сфере урбанизации.
6. Теория «Новаторов и Консерваторов»
7. Технологические уклады развития
8. Инновационные стратегии туристских предприятий
9. Механизмы внедрения и распространения инноваций.
10. Факторы, влияющие на инновационные процессы.
11. Модели инновационной деятельности.
12. Государственное регулирование инновационного развития: нормативно-правовое регулирование.
13. Роль государства в различных моделях инновационного процесса.
14. Организация инновационной деятельности в России.
15. Зарубежные модели инновационной деятельности.
16. Интеллектуальная собственность и её защита.
17. Различия в инновационной деятельности в России и за рубежом.
18. Жизненный цикл инноваций. Виды и типы инноваций.
19. Инновационные конфликты и возможности их решения.
20. Методы активизации творческого мышления.
21. Стимулирование инновационной активности в организации.
22. Инновация в процессе организации городского пространства.
23. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом рынке.
24. Транснационализация процесса производства как современная тенденция на мировом туристическом рынке.
25. Технологический прогресс как фактор инноваций развития городов.
26. Автоматизация и виртуализация как характеристики городских пространств нового поколения.
27. Основные направления автоматизации и виртуализации города.
28. Инновации в структуре и внутренней среде современного города
29. Инновационная модель инновационной структуры муниципалитета.
30. Стратегическое планирование и сотрудничество в рамках организации городского пространства.
31. Инновации в сфере государственного регулирования и саморегулирования муниципалитетов.
32. Инновации в маркетинге: типы маркетинга, их влияние на развитие городских территорий.
33. Брендинг как инновационный инструмент развития городов.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i>	отлично	зачтено	86-100

		Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью: Учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы высшего образования по направлениям подготовки «Менеджмент», «Инноватика» (уровень бакалавриата) / А. П. Агарков, Р. С. Голов. – 2-е издание. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2020. – 204 с.

2. Горфинкель, В. Я. Инновационный менеджмент: учебник / под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2021. — 380 с.

Дополнительная литература

1. NBIC-технологии: инновационная цивилизация XXI века / А. К. Казанцев; под ред. А. К. Казанцева, Д. А. Рубвальтера. – М. : ИНФРА-М, 2012. – 383 с.

2. Ахинов, Г. Государственное регулирование инновационной деятельности в социальной сфере / Г. Ахинов, Д. Камилов // Проблемы теории и практики управления. – 2013. – № 9. – С. 22-28.

3. Голов, Р. С. Инновационно-синергетическое развитие промышленных организаций: теория и методология / Р. С. Голов, А. В. Мыльник. – М. : Дашков и К°, 2011. – 419 с.
4. Грошев, И. В. Синергетическая модель бренда территории инновационного развития / И. В. Грошев, Ю. В. Шапкина // Менеджмент в России и за рубежом. – 2013. – № 2. – С. 16–29.
5. Емельянов, Ю. Бенчмаркинг как инструмент быстрого “перехвата” инноваций / Ю. Емельянов, С. Хайниш // Проблемы теории и практики управления. – 2013. – № 6. – С. 105–118.
6. Емельянов, Ю. С. Государственно-частное партнерство в инновационной сфере: зарубежный и российский опыт / Ю. С. Емельянов ; под общ. ред. С. Н. Сильвестрова. – М. : URSS: ЛИБРОКОМ, 2012. – 253 с.
7. Инновационное развитие: экономика, интеллектуальные ресурсы, управление знаниями / [Б. З. Мильнер и др.] ; под общ. ред. Б. З. Мильнера. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 624 с.
8. Инновационный менеджмент / [В. Я. Горфинкель и др.] ; под ред. В. Я. Горфинкеля, Т. Г. Попадюк. – М. : ЮНИТИ, 2013. – 391 с.
9. Крылов, Т. Факторы, влияющие на “рождаемость” и “выживаемость” инновационного бизнеса / Т. Крылов // Российское предпринимательство. – 2012. – № 6. – С. 94–103.
10. Маркетинг инноваций [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для акад. бакалавриата: в 2 ч./ под общ. ред. Н. Н. Молчанова. - Москва: Юрайт, 2018 - 2018. -
11. Мильнер, Б. З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление : монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. – М. : ИНФРА-М, 2013. – 286 с.
12. Ожиганов, Э. Н. Политика инновационного развития: глобальная конкуренция и стратегическая перспектива России / Э. Н. Ожиганов. – Изд. 2-е. – М. : URSS: ЛИБРОКОМ, 2012. – 176 с.
13. Прахалад, К. К. Пространство бизнес-инноваций: создание ценности совместно с потребителем : пер. с англ. / К. К. Прахалад, М. С. Кришнан. – М. : Альпина Паблишерз: Юрайт, 2011. – 255 с.
14. Пряничников, Д. Финансирование инновационных компаний – от государственной поддержки до IPO / Д. Пряничников // ЭКО : Экономика и организация промышленного производства. – 2012. – № 5. – С. 74–82.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык (немецкий)»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Глотова Жанна Владимировна, кандидат педагогических наук, доцент.
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Иностранный язык (немецкий)».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Иностранный язык (немецкий)».

Цель дисциплины является формирование у студентов навыков практического владения иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности; уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов; изучение иностранного языка как средства межкультурного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.6 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения и осуществляет переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей	Знать: - терминологический и лексический минимум по темам, предусмотренным программой, а также правила образования и употребления основных грамматических категорий. -приемы перевода коммуникации любого вида. - Фонетические правила чтения и интонирования. Уметь: - переводить общественно - бытовые профессионально-ориентированные тексты со словарем; составлять и переводить аннотации к текстам.
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской	- самостоятельно работать с источниками информации на иностранных языках с целью получения необходимого материала. - Пользоваться справочной литературой и словарями. Владеть: навыками межкультурной коммуникации. - навыками самостоятельной работы Основами публичной речи на иностранном языке.

	лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс- культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык (немецкий)» представляет собой дисциплину блока Б1.О.07 дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, практикумы (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

№	Наименование раздела	Содержание раздела

1.	Тема 1. Прием гостей. Основы гостеприимства.	Фонетика. Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Произношение всех звуков немецкого языка. Фонетическая транскрипция. Порядок слов в немецком предложении.
2.	Тема 2. Гостиничная отрасль сегодня. Европейская и американская система организации предприятий гостиничного хозяйства.	Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Местоимения: личные, притяжательные, указательные. Определение рода существительных по аффиксам, по значению. Образование множественного числа. Презенс.
3.	Тема 3. Гостиничный сервис. Стандартные и дополнительные услуги.	Отделяемые, неотделяемые приставки. Возвратные глаголы. Повелительное наклонение.
4.	Тема 4. Персонал в гостинице.	Модальные глаголы. Предлоги локального значения, управляемые дательным и винительным падежом.
5.	Тема 5. Работа администратора. Типы гостей.	Образование простого прошедшего времени. Склонение имен существительных. Управляемые предлоги родительным, дательным, винительным падежом.
6.	Тема 6. Досуг и его организация.	Инфинитив с частицей «zu». Инфинитивные обороты «statt zu», «um zu», «ohne zu».
7.	Тема 7. Офис. Деловая переписка.	Образование законченного прошедшего времени перфект. Вспомогательные глаголы, образование причастий.
8.	Тема 8. Устройство на работу.	Образование наречий. Склонение прилагательных. Отглагольные прилагательные. Субстантивированные прилагательные.
9.	Тема 9. Телефонная служба.	Предлоги временного значения. Количественные, порядковые, дробные, десятичные числительные. Образование предпрошедшего времени плюсквамперфект.
10.	Тема 10. Реклама в гостиничном хозяйстве.	Пассивный залог. Пассив процесса и пассив состояния. Парные союзы.

11.	Тема 11. Права и обязанности менеджера гостиницы.	Сложносочиненные предложения причины, уступки, времени.
12.	Тема 12. Правовые основы гостиничной деятельности.	Причастие I и причастие II в значении определения и их склонение.
13.	Тема 13. Страхование.	Модальный пассив и его альтернативы.
14.	Тема 14. Классификация предприятий гостиничного хозяйства.	Сослагательное наклонение. Konjunktiv II.
15.	Тема 15. Дополнительные службы на предприятии размещения.	Сослагательное наклонение. Konjunktiv I.
16.	Тема 16. Бизнес-план предприятия гостиничного хозяйства.	Итоговая презентация.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности “творческого уровня активности”, на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;
- иницилирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

1) чтение и перевод специальных текстов по тематике из учебных заданий соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;

2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;

3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;

4) написание деловых и личных писем, факсов, электронных сообщений, докладов и рефератов;

5) работа над терминологическим глоссарием;

6) подготовка творческих проектов

Тематика самостоятельных работ

- 1.Заказ билетов на поезд.
- 2.Бронирование билетов на самолет.
- 3.Таможенные правила.
- 4.Бронирование номера в бизнес- отеле.
- 5.Подготовка к конференции и деловому ужину.
- 6.Готовимся к поездке за границу.
- 7.Подготовка резюме к собеседованию.
- 8.Дизайн офиса. Написание деловых писем.
- 9.Обменные операции.

7. Методические рекомендации по видам занятий

При изучении дисциплины студент должен добросовестно посещать практические занятия. Учебным планом предусмотрена *самостоятельная работа* студентов. Эта работа предполагает:

- подготовка к практическим занятиям (изучение материала);
- самостоятельное изучение отдельных вопросов дисциплины по рекомендованной литературе и углубленную проработку некоторых тем;
- подготовка к текущему, промежуточному и итоговому контролю.

Обучающийся обязан в полном объёме использовать время самостоятельной работы, предусмотренное настоящей рабочей программой, для изучения соответствующих разделов дисциплины, и своевременно обращаться к преподавателю в случае возникновения затруднений при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа бакалавров предполагает, прежде всего, работу с немецкоязычными письменными и устными источниками в рамках тематических разделов дисциплины. Целью самостоятельной работы является **формирование навыка изучения, обобщения и анализа англоязычных источников** по темам дисциплины. Одним из этапов достижения данной цели является развитие навыков **чтения** (изучающего, просмотрового, ознакомительного), а также реферирования текстов и составления резюме на основе прочитанного. Кроме того, одной из задач самостоятельной работы бакалавра является развитие навыков **устной речи** (монологического высказывания, ведения диалога). **Письменная речь**, включающая написание эссе, также является одним из этапов достижения поставленной цели.

При работе с **письменным немецкоязычным источником** следует придерживаться следующих рекомендаций:

1. Бегло просмотрите текст и постарайтесь уяснить общее содержание;
2. При повторном чтении определите тип непонятого предложения и функции всех его составляющих по внешним признакам;
3. В каждом отдельном предложении сначала найдите подлежащее или группу подлежащего, затем сказуемое или группу сказуемого. Если значение каких-либо слов неизвестно, обратитесь к словарю.

4. Обратите особое внимание на слова, имеющие знакомые корни, суффиксы, приставки. Попробуйте установить значение этих слов исходя из контекста, затем посмотрите их перевод в словаре;
5. Прочтите предложение, переведите его и выразите ту же мысль по-другому;
6. Выделите в тексте ключевые слова, ключевые предложения;
7. Сформулируйте главную мысль каждого абзаца;
8. Соедините абзацы при помощи средств связности, необходимых по смыслу;
9. Составьте логический план текста;
10. Подберите предложения, наиболее полно отвечающие на вопросы плана;
11. Передайте содержание прочитанного.

Для подготовки **устного сообщения** (доклада, выступления, речи и т.д.) следует учитывать следующее: а) для кого готовится выступление, б) *какова цель выступления (речь-убеждение, деловое сообщение, приветственная речь, призыв и т.д.)*). Рекомендуется отдельно записать все возникшие идеи и обозначить каждую запись ключевым словом, затем внимательно их изучить и разделить на группы: вступительная часть, основная часть, заключение. Вступление является важной составной частью устного выступления, т.к. именно она создает основную интригу и от нее зависит, будут ли слушатели заинтересованы в излагаемой информации. Устное выступление начинается с обращения к отдельному лицу или к группе людей. Первое предложение должно соответствовать всему дальнейшему изложению, речь должна начинаться эффектно: иронично или провокационно, остроумно, содержать цитату, вопрос и т.д.

При составлении **письменного сообщения** (эссе) рекомендуется придерживаться следующей схемы деления текста на части:

1. вступление;
2. переход от вступления к основной части;
3. основная часть (описание схемы или таблицы, статистических данных и т.д.);
4. переход к аргументации;
5. аргументация;
6. заключение.

При написании статьи необходимо четко разделить текст на абзацы: вступительный, вводный, основная часть, заключение. Основная задача вступительной части - подготовить читателя к раскрытию темы, обосновать ее значимость. В связи с этим вступительная часть может

- а) содержать конкретные примеры;
- б) исходить из мнения отдельных авторов;
- в) иметь исходным пунктом цитату, пословицу, поговорку;
- г) указывать на актуальность темы;
- д) иметь исходным пунктом определение основного понятия темы.

При изложении главной части важно уметь выразить свое отношение к обозначенной проблеме; выделить ее особенности; обдумать, каким образом будет представлена аргументация.

При изложении аргументов следует обратить внимание на их важность и последовательность изложения, при этом рекомендуется использовать клише.

Для того чтобы выделить особенности, рекомендуется использовать выражения, вслед за чем следует обоснование и резюме.

Во время выполнения бакалаврами внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации за счет общего бюджета времени, отведенного на консультации.

Контроль результатов внеаудиторной работы может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и внеаудиторную самостоятельную работу. Контроль может проходить в письменной, устной или смешанной формах, с представлением результатов деятельности магистра.

Критериями оценки результатов внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Прием гостей. Основы гостеприимства.	УК-1 ОПК-8	Лексико-грамматический тест, эссе
Тема 2. Гостиничная отрасль сегодня. Европейская и американская система организации предприятий гостиничного хозяйства.	УК-1 ОПК-8	Аннотирование текста, учебный сценарий
Тема 3. Гостиничный сервис. Стандартные и дополнительные услуги.	УК-1 ОПК-8	Промежуточное тестирование, учебная конференция
Тема 4. Персонал в гостинице.	УК-1 ОПК-8	Лексико-грамматический тест, презентация темы
Тема 5. Работа администратора. Типы гостей.	УК-1 ОПК-8	Письмо-запрос, письмо-жалоба. Составление плана мероприятия.
Тема 6. Досуг и его организация.	УК-1 ОПК-8	Лексико-грамматический тест
Тема 7. Офис. Деловая переписка.	УК-1 ОПК-8	Деловая игра.
Тема 8. Устройство на работу.	УК-1 ОПК-8	Письмо –жалоба. Словарный диктант.
Тема 9. Телефонная служба.	УК-1 ОПК-8	Учебный проект. Презентация.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 10. Реклама в гостиничном хозяйстве.	УК-1 ОПК-8	Деловые письма. Запрос, бронирование, аннулирование, подтверждение, рекламация.
Тема 11. Права и обязанности менеджера гостиницы.	УК-1 ОПК-8	Словарный диктант. Лексико-грамматический тест.
Тема 12. Правовые основы гостиничной деятельности.	УК-1 ОПК-8	Учебный сценарий.
Тема 13. Страхование.	УК-1 ОПК-8	Контрольная работа.
Тема 14. Классификация предприятий гостиничного хозяйства.	УК-1 ОПК-8	Учебный проект. Презентация. Учебная конференция.
Тема 15. Дополнительные службы на предприятии размещения.	УК-1 ОПК-8	Контрольная работа.
Тема 16. Бизнес-план предприятия гостиничного хозяйства.	УК-1 ОПК-8	Итоговая презентация. Учебная конференция.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Образец контрольной работы /теста

1. Setzen Sie die Verben ins Präteritum ein!

1. Ich _____ heute um 7.30 _____. (aufstehen) 2. Der Wecker _____ um 7.00 Uhr (klingeln) . 3. Ich _____ (bleiben) aber noch eine halbe Stunde im Bett liegen. 4. Dann _____ (gehen) ich ins Bad, _____ (sich waschen) und _____ (putzen) mir die Zähne. 5. 15 Minuten später _____ (zubereiten) ich das leichte Frühstück _____. 6. Ich _____ (trinken) eine Tasse starken Kaffee und _____ (essen) ein Käsebrot. 7. Beim Frühstück _____ (lesen) ich frische Zeitungen. 8. Nach einer Stunde _____ (müssen) ich schon an meiner Arbeitsstelle sein. 9. Mein Arbeitstag _____ (dauern) 8 Stunden. 10. Nach der Arbeit _____ (vorhaben) ich _____, mich mit meinen Freunden zu treffen.

2. Nennen Sie die fehlenden Formen!

Land	Nationalität	Sprache
		belgisch
	Lette	
Ungarn		
	Ire	
		polnisch
	Franzose	

3. Bilden Sie Objektsätze!

z.B. *Ich weiß. (dass) Du fährst heute nach Hause. – Ich weiß, dass du heute nach Hause fährst.*

- a) Wir wissen. (dass) Er wohnt hier.
- b) Mein Bruder sagt. (dass) Der Film beginnt um 20 Uhr.
- c) Ich weiß nicht. (ob) Er kommt heute zum Unterricht.
- d) Meine Mutter fragt. (ob) Ich habe am Montag genug Zeit.

4. Öffnen Sie die Klammern!

- a) Ich kenne (er) _____ gut.
- b) Siehst du jenen Mann dort. Mit (er) _____ lebt meine Schwester.
- c) Was machst du heute Abend? Ich lade (du) _____ ins Cafe ein.
- d) Wie gefällt (ihr) _____ unsere Wohnung?
- e) Ich höre oft von (Sie) _____.

5. Unterstreichen Sie die richtige Variante!

- 1. Er kauft *unserer/ihrer/seiner* Mutter die Blumen.
- 3. Sie geht oft mit *deinem/meinem/ihrer* Hund.
- 4. Gib mir *sein/dein/ihr* Heft!
- 5. Kinder! Sagt das *euren/ihren/unseren* Eltern!
- 6. Das Mädchen geht mit *deinen/seinen/meinen* Freunden ins Kino.
- 7. Erzählen Sie bitte von *ihrer/Ihrer/eurem* Urlaub!

6. Setzen Sie ein: *müssen, dürfen, können, möchten*!

- a) – Mama, _____ ich noch fernsehen?
- Nein, das geht nicht. Es ist schon sehr spät. Du _____ jetzt schlafen.
- b) – Papa, wir _____ ein Eis essen.
- Nein, jetzt nicht. Wir essen gleich.
- c) – Mama, _____ wir jetzt spielen?
- Nein, ihr _____ erst das Geschirr spülen, dann _____ ihr spielen.
- d) – Mama, ich _____ fotografieren. _____ ich?
- Aber du _____ doch gar nicht fotografieren!
- e) – Papa, _____ ich Klavier spielen?

7. Ergänzen Sie *sich*!

- 1. - Kommt, Kinder! Wir müssen jetzt gehen.
- Eine halbe Stunde noch, bitte, der Film fängt gleich an. _____ freuen _____ doch immer so auf das Kinderprogramm.
- 2. - Warum macht ihr nicht den Fernseher aus? Interessiert _____ denn wirklich für das Gesundheitsmagazin?
- Oh, ja. Es ist immer sehr interessant.
- 3. - Du, ärgere _____ doch nicht über den Film!
- Ach, _____ freute _____ sehr über den Kriminalfilm und jetzt ist er so schlecht.
- 4. - Warum sind Klaus und Jochen nicht da?
- Sie sehen den Ski-Weltcup im Fernsehen. Ihr wisst doch, _____ interessieren _____ sehr für den Ski-Sport.
- 5. - Was macht Marianne?
- Sie sieht das Deutschland-Magazin. _____ interessiert _____ doch für Politik.

6.-Will dein Mann nicht mitkommen?

-Nein,er möchte unbedingt fernsehen. _____ freut _____ schon seit gestern auf den Spielfilm im 2.Programm.

7.-Siehst du jeden Tag die Nachrichten?

-Natürlich,man muss _____ doch für Politik interessieren.

8. Mit „zu“/ohne „zu“?

1.Die Kinder sollen heute eine Kontrollarbeit _____ schreiben.

2.Es ist wichtig, gute Arbeit _____ haben.

3.Wir sehen unseren Lehrer _____ gehen.

4.Das macht ihm Spaß, Französisch _____ lernen.

5.Die Mutter lehrt die Tochter _____ tanzen.

6.Mein Bruder geht jeden Nachmittag ins Schwimmbad _____ schwimmen.

7.Er versprach,mit mir ins Kino _____ gehen.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Образец экзаменационного билета.

Балтийский федеральный университет им. И. Канта.

Экзаменационный билет № 1

1. Чтение, перевод, аннотирование текста профессионального характера (2000 - 2500 печатных знаков). Беседа по тексту.
2. Дискуссия по устной теме.

Вопросы для итогового контроля (устное собеседование):

1. Гостиничное дело.
2. Развитие гостиничного дела в России и за рубежом.
3. Организация конференций.
4. Размещение в бизнес - отеле.
5. Организация делового ужина. Досуг.
6. Резюме. Собеседование при приеме на работу.
7. Классификация гостиниц.
8. Офис. Беседа по телефону.
9. Деловая документация.
10. Персонал отеля.
11. Страхование в гостиничном деле.
12. Правовые аспекты в гостиничном хозяйстве.
14. Европейская и американская системы организации предприятий гостиничного хозяйства.
15. Дополнительные услуги в отеле.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий</i>	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения</i>	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Акиншина И.Б., Мирошниченко Л.Н. Немецкий язык. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 247 с.
2. Васильева М.М., Васильева М.А. Немецкий язык: туризм и гостиничное дело. – М.: НИЦ ИНФРА –М, 2021. – 302 с.
3. Кистанова Л.П., Чекулаева Н.Я. Немецкий язык: гостиничный и ресторанный сервис. Deutsch für Hotellerie und Gastronomie. – М.: Флинта, 2021. – 59 с.

Дополнительная литература

1. Булгакова И.В. Немецкий язык: аннотирование и реферирование текстов профессиональной направленности. – М.: Научная книга, 2020. – 80 с.
2. Васильева М.М., Васильева М.А. Немецкий язык: деловое общение. – М.: Альфа-М, 2022. – 304 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС Айбукс
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным

оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык. Китайский.»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Рядинская Наталья Викторовна, старший преподаватель
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Иностранный язык. Китайский».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Иностранный язык. Китайский.».

Цель изучения дисциплины: сформировать у студентов навыки практического владения иностранным языком в повседневном общении и профессиональной деятельности; уважительного отношения к духовным и материальным ценностям других стран и народов; изучение иностранного языка как средства межкультурного общения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.6 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения и осуществляет переписку на русском и иностранном языках с учетом социокультурных особенностей	Знать/понимать: - основные значения изученных лексических единиц (иероглифов, слов, словосочетаний); - особенности структуры простых и сложных предложений изучаемого иностранного языка; интонацию различных коммуникативных типов предложений; - признаки изученных грамматических явлений (форм глаголов, существительных, степеней сравнения прилагательных и наречий, местоимений, числительных, счетных слов); - основные нормы речевого этикета, принятые в стране изучаемого языка; - роль владения иностранными языками в современном мире, особенности образа жизни, быта, культуры стран изучаемого языка (всемирноизвестные достопримечательности), сходство и различия в традициях своей страны и стран изучаемого языка; Уметь: - начинать, вести/поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости переспрашивая, уточняя; - расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника согласием/отказом, опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал; - рассказывать о себе, своей семье, друзьях, своих интересах и планах на будущее, сообщать краткие сведения о своем
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения	

разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	городе/селе, о своей стране и стране изучаемого языка; - делать краткие сообщения, описывать события/явления (в рамках пройденных тем), передавать основное содержание, основную мысль прочитанного или услышанного, выражать свое отношение к прочитанному/услышанному; Владеть: навыками межкультурной коммуникации. - навыками устной диалогической и монологической речи (нормативным произношением и ритмом речи) и применять их в ситуациях профессионального общения; – основными навыками письма; – наиболее употребительной (базовой) грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для профессиональной речи; – коммуникативными навыками иноязычного общения; – основным лексическим и грамматическим материалом – навыками самостоятельной работы.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Иностранный язык. Китайский» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, практикумы, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1. Введение в китайский язык	Общие сведения о китайском языке: 1. иероглиф 汉字 2. транскрипция 拼音 3. правописание 笔画 4. тон 四声 5. ключи 6. грамматика 语法
2	Тема 2. Числительные/Счетные слова	1. Лексический/терминологический минимум по темам: Цифры: 1. цифры от 0 до 1.000.000 2. дата: день, месяц, год. 3. дни недели 4. номер телефона 5. деньги 6. счетные слова 2. Фонетика. Специфика артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы китайского языка профессиональной коммуникации; чтение транскрипции. Произношение всех звуков, тонов языка. Фонетическая транскрипция.
3	Тема 3. Приветствие	1. Лексический/терминологический минимум по теме: Виды приветствий в китайской культуре, языке. “你好” 2. Грамматический материал: - Предложения с глагольным сказуемым. Прямой порядок слов - Предложения с составным именным сказуемым - Определение - Специальный вопрос
4	Тема 4. Знакомство	1. Лексический/терминологический

		минимум по темам: <i>Знакомство 认识</i> <i>О себе 介绍一下自己</i> 2. Грамматический материал: - общий вопрос - формальное дополнение -образование множественного числа личных местоимений 们 - обобщающая усилительная частица 都
5	Тема 5. Семья	1.Лексический/терминологический минимум по темам: <i>Семья 家庭</i> <i>Члены семьи 家人</i> 3. Грамматический материал: -качественное сказуемое -общий вопрос, заданный через повтор сказуемого с отрицанием -чередование тона морфемы 不 -прилагательные типа 好看 -термины ближайшего родства
6	Тема 6. Образование	1.Лексический/терминологический минимум по темам: <i>1.образование 教育</i> <i>2.название уроков 课程</i> <i>3 . языки 语言</i> 2. Грамматический материал: -правило употребления 的 -качественное сказуемое в форме 是...的
6	Тема 6. Приглашение в гости	1.Лексический/терминологический минимум по темам: <i>Приглашение в гости 邀请做客</i> 2. Грамматический материал: -указательные местоимения 这 и 那 -отрицание 没 -порядок определений
7.	Тема 7. Место жительства	1.Лексический/терминологический минимум по темам: <i>страны 国家</i> <i>города 城市</i> <i>адрес 地址 , 住址</i> 2. Грамматический материал:

		-особенности употребления глагола 住 -употребление существительных без счетных слов -вынос дополнения
8.	Тема 8. Путешествие	1.Лексический/терминологический минимум по темам: путешествие 旅行 туризм 旅游 достопримечательности 2. Грамматический материал: -суффикс 子 -служебное слово 只 -конструкция 不仅.....还..... -простые предложения построенные по принципу смыкания -циклические знаки
9	Тема 9. Покупки	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Покупки (шопинг) 购买 2. Грамматический материал: -вынос прямого дополнения с 把 -модальные глаголы -удвоение глагола -показатели множественного числа существительных -дроби и проценты
10	Тема 10. Повседневные дела	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Моя комната 房间 Хобби 爱好 2. Грамматический материал: -обстоятельство места -предлоги и послелоги -глаголы 去 и 来 -обстоятельство цели
11	Тема 11. Тело/Здоровье	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Части тела 身体 Здоровье 健康 2. Грамматический материал:

		-особенности сочетания 年级 со счетным словом -слог 教 в двухсложных сочетаниях
1 2	Тема 12. Ресторан	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Еда 2. Грамматический материал: -степень качества -употребление 一些 и 一点儿 -косвенное дополнение -употребление предлогов
1 3	Тема 13. Банковские операции	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Денежные единицы 钱 В банке 在银行 2. Грамматический материал: -количественные прилагательные в роли сказуемого и определения -модальная частица 了 - вопросительное слово 为什么
1 4	Тема 14. Погода/климат	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Погода 天气 Климат 气候 2. Грамматический материал: -обстоятельство времени -суффикс 了. отрицание 没有 -омонимы
1 5	Тема 15. Праздники	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Праздники 节日 2. Грамматический материал: -длительное (продолженное) время -сложные предложения с придаточными условными -грамматические заимствования из стиля вэньянь
1 6	Тема 16. Спорт	1.Лексический/терминологический минимум по темам: Спорт 运动

		2. Грамматический материал: -суффикс 过 -суффиксы 家, 者, 员, 长, 士, 师, 工 -выделительная конструкция 是.....的 -кратность
1 7	Тема 17. Идиомы. Пословицы	1. Лексический/терминологический минимум по темам: идиомы 成语 пословицы 谚语

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Требования к самостоятельной работе. Самостоятельная работа - это познавательные виды деятельности “творческого уровня активности”, на котором студенты проявляют стремление применить знания и способы деятельности в новой ситуации, предполагающей свободный выбор. Это внеаудиторные виды деятельности.

Важным фактором формирования постоянной потребности в самостоятельном совершенствовании речевых умений является создание ситуаций для самовыражения студентов.

Таким образом, формирование у студентов постоянной потребности в самостоятельном изучении иностранного языка обеспечивается за счет:

- новых форм внутренней мотивации познавательной внеаудиторной деятельности;
- методических рекомендаций по организации и систематизации форм внеаудиторной деятельности;
- иницилирующей и направляющей деятельности преподавателя.

В соответствии с видами речевой деятельности можно выделить следующие виды самостоятельной для данной дисциплины:

- 1) чтение и перевод специальных текстов из соответствующих учебных пособий и/или подготовленных преподавателем и/или обучающимися;
- 2) восприятие радио- и телепередач, художественных фильмов, театральных постановок, лекций, аудиозаписей на иностранном языке;
- 3) общение с носителями языка в письменной и устной форме;
- 4) написание деловых и личных писем, электронных сообщений, докладов и рефератов;
- 5) работа над терминологическим глоссарием;
- 6) подготовка творческих проектов.

Тематика самостоятельных работ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Тема 1. ключи как составная часть иероглифа	214 ключей
2	Тема 2. Числительные/ Счетные слова	Цифры: 1. цифры от 0 до 1.000.000 2. дата: день, месяц, год. 3. дни недели 4. номер телефона 5. деньги 6. счетные слова
3	Тема 3. Приветствие	Виды приветствий в китайской культуре, языке. “你好”
4	Тема 4. Знакомство	Знакомство 认识 О себе 介绍一下自己
5	Тема 5. Семья	Семья 家庭 Члены семьи 家人
6	Тема 6. Образование	1. Образование 教育 2. Название уроков 课程 3. Языки 语言
7	Тема 7. Приглашение в гости	Приглашение в гости 邀请做客
8	Тема 8. Место жительства	Страны 国家 Города 城市 Адрес 地址, 住址
9	Тема 9. Путешествие	Путешествие 旅行 Туризм 旅游 Достопримечательности 名胜古迹
10	Тема 10. Покупки	Покупки (шопинг) 购买
11	Тема 11. Повседневные дела	Моя комната 房间 Хобби 爱好

12	Тема 12. Тело/Здоровье	Части тела 身体 Здоровье 健康
13	Тема 13. Ресторан	Еда 食物
14	Тема 14. Банковские операции	Денежные единицы 钱 В банке 在银行
15	Тема 15. Погода/климат	Погода 天气 Климат 气候
16	Тема 16. Праздники	Праздники 节日
17	Тема 17. Спорт	Спорт 运动
18	Тема 18. Идиомы/ Пословицы	Идиомы 成语 Пословицы 谚语

7. Методические рекомендации по видам занятий.

Обучение новой лексике

Учебный материал необходимо разбить на отдельные темы; последовательность освоения этих тем не должна быть хаотична, а подчинена принципам информативной преемственности и лингвистического развития: каждая последующая часть должна являться логическим продолжением предыдущей, а переход к новой части осуществляться только после «зачета» предыдущей (проверки понимания дефиниции термина и умения применять его в конкретной ситуации речевого общения).

Главная задача обучения – не «загрузить» обучающегося готовыми языковыми формами, шаблонами и специальными терминами, а создать у него гибкую систему знаний, способствующую саморазвитию. Только в этом случае сформируется осмысленное восприятие терминов, выработаются коммуникативные компетенции владения современным подязыком. Активные формы проведения учебных занятий помогают развить интерес к владению специальной лексикой:

- презентации;
- деловые и ролевые игры;
- доклады и рефераты;
- обсуждение нестандартных ситуаций по методу «мозгового штурма»;
- кроссворды;
- тестовые задания;
- контрольные работы.

Основной единицей информации в процессе обучения по-прежнему является текст. Работу над терминологической составляющей иноязычного научного текста целесообразно разделить на предтекстовый текстовый, и послетекстовый этапы.

Предтекстовое изучение специальной лексики

Текстовый этап

Работа со специальным текстом по данной теме. В текстах выделены шрифтом термины и фразеологические единицы, которые отрабатывались в предтекстовых упражнениях. Осуществляется аналитическое, изучающее чтение с проработкой лексических и грамматических особенностей текста.

Послетекстовый этап

Упражнения послетекстового этапа могут быть направлены на решение следующих задач.

Закрепление терминологических единиц в речи.

Закрепление лексики упражнениями на обратный перевод.

Закрепление лексики в терминологических играх.

Закрепление лексики в вопросно-ответных упражнениях.

Обсуждение текста, дискуссия, в ходе которых задаются вопросы, требующие знания терминов и понимания текста.

На этом этапе реализуется анализ и моделирование профессиональной деятельности (квазипрофессиональная деятельность); анализ действия экономических законов; рекламирование продукта и т. д.

Контроль лексических навыков. Проводится в процессе выполнения всех видов тренировочных заданий. Включает проверку индивидуальных словарей и/или терминологический картотеки.

Формирование навыков монологической (диалогической) речи на материале проблемного характера

На этом этапе осваиваются широко используемые на практике графические способы представления информации, которые могут использоваться обучающимися в процессе самостоятельной работы над специальной лексикой.

Концептуальная карта – это способ представления и связывания мыслей. Концептуальная карта строится на основании центрального слова или концепции, вокруг которых располагаются от 5 до 10 главных идей, имеющих к нему отношение. Каждое из этих дочерних слов опять-таки окружается идеями. Получаемая графическая структура позволяет по-новому рассматривать наше представление о центральной концепции, находить новые связи в этой концепции с нашим опытом. Карты состоят из узлов или ячеек, которые содержат понятие, пункт или вопрос и ссылки. От обычного плана или опорного конспекта концептуальная карта отличается тем, что она показывает отношения между концептами, включая бинарные (двусторонние) отношения.

8. Фонд оценочных средств.

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
ТЕМА: 1. Числительные/Счетные слова 2. Приветствие 3. Знакомство 4. Семья 5. Образование	УК-1, ОПК-8	<i>Опрос, контрольная работа</i> Устный опрос, контрольная работа, тест, презентация, дискуссия, игра. Письменные самостоятельные работы. Проверка домашних заданий.
ТЕМА: 1. Приглашение в гости 2. Местожительство 3. Путешествие 4. Повседневные дела 5. Тело. Здоровье	УК-1, ОПК-8	Контрольная работа. Выразительное чтение по правилам четырех тонов.. Презентации, Переводы. Дискуссии. Групповые проекты. Обучающие и тренировочные тесты. Проверка домашних заданий.
ТЕМА: 1. Ресторан 2. Банковские операции 3. Погода/Климат 4. Праздники 5. Спорт 6. Идиомы/Пословицы	УК-1, ОПК-8	<i>Чтение текстов. Тестовые задания. Составление словаря. Правописание иероглифов по правилам 笔画.</i> <i>Работа с ключами.</i> Проверка домашних заданий.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий контроль реализуется в форме дискуссии по пройденной теме с использованием интерактивных методов обучения. Письменные тесты/контрольные работы проводятся после изучения каждой темы. Их цель проверить знания пройденных лексико-грамматических явлений. Они могут включать в себя элементы тестов, а также такие задания, как перевод предложений с английского языка на русский и наоборот.

Текущий контроль осуществляется в течение семестра и включает:

- дискуссии с использованием интерактивных методов обучения;
- проверка домашних заданий;
- обучающие и тренировочные тесты по пройденному материалу;
- письменные самостоятельные работы;
- проверочные задания по аудированию.

Образец контрольной работы /теста и т.п. для текущего контроля.

Упражнения по грамматике:

1. Вставьте подходящий по смыслу модификатор.

- 1) 这幅画儿 挂得太高，不知道怎么_____。
a)挂上去 b)挂下来 c)拿下去 d)拿下来
- 2) 你看，我刚给妈妈买到了新画儿，先要_____，就可以叫妈妈看看。
a)挂下去 b)挂上去 c)挂上来 d)拿上来
- 3) 我在咖啡馆门口前边等着朋友，他_____看人多不多。
a)走进来 b)走出去 c)走进去 d)走出来
- 4)他请了我五分钟，可是半个小时才_____了。
a)走进来 b)走出去 c)走进去 d)走出来
- 5) 我的孩子有很多朋友，每天晚上六点后，他们从外边叫“小王，快_____!!!”
a) 进来 b)进去 c)出来 d)出去
- 6) 她一听到了男朋友的车_____，就快地_____。
a)开过来，跑出来 b)开过去，跑过去 c) 开过来，跑出去 d)开过去，跑出来
- 7) 已经太晚了，他不想我一个人走，决定_____家_____。
a) 送回去 b)送回来 c)送过来 d)送过去
- 8) 我的本子在书柜里，请你_____就给我。
a)拿进去 b) 拿出来 c)拿出去 d)拿进来
- 9) 明天是我爱人的生日，我已经买到了礼物，但不想他能看见，所以_____衣柜_____。
a) 放在 b)拿起来 c) 拿上来 d)拿上去
- 10) 在晚会上，一个男孩_____我_____就问我的名字。
a) 走过来 b)走过去 c) 走出去 d) 走出来

课文 ТЕКСТ

(去 中 国)

去 中 国旅行当然非去北京不可。北京是 中 华 人 民 共 和 国 的 首 都，在 中 国 的 国 徽 上 有 天 安 门，你 要 是 到 北 京，一 定 要 趁 机 会 亲 眼 看 看 天 安 门 广 场。北 京 的 名 胜 古 迹 中 最 有 名 的 是 故 宫、北 海 的 白 塔、颐 和 园、天 坛。从 北 京 坐 两 个 小 时 的 车，就 能 到 长 城。(在 离 北 京 两 个 小 时 车 程 的 地 方 有 一 段 长 城。)北 京 的 胡 同 也 很 有 名。

北京的胡同有的长，有的短，有的宽，有的窄，有的笔直笔直的，有的弯弯曲曲。在南方，小的街道不叫胡同，叫弄堂或巷子。中国南北气候差别很大，人们的习惯也有一些差别。长江把中国分为南北两个部分。长江以南是中国南方，长江以北是中国北方。另一条对中国很重要的河是黄河。黄河被称为中国文化的摇篮。如果有时间和机会可以参观六大古都，六大古都指的是北京、西安、开封、洛阳、南京和杭州。

Прочитать и ответить на вопросы по тексту

回答问题

- 1) 哪一个城市是中华人民共和国的首都?
- 2) 在中国的国徽上有北京的什么建筑物?
- 3) 北京的名胜古迹中最有名的是哪些?
- 4) 北京郊区有长城吗? 西藏呢?
- 5) 在北京小街道叫什么? 在南方小街道怎么叫?
- 6) 哪一条河把中国分为南北两个部分? 另一条对中国很重要的河是哪条? 黄河被称为为什么?
- 7) 六大古都是哪些城市?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. О себе 介绍一下自己
2. Моя семья 我的家人
3. Образование 教育
4. Увлечения / Хобби 兴趣/爱好
5. Путешествие / Туризм 旅行/旅游
6. Достопримечательности Пекина 北京古迹名胜
7. Здоровье / Спорт 身体健康/运动
8. Еда 食物

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает низлежащий уровень. Умение самостоятельно	Отлично	зачтено	86-100

		принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	Хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. А.В. Благая Учебник китайского языка (начальный курс), 2008
2. Практический курс китайского языка (1 часть), Маринов М.Б., Гурин М.В., 2010 г.
3. Новый практический курс китайского языка, Чжан Кай, Лю Шэхуэй, 2006 г.
4. История Китайской иероглифической письменности , Лю В.Г., 2003 г.
5. HSK-1 课本, HSK-2 课本 , 2017 г.

Дополнительная литература

1. “中国文化常识” Общие знания по культуре Китая, 2006
2. “中国历史常识” Общие знания по истории Китая, 2006
3. “中国地理常识” Общие знания по географии Китая, 2006

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
-

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – www.lms-3.kantiana.ru, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- корпоративная платформа VEBINAR
- установленное на рабочих местах студентов ПО: Microsoft Windows 7, Microsoft Office Standart 2010, антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Маркетинг в сфере гостеприимства»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Маркетинг в сфере гостеприимства»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Маркетинг в сфере гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: освоения дисциплины является формирование у студентов знания в сфере маркетинга индустрии гостеприимства, особенностях применения маркетинговых стратегий для развития рынка отеля, а также формирование у студентов знания об основных понятиях в области продаж в индустрии гостеприимства и гостиничного бизнеса, об основных способах и направлениях продаж, содержания и особенностях их реализации, сущности и их специфики.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы гостеприимства	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами ОПК-5.3 Разрабатывает и внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	Знать: теоретические основы современного маркетинга с учетом передового отечественного и зарубежного опыта; структуру процесса продажи, ее экономические и психологические компоненты; теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий; Уметь: решать задачи, активно использовать и применять теоретические знания, отвечая на конкретные вопросы; решать задачи, активно использовать и применять теоретические знания, отвечая на конкретные вопросы; использовать знание принципов организационного построения гостиничных предприятий и технологии оказания услуг для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей; Владеть: информацией о современном развитии маркетинга в сфере гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Маркетинг в сфере гостеприимства» представляет собой дисциплину обязательной (базовой) части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Маркетинг гостиничного предприятия. Маркетинговая среда предприятия и выбор маркетинговой стратегии развития гостиницы.	Сущность современного маркетинга. Современные тенденции развития гостиничного бизнеса. Рынок гостиничных услуг и его компоненты. Роль маркетинга в гостиничном бизнесе. Основные подходы к комплексу маркетинга гостиничных предприятий: «Четыре Пи», «Семь Пи», «Девять Пи» в гостиничном маркетинге. Оценка конкурентоспособности гостиничного комплекса и гостиничных предприятий. Стратегии успешной конкуренции. Маркетинговая среда гостиницы. Ситуационный анализ маркетинговой среды. Матрица SWOT. PEST-анализ. Определение портфеля стратегий для гостиничного предприятия. Маркетинговый план и маркетинговый отчет.
2	Сегментация и позиционирование гостиничных услуг	Рыночная сегментация гостиничных услуг: основные критерии, процесс и признаки сегментации. Поиск и определение привлекательности целевого рыночного сегмента. Сегментирование и план маркетинга. Позиционирование гостиничных продуктов на рынке.
3	Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе	Распределение и сбыт услуг гостиничного предприятия. Группы потребителей, их характеристики и факторы, оказывающие влияние на потребителей гостиничных услуг. Покупательское поведение потребителя. Процесс покупки гостиничной услуги. Рынок организованных покупателей гостиничных услуг: характеристика потребителей и особенности принятия решения о покупке. Маркетинговая информационная система.

		Виды информации. Основные способы сбора информации: наблюдение, опрос, «маркетинговая разведка», кабинетное исследование и т. д. Инструментарий маркетинговых исследований. Этапы проведения исследования. Оценка данных и прогнозирование.
4	<i>Разработка нового гостиничного продукта. Внутренний маркетинг гостиницы.</i>	Разработка нового продукта и услуги, особенности их внедрения на рынок. Формирование продуктово-рыночной стратегии. Формирование ассортиментной политики гостиничного предприятия. Торговая марка в гостиничном бизнесе
5	<i>Ценовая стратегия и тактика предприятий гостиничного бизнеса.</i>	Цена в комплексе маркетинга гостиничного предприятия. Особенности ценообразования в гостиничном бизнесе. Цели и методы ценообразования на гостиничные услуги. Определение и реализация ценовой стратегии.
6	<i>Введение в технологию продаж услуг предприятия гостеприимства.</i>	Предмет изучения технологии продаж. Значение эффективных продаж в современном бизнесе.
7	<i>Реализация гостиничных услуг: участники, способы и методы реализации услуг.</i>	Формирование сбытовой сети гостиницы. Типы каналов сбыта (прямой и опосредованный). Основные формы реализации: собственные бюро продаж, агентские сети. Нетрадиционные формы сбыта услуг.
8	<i>Формирование ценности гостиничных услуг в процессе продажи</i>	Понятие нужды, потребности и запроса покупателя. Приемы распознавания потребности. Позиционирование различных видов гостиничных услуг. Приемы презентации услуг с учетом потребностей конкретного покупателя. Закрепление положительного имиджа предприятия, товара/услуги, продавца (менеджера) данного предприятия.
9	<i>Взаимодействие потребителей гостиничных услуг</i>	Мотивация совершения покупки. Понятие клиенториентированности гостиницы. Позитивные последствия приобретения услуги гостиницы. Фазы приобретения услуги. Характеристики желаемых позитивных последствий: сила желаемых изменений, сила желания изменений, рациональность изменений. Типы клиентов гостиницы
10	<i>Роль службы приема и размещения в эффективной продаже услуг</i>	Значение личных продаж в современном гостиничном бизнесе. Особенности личной продажи. Этапы личной продажи. Прием гостя и установление контакта. Последующий контакт с клиентом
11	<i>Взаимодействие гостиниц и туроператоров (турагентов).</i>	Понятие лояльности турагентств (туроператоров) для деятельности гостиницы. Значение лояльности клиентов в работе гостиницы. Цели реализации программ лояльности для турагентства

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Маркетинг гостиничного предприятия. Маркетинговая среда предприятия и выбор маркетинговой стратегии развития гостиницы.	Концепция маркетинга в гостиничном бизнесе. Специфика услуг индустрии туризма и гостеприимства. Анализ маркетинговой среды на примере гостиничного предприятия. Разработка и управление продуктом. Классификация товаров и услуг гостиницы. Основные показатели и факторы конкурентоспособности гостиничной услуги. Товарная марка и товарный знак
Сегментация и позиционирование гостиничных услуг.	Организованные покупатели на рынке услуг. Бенчмаркинг и маркетинговая разведка. Признаки сегментирования туристского рынка. Этапы выбора целевого рынка. Стратегии позиционирования товара на рынке. Карты позиционирования. Принципы и требования к маркетинговым исследованиям в соответствии с Международным кодексом по практике маркетинговых и социальных исследований. Общая характеристика методов прогнозирования, применяемых в маркетинговых исследованиях. Элементы анализа конкурентов. Изучение и формирование покупательского поведения; выявление контролируемых факторов, влияющих на спрос (расчет), продажу и цены
Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе. Распределение и сбыт услуг гостиничного предприятия	Методы сбора информации. Правила (принципы) разработки анкеты. Измерения в маркетинговых исследованиях. Разработка выборочного плана и определение объема выборки на основе доверительного интервала. Ошибки при сборе данных. Контроль за качеством собираемых данных
Разработка нового гостиничного продукта. Внутренний маркетинг гостиницы	Правовая защита товарных знаков и марок. Значение концепции жизненного цикла товара в гостиничном бизнесе: учет и специфика жизненного цикла в маркетинговых программах и стратегиях. Методы продления жизненного цикла товара. Классификация кривых жизненного цикла. Структура и управление каналом товародвижения в маркетинге. Этапы планирования маркетинговой логистики. Интегрированные логистические системы в маркетинге. Концепция мерчандайзинга. Каналы распределения товаров и услуг предприятия туристической индустрии
Ценовая стратегия и тактика предприятий гостиничного бизнеса	Цена, факторы и методы формирования цены в туристической индустрии, маркетинговые ценовые стратегии. Специфика маркетинговой деятельности на внутренних и внешних рынках, инструменты гостиничного маркетинга. Интернет-маркетинг гостиниц
Продвижение гостиничной на туристский рынок	Каталог туроператора как основной носитель информации для продвижения турпродукта Основные требования, предъявляемые к туристским каталогам.
Потребители гостиничных	Потребность людей в путешествиях. Теории мотивации.

услуг. Мотивация путешествий	Пирамида Маслоу. Факторы, влияющие на потребителей. Подходы к типологии клиентов гостиниц
Личная продажа гостиничной услуги	Этапы личной продажи услуги. Методики построения опроса клиента. Методики преодоления возражений. Техники борьбы с возражениями о цене. Методики завершения продажи. Последующий контакт с клиентом. Рассмотрение претензий, замечаний и жалоб. Документальное оформление взаимоотношений с клиентами. Особенности продаж по телефону. Техника телефонного разговора с клиентом
Лояльность клиентов гостиницы	Разработка программ повышения лояльности клиентов.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

- 1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);
- 2) фактологическая точность;
- 3) аргументированность
- 4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все сущностные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 сущностная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 сущностные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 сущностные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные,	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более)

ок)	погрешность в 1 формулировке	формулировках характеристики и/или выводов	характеристике и/или выводах	двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен
Аргументированность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или представлено псевдообоснование, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Маркетинг гостиничного предприятия. Маркетинговая среда предприятия и выбор маркетинговой стратегии развития гостиницы.	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса</i>
Сегментация и позиционирование гостиничных услуг	<i>ОПК-5</i>	<i>Контрольная работа Дискуссия</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса Дискуссия</i>
<i>Разработка нового гостиничного продукта. Внутренний маркетинг гостиницы.</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Дискуссия</i>
<i>Ценовая стратегия и тактика предприятий гостиничного бизнеса.</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса Дискуссия</i>
<i>Введение в технологию продаж услуг предприятия гостеприимства.</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Дискуссия</i>
<i>Реализация гостиничных услуг: участники, способы и методы реализации услуг.</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса Дискуссия</i>
<i>Формирование ценности гостиничных услуг в процессе продажи</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Дискуссия</i>
<i>Взаимодействие потребителей гостиничных услуг</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса Дискуссия</i>
<i>Роль службы приема и размещения в эффективной продаже услуг</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Решение кейса Дискуссия</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и	корректны	недостаточно	отсутствуют или некорректны

	формулировок		корректны	

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

Ситуационные задачи.

1. В ходе серий интервью по приему на работу, Вы предлагаете трем кандидатам описать миссии компаний, где они прежде работали. Один говорит, «Получение прибыли». Второй отвечает, «Привлечение клиентов». Третий, «Борьба против голода в мире». Проанализируйте и напишите, что эти миссии говорят о каждой из компаний.

2. Напишите об одном из лидеров индустрии гостеприимства, в деятельности которого вы видите маркетинговую ориентацию. Подтвердите конкретными примерами его ориентацию на клиента, чтобы обосновать ваш выбор.

3. Проведите SWOT-анализ двух конкурирующих гостиниц г.Калининград (например: местоположение, удобства, отношение персонала, качество услуг, репутация бренда (если брендом является) и др.), представив результаты в виде матрицы.

4. Приведите примеры конкретных предприятий сферы туризма и гостеприимства (гостиница, кафе, турфирма) вашего города, использующих ту или иную стратегии

управления обслуживанием для минимизация негативных аспектов специфических характеристик услуги.

5. В Калининграде открылась гостиница «Ритц» с использованием товарного знака, логотипа и фирменного стиля гостиничной цепи «Ритц», но не входящая в данную цепь. Какие законодательные документы нарушены в этом случае? Какие меры могут быть применены к владельцу гостиницы?

6. Выделить основные мотивационные аспекты потребителей в рекламном объявлении: «Приглашаем посетить гостиничное предприятие, где вы сможете комфортно отдохнуть, получить услуги питания, спортивно-оздоровительные и другие услуги».

7. В газете размещено рекламное объявление следующего содержания: приглашаем школьников провести каникулы на базе отдыха. Вам будут предоставлены услуги 5* отеля, пивного бара, бассейна, дискотеки, спортивного зала. Определите нарушения законодательства.

8. Разработайте договор франчайзинга для передачи прав известной гостиничной цепи новому предприятию. Какие пункты договора необходимо предусмотреть в обязательном порядке?

9. К какому виду рекламы, с точки зрения законодательства, можно отнести следующее объявление: «Если Вы остановитесь в нашей гостинице, мы решим все ваши проблемы».

10. Выделите несколько целевых аудиторий для гостиничного предприятия –4*, составьте для каждой целевой аудитории рекламное объявление и слоган.

11. Назовите основные составляющие имиджа гостиничного предприятия. Сформулируйте требования к «дресс-коду» сотрудников гостиницы.

12. Разработайте программу по формированию имиджа курортного отеля. В том числе, мероприятия ПР и стимулирования сбыта.

13. Проведите сегментацию потребителей для отеля 5*, мотеля, курортной гостиницы, базы отдыха, бизнес-отеля.

14. В Калининграде планируется открыть новый бизнес-отель. Какие основные средства рекламы целесообразно использовать для данного предприятия? Ответ обоснуйте.

15. Общие затраты на рекламную кампанию гостиницы составили 66,2 тыс. руб. Из них на рекламу в газете потрачено – 2 тыс. руб. На рекламный ролик 54 по ТВ – 60 тыс. руб., на почтовую рассылку – 4,2 тыс. руб. При этом, на рекламу в газете пришло 200 запросов, после рекламы по ТВ – 3000 запросов, после почтовой рассылки – 500 запросов. Рассчитать среднюю стоимость 1 рекламного контакта.

16. Рассчитать эффективность рекламной кампании, если: объем реализации гостиничных услуг до проведения кампании – 130 тыс.руб. Объем реализации после проведения рекламной кампании – 160 тыс. руб. Затраты на рекламную кампанию – 20 тыс. руб. Рост цен за период проведения кампании – 15%.

17. Рассчитать наиболее эффективное рекламное средство, если стоимость рекламы в газете – 6000 руб. (тираж газеты – 30 000 экз., целевая аудитория –15%), стоимость рекламы на радио – 5000 руб. (аудитория радиослушателей – 50 000 чел., целевая аудитория - 25%), стоимость рекламы в журнале –20 000 руб. (тираж журнала – 10 000 экз., целевая аудитория – 65%).

18. Гостиничное предприятие планирует потратить на рекламу 50 000 руб. Объем продаж до проведения рекламной кампании составляет 600 тыс. руб. Определить прирост объема продаж, если эффективность рекламной кампании составила 20 000 руб. Какова будет эффективность рекламы при росте цен в 20%?

19. Бюджет рекламной кампании предприятия - 30 000 руб. Какие средства рекламы использовать более целесообразно, если стоимость рекламы на выставке 3000 руб. (количество посетителей – 10 000 чел.), стоимость рекламы на телевидении – 20 000 руб. (аудитория телезрителей – 1 млн. чел.), стоимость рекламы в газете – 6000 руб. (тираж газеты – 10 000 экз.).

20. Разработайте перечень функциональных обязанностей для менеджера по маркетингу гостиничного предприятия.

Одновременное с решением практических задач предусмотрены выездные практические занятия, являющиеся важным элементом структуры подготовки. Выездные практические занятия являются полноправными занятиями в рамках дисциплины «Технология продаж» и их цель — формирование навыков практической деятельности в условиях региона. Выездные практические занятия являются обязательными для всех студентов.

Выездные практические занятия отражают суть будущей профессии, способствуют формированию профессионально важных качеств специалиста по туризму, являются своеобразной экспериментальной площадкой, на которой студенты могут отрабатывать свои профессиональные навыки в условиях, максимально приближенных к реальности. Результаты проведения выездных практических занятий, анализ успехов и ошибок студентов докладываются на ежегодной конференции и на отчетных занятиях в рамках курса «Деятельность коммерческой службы». Организуются выездные занятия совместно с ведущими гостиницами и аналогичными средствами размещения Калининграда и области.

Вопросы для промежуточной аттестации:

1. Маркетинг: сущность и инструменты.
2. Микросреда гостиницы, ее элементы и характеристики.
3. Макросреда гостиницы, ее факторы и характеристики.
4. Конкурентная среда гостиничного продукта.
5. Сравнительный анализ маркетинговой и сбытовой концепции.
6. Сегментация рынка гостиничных услуг.
7. Позиционирование услуги в целях достижения конкурентных преимуществ.
8. Гостиничная услуга как продукт. Специфика гостиничной услуги.
9. Стратегии гостиничного продукта (услуги).
10. Внутренний маркетинг в гостиничном бизнесе.
11. Маркетинговый подход к управлению кадрами.
12. Управление качеством услуг.
13. Методы сбора первичной информации.
14. Маркетинговая разведка как метод сбора информации.
15. Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе.
16. Влияние внешних и внутренних атрибутов гостиницы на покупательское поведение.
17. Группы потребителей гостиничных услуг и их характеристики.
18. Процесс принятия решения о покупке гостиничных услуг.
19. Факторы, оказывающие влияние на потребителей гостиничных услуг.

20. Особенности рекламы в сфере гостиничного бизнеса.
21. Выставки и ярмарки в гостиничном бизнесе.
22. Фирменный стиль в гостиничном бизнесе.
23. Связи с общественностью (PR) в гостиничном бизнесе.
24. SWOT-анализ гостиничного продукта. PEST-анализ.
25. Понятие цены и роль ценообразования при принятии решений.
26. Основные цели маркетинга в ценовых стратегиях гостиниц.
27. Психологические мотивы назначения цены.
28. Ценообразование и ценовые стратегии.
29. Ценовые стратегии для новых товаров.
30. Основные участники каналов сбыта гостиничных услуг.
31. Специализированные участники каналов сбыта.
32. Основные каналы продвижения товаров и услуг.
33. Личные и безличные коммуникации в гостиничном бизнесе.
34. Прямой маркетинг в гостиничном бизнесе.
35. Стимулирование сбыта как инструмент маркетингового продвижения.
36. Интернет-реклама в гостиничном бизнесе.
37. Брэнд и марка.
38. Процесс разработки нового продукта. Причины провала нового продукта на рынке.
39. Бюджет продвижения гостиничного продукта и методы его определения.
40. Реклама и ее виды. Процесс разработки рекламной стратегии.
41. Предмет изучения технологии продаж гостиничных услуг.
42. Значение эффективных продаж в современном бизнесе.
43. Формирование сбытовой сети гостиницы.
44. Типы каналов сбыта (прямой и опосредованный).
45. Основные формы реализации гостиничных услуг: собственные бюро продаж, агентские сети. Виды агентских сетей.
46. Стратегии создания агентских сетей.
47. Классификация современных гостиничных услуг.
48. Виды договоров гостиницы с туроператорами: агентский договор, договор комиссии, договор поручения, комитмент, элонтмент.
49. Нетрадиционные формы сбыта гостиничных услуг.
50. Понятие нужды, потребности и запроса покупателя.
51. Приемы распознавания потребности. Позиционирование различных видов гостиничных услуг.
52. Приемы презентации услуг с учетом потребностей конкретного покупателя.
53. Закрепление положительного имиджа гостиницы, товара/услуги, продавца (менеджера) данного предприятия.
54. Основные средства продвижения гостиничных услуг на туристский рынок: межличностные (личная продажа, связи с общественностью) и неличностные (стимулирование сбыта, реклама).
55. Способы стимулирования агентской деятельности: технологические, образовательные, нематериальные, материальные.
56. Понятие клиенториентированности гостиницы.
57. Клиенты гостиницы и их потребности в путешествиях.
58. Позитивные последствия приобретения гостиничных услуг.
59. Фазы приобретения гостиничных услуг.
60. Характеристики желаемых позитивных последствий: сила желаемых изменений, сила желания изменений, рациональность изменений.
61. Подготовка менеджера СПИР к работе с клиентами.
62. Содержательная подготовка менеджера СПИР.

63. Организационная подготовка менеджера. СПиР
64. Психологическая подготовка менеджера СПиР.
65. Роль руководителя в обеспечении роста продаж в гостинице.
66. Значение личных продаж туруслуг в современном бизнесе.
67. Особенности личной продажи. Этапы личной продажи.
68. Прием клиента и установление контакта.
69. Выявление потребностей клиента.
70. Презентация гостиничных услуг.
71. Преодоление возражений.
72. Завершение продажи.
73. Последующий контакт с клиентом. Правила установления последующего контакта с клиентом. Понятие лояльности клиентов.
74. Программы повышения лояльности клиентов.
75. Цели реализации программ лояльности для гостиницы

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и	<i>Включает низестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85

	инициативы				
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Ключевская, И. С. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 236 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5cf774c423d447.35162144. - ISBN 978-5-16-014427-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855502>– Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Маркетинг гостиничного предприятия : методическое пособие / сост. Л. М. Романова. - Москва : ФЛИНТА, 2022. - 132 с. - ISBN 978-5-9765-4921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1897310>– Режим доступа: по подписке.

Сачук, Т. В. Территориальный маркетинг: теория и практика : учебник / Т.В. Сачук. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 583 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24423. - ISBN 978-5-16-012156-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817933>). – Режим доступа: по подписке.

Лукаш, Ю. А. Маркетинг как составляющая обеспечения конкурентоспособности : учебное пособие / Ю. А. Лукаш. - Москва : Флинта, 2022. - 125 с. - ISBN 978-5-9765-5165-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905777>– Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АЙБУКС
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов ПО:
 -

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п. 11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Менеджмент в сервисной деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Менеджмент в сервисной деятельности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Менеджмент в сервисной деятельности».

Цель изучения дисциплины: усвоение студентами важнейших понятий и закономерностей менеджмента, ознакомление с основными концепциями и современными подходами в теории менеджмента, овладение основными умениями и навыками, необходимыми для использования полученных знаний в практической управленческой деятельности в сервисной деятельности

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
БК-2 Способен выстраивать модель долгосрочных взаимоотношений с клиентом, сохранять баланс интересов всех участников процесса	БК-2.1 Разрабатывает и внедряет модель долгосрочных взаимоотношений с клиентом в сервисной организации, обеспечивая повторные обращения, развитие клиентской базы и повышение ценности жизненного цикла клиента БК-2.2 Обеспечивает баланс интересов клиента, организации и партнёров при оказании услуг, сохраняя приоритет клиентоориентированности в рамках экономической устойчивости бизнеса БК-2.3 Оценивает эффективность выстроенной модели взаимоотношений с клиентом с использованием сервисных метрик, вносит коррективы в стратегию обслуживания на основе анализа обратной связи и изменений потребительского поведения	Знать: основные понятия менеджмента, эволюцию менеджмента сущность управленческой деятельности, функции менеджмента; принципы функционирования и структуру организации как социально-экономической системы, особенности внутренней и внешней среды; механизмы внутриорганизационного контроля; Уметь: исследовать внутреннюю и внешнюю организационную среду и оценивать влияние ее факторов на управленческие ситуации и процессы внутри организации;; Владеть: современным инструментарием исследования деятельности организации, в т.ч. ее внешней среды; инструментами и методами реализации основополагающих функций менеджмента подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Менеджмент в сервисной деятельности» представляет собой дисциплину Б1.О.21 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах

ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Теоретические основы менеджмента	Основные понятия менеджмента, функции и роли менеджера. Основные этапы становления и методология современного менеджмента. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства
2	Система функций менеджмента в индустрии гостеприимства	Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства. Организационные структуры в системе менеджмента. Мотивация деятельности в менеджменте. Регулирование и контроль в системе менеджмента.
3	Динамика групп и лидерство в системе менеджмента в индустрии гостеприимства	Лидерство и руководство в менеджменте. Власть, убеждение, участие. Управление конфликтами в индустрии гостеприимства. Коммуникационный процесс в индустрии гостеприимства.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Основные понятия менеджмента, функции и роли менеджера.

Закономерности управления различными системами. Управление социально-экономическими системами (организациями). Менеджмент: вид деятельности и система управления. Основные этапы становления современного менеджмента. Опыт менеджмента за рубежом: особенности европейской, американской, японской систем менеджмента. Роль и значение менеджмента в современных условиях России. Сущность деятельности менеджера в индустрии гостеприимства. Личность менеджера и ее значение в эффективном управлении.

Тема 2. Основные этапы становления и методология современного менеджмента.

Основные школы менеджмента: научного управления, административная школа, человеческих отношений и поведенческих наук, количественных методов. Методологические основы менеджмента. Процессный, системный и ситуационный подходы.

Тема 3. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства

Условия эффективного функционирования и развития организаций. Характеристика организации как сложной социально-экономической системы. Классификация организаций. Инфраструктура менеджмента в индустрии гостеприимства. Внутренние переменные организации. Взаимодействие внутренних переменных (цели, задачи, структура, технологии, люди, информация). Специфика внутренней среды индустрии гостеприимства.

Внешняя среда организации. Структура и характеристики внешней среды. Среда прямого воздействия: конкуренты, поставщики, клиенты, посредники, государство. Среда косвенного воздействия (макросреда): политический, экономический, социально-культурный и технологический фактор. Международное окружение.

Тема 4. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства.

Природа и состав функций менеджмента. Управление и планирование. Разновидности планирования и типы планов. Эффективность планирования. Стратегические и тактические планы в системе менеджмента. Процесс разработки стратегических планов. Методы и инструменты реализации стратегических планов. Оценка реализации стратегического плана. Стратегический анализ в менеджменте.

Тема 5. Организационные структуры в системе менеджмента.

Формы организации системы менеджмента. Понятие организации и ее функции. Факторы, определяющие организационную структуру. Делегирование полномочий и ответственности. Специализация и разделение управленческого труда, нормы управляемости, департаментализация, централизация и децентрализация в управлении. Виды организационных структур, характеристика их особенностей. Принципы формирования организационных структур. Организационное проектирование.

Тема 6. Мотивация деятельности в менеджменте.

Понятие мотивации. Потребности и вознаграждения как базовые понятия современных теорий мотивации. Общие подходы к проблеме мотивации работников индустрии гостеприимства. Содержательные теории мотивации. Процессуальные теории мотивации. Основные приемы, методы и инструменты мотивации в гостиницах.

Современные проблемы мотивации наемных работников. Создание системы мотивации труда.

Тема 7. Регулирование и контроль в системе менеджмента.

Необходимость и значение регулирования в системе менеджмента. Необходимость контроля и его виды. Процесс контроля, его элементы, стадии. Поведенческие аспекты контроля. Характеристики эффективного контроля с учетом специфики сферы гостеприимства.

Тема 8. Лидерство и руководство в менеджменте. Власть, убеждение, участие.

Формирование групп в процессе функционирования организаций. Основные характеристики неформальных организаций и их роль в системе менеджмента. Обеспечение эффективного взаимодействия формальных и неформальных групп

Руководство: власть и партнерство. Основные формы власти и влияния. Эффективное использование влияния. Стиль менеджмента и имидж (образ) менеджера. Стиль, диктуемый стремлением к лидерству, власти, должности. Стиль, опирающийся на человеческий фактор. Стиль, определяемый ситуацией. Теории лидерства.

Тема 9. Управление конфликтами в индустрии гостеприимства.

Понятие и значение информации. Коммуникации. Коммуникационный процесс. Межличностные коммуникации: преграды и пути их преодоления. Организационные коммуникации: преграды и пути их преодоления. Информационное обеспечение функций менеджмента в гостиницах в современных условиях.

Тема 10. Коммуникационный процесс в индустрии гостеприимства.

Природа и причины конфликта. Функции конфликта. Модель процесса конфликта. Классификация конфликтов. Типы поведения в конфликтных ситуациях. Управление конфликтной ситуацией. Структурные и межличностные методы разрешения конфликтов в индустрии гостеприимства

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Основные понятия менеджмента, функции и роли менеджера.

Вопросы для обсуждения: Какова сфера применения термина «управление»? Каково определение менеджмента? Каково значение менеджмента как вида деятельности? Каково значение менеджмента как науки? Каких великих менеджеров в теории и практике можно назвать? Какие вы знаете подходы к менеджменту? Определите сущность новой управленческой парадигмы в мире и в России в индустрии гостеприимства. Личность менеджера и ее значение в эффективном управлении.

Тема 2. Основные этапы становления и методология современного менеджмента.

Вопросы для обсуждения: В чем заключается сущность концепции Ф. Тейлора? Какой вклад в развитие менеджмента внесли супруги Фрэнк и Лилиан Гилбрет? В чем состоят основные положения фордизма? Каков анализ основных недостатков и достоинств тейлоризма? Какое влияние оказала школа научного управления на формирование современного менеджмента? Какова характеристика административной (классической) школы менеджмента? Как раскрываются понятия «человеческие отношения» и «бихевиоризм»? Что представляет собой школа поведенческих наук? Чем характеризуется процессный, системный и ситуационный подходы в менеджменте?

Тема 3. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства

Вопросы для обсуждения: Что такое организация? Когда деятельность организации можно считать успешной? В чем заключаются различия между горизонтальным и вертикальным разделением труда? Как организации взаимодействуют с внешней средой? Для чего необходимо управление в организации? Каковы определения эффективности, производительности? Какие основные внутренние переменные организации индустрии гостеприимства следует учитывать руководству? Что такое цели? Какие цели бывают у организации? Какова взаимосвязь структуры организации и разделения труда в ней? Какое влияние специализация задач оказывает на производительность труда? Какие крупные перемены в технологии оказали существенное влияние на управление? Почему руководство обязано осознавать взаимосвязь внутренних переменных? Какими свойствами обладает организация как объект управления? Что такое внешняя среда организации и каков состав ее элементов? Приведите характеристику внешней среды организации индустрии гостеприимства на основе фактической информации.

Тема 4. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства.

Вопросы для обсуждения: Что такое планирование? Для чего оно необходимо? Какие виды планирования вы знаете? Из каких этапов состоит функция планирования? Каких принципов нужно придерживаться, осуществляя планирование? Что такое стратегическое планирование? Чем стратегическое планирование отличается от долгосрочного? Из каких этапов состоит стратегическое планирование? Что такое миссия организации? Какие элементы она может включать? Какие цели может ставить перед собой организация? Какие факторы оценивают при анализе внешней среды и при анализе внутренней среды? Какими методами анализа при этом пользуются? Какие основные стратегии действий организации индустрии гостеприимства вы знаете? Из каких процедур состоит тактическое планирование? В чем заключается управление по целям? Как следует оценивать стратегический план? Какова практика применения инструментов и методов стратегического анализа?

Тема 5. Организационные структуры в системе менеджмента.

Вопросы для обсуждения: В чем заключается функция организации? Что такое делегирование полномочий? Для чего оно необходимо? Какие виды полномочий вы знаете? Какие причины могут препятствовать эффективному делегированию полномочий? Каковы основные характеристики организационной структуры? Какова последовательность проектирования организационной структуры управления организации индустрии гостеприимства? Какие элементы должны обязательно учитываться при проектировании организации? Какие факторы определяют ситуационный характер организационной структуры? Какие основные типы организационных структур гостиниц выделяются и чем они отличаются друг от друга? Какова область применения различных структур, а также их достоинства и недостатки. Как формируются краткие определения линейной, функциональной и линейно-функциональной структур? Каковы отличия дивизиональной структуры от линейно-функциональной? В чем основной недостаток матричной структуры? В чем преимущества децентрализации? Какие методы проектирования и какие методы совершенствования структуры управления организации индустрии гостеприимства вы знаете?

Тема 6. Мотивация деятельности в менеджменте.

Вопросы для обсуждения: Что такое мотивация? Какие теории мотивации вы знаете? Что представляет собой пирамида потребностей А. Маслоу? Что относится к факторам здоровой окружающей среды, а что - факторам мотивации в теории Ф. Герцберга? На чем основана теория ожиданий В. Врума? Какова основная мысль теории справедливости? Какая теория соединяет теорию ожиданий и теорию справедливости? Какие выводы для управления можно сделать, основываясь на существующих теориях мотивации? Сущность и особенности стимулирования персонала организации: современный взгляд на мотивацию персонала организации индустрии гостеприимства.

Тема 7. Регулирование и контроль в системе менеджмента.

Вопросы для обсуждения: Что такое контроль? Основные виды контроля. Из каких этапов состоит процедура контроля? Какими свойствами должен обладать контроль, чтобы быть эффективным? Каковы особенности системы контроля в организации индустрии гостеприимства?

Тема 8. Лидерство и руководство в менеджменте. Власть, убеждение, участие.

Вопросы для обсуждения: Какие виды формальных групп могут функционировать в организации? Проанализируйте их особенности. Перечислите позитивные и негативные аспекты функционирования неформальных групп. Сформулируйте различия между группой и командой. Приведите примеры команд из разных сфер общественной жизни. Какие способы психологического взаимовлияния вы знаете? В чем заключается влияние межгрупповых отношений в организации на эффективность ее деятельности? Какие способы формирования и поддержания эффективности деятельности групп вы знаете?

В чем заключается разница между лидерством и руководством? Что такое стиль управления и каковы его основные составляющие? Какие личностные качества необходимы менеджеру гостиницы для эффективной работы? Сравните поведенческие и ситуационные теории руководства. В чем их сходство и различие? Какое воздействие на стиль руководства оказывает изменение внешней и внутренней среды организации? Приведите примеры. Какими методами и показателями можно оценить эффективность управленческих воздействий? Что такое власть? Как соотносятся между собой власть и влияние? В чем заключается специфика законной власти? Охарактеризуйте ее позитивное и негативное влияние на конкретных примерах. Сравните формы власти, основанные на принуждении и вознаграждении. Какая из них является наиболее распространенной в современных организациях и почему? В чем причина возрастания сегодня информационной власти? Обоснуйте свой ответ примерами из практики. В чем заключается концепция баланса власти между руководителями и подчиненными? Что такое харизма и как ею пользуется руководитель? Каково ваше мнение относительно роли личности в жизни общества? Как соотносится роль великой личности в истории и харизматического руководителя в бизнесе?

Тема 9. Управление конфликтами в индустрии гостеприимства.

Вопросы для обсуждения: Что такое коммуникация? Какова роль коммуникаций в управлении? Какие существуют модели коммуникаций? Какие этапы осуществляются в коммуникационном процессе? Почему обратная связь так важна в коммуникациях? Чем вызваны трудности в восходящих и нисходящих потоках? Какие методы межличностных коммуникаций известны? Какие существуют коммуникационные стили и роли? Какие коммуникационные барьеры препятствуют межличностным коммуникациям? В каких формах осуществляются организационные коммуникации? Какие существуют способы улучшения организационных коммуникаций? Какие отличительные характеристики имеет неформальная коммуникация? Что представляют собой коммуникационный менеджмент и коммуникационная политика? Какова роль коммуникационных стратегий? Как формируется коммуникативное пространство организации в индустрии гостеприимства?

Тема 10. Коммуникационный процесс в индустрии гостеприимства.

Вопросы для обсуждения: Что такое конфликт? Что лежит в его основе? Определите возможные последствия функционального конфликта. Выявите роль дисфункционального конфликта. Какие типы конфликтов Вам известны? Дайте им характеристику. Вспомните один или несколько их четырех типов конфликтов из Вашей жизни. Назовите и поясните основные причины конфликтов. Опишите пять основных стилей отношений между людьми, используемые для разрешения конфликта в индустрии гостеприимства

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, подготовку к заданиям в рамках аудиторной работы на семинарах по следующим темам: Сущность и основные понятия менеджмента. Функции и роли менеджера. Основные этапы становления и методология современного менеджмента. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства. Организационные структуры в системе менеджмента. Мотивация деятельности в менеджменте. Регулирование и контроль в системе менеджмента. Лидерство и руководство в менеджменте. Коммуникационный процесс в организации в индустрии гостеприимства. Управление конфликтами в организации в индустрии гостеприимства.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение кейсов в рамках групповой работы по следующим темам: Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства. Мотивация деятельности в менеджменте. Лидерство и руководство в менеджменте.

3. Сбор, систематизация и анализ информации о компаниях для выполнения заданий по следующим темам: Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства. Организационные структуры в системе менеджмента.

Руководствуясь положениями статьи 47 и статьи 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» научно-педагогические работники и иные лица, привлекаемые университетом к реализации данной образовательной программы, пользуются предоставленными академическими правами и свободами в части свободы преподавания, свободы от вмешательства в профессиональную деятельность; свободы выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания; права на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания в пределах реализуемой образовательной программы и отдельной дисциплины.

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные заня-

тия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации (по курсовым работам/проектам – при наличии курсовой работы/проекта по данной дисциплине в учебном плане).

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Методические рекомендации по организации групповой работы и решению ситуационных задач

Групповая работа по решению ситуационных задач в первую очередь требует внимательного изучения задания и поставленных в нем вопросов каждым членом группы индивидуально. В дальнейшем рекомендуется сделать общее обсуждение содержания задания для выяснения однозначности понимания изложенного материала и поставленных вопросов. В случае ограниченности во времени рекомендуется назначить формального «руководителя», отвечающего за готовность группы к презентации и «контролера», отслеживающего регламент. В случае серьезного расхождения во взглядах на решение поставленной задачи, во время презентации группа может доложить о наличии особого мнения. Презентация должна быть готова в электронном виде (Microsoft Power Point), быть краткой и информативной.

Решение кейсов.

Решение кейсов как процедура оценивания может быть выполнено группой или индивидуально, в зависимости от целей оценки, быть самостоятельной процедурой или входить как часть в зачет или экзамен.

По времени Решение кейса может занимать от 20-30 минут до 2-3 часов. В качестве требований к содержанию кейса рекомендуется отсутствие однозначных решений проблемы, побуждающее студентов к поиску оптимальных решений, их аргументации и обоснования.

В качестве критериев оценки результатов индивидуального или группового решения кейсов могут выступать следующие параметры:

- уровень обоснования собственного решения, которые отличают данное решение кейса от других решений;
- глубина анализа, четкие и ясные формулировки проблем, заложенных в кейсе;
- демонстрация адекватных аналитических методов при работе с информацией кейса;
- использование дополнительных источников информации для решения кейса;
- выполнение всех необходимых расчетов.

Требования к презентациям

Общие требования:

1. Наличие титульного листа.
2. Соответствие теме сообщения.
3. Слайд должен содержать минимально возможное количество слов.
4. Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт, ограничить использование просто текста. Текст легко читаем.
5. Правильность используемой терминологии.
6. Отсутствие ошибок правописания и опечаток.
7. Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного, «неядовитого» цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
8. Чертежи, рисунки, фотографии и другие иллюстрационные материалы должны, по возможности, максимально равномерно заполнить все экранное поле. Но при этом не перегружать слайд зрительной информацией.
9. Наличие выводов по рассматриваемой проблеме.
10. Наличие однотипных элементов навигации на всех слайдах (управляющие кнопки, гиперссылки)
11. Работа всех ссылок.
12. Единый стиль оформления всех слайдов.
13. Соответствие дизайна слайда содержанию. Сочетается фон, текст и графика.
14. Целесообразно использование эффектов анимации.
15. Звуковое сопровождение слайдов не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.

К содержанию: соответствие заявленной теме и целям; наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями; представление информации в виде картосхем, графиков и диаграмм; отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок; формулировка вывода по результатам проведенной работы.

К оформлению: дизайн должен соответствовать содержанию презентации; анимационные эффекты не должны отвлекать от информации, представленной на слайде; предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме; чередовать использование разных видов слайдов для обеспечения разнообразия, размер шрифта должен соответствовать важности информации. На первом слайде размещается тема работы и данные автора или авторов. На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты

Советы по составлению мультимедийной презентации.

Стиль. Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

Фон. Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).

Использование цвета. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

Анимационные эффекты. Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Содержание информации. Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.

Расположение информации на странице. Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

Шрифты. Для заголовков – не менее 24. Для информации – не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

Способы выделения информации. Следует использовать: рамки, границы, заливку; разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.

Объем информации. Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Виды слайдов. Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: С текстом; С таблицами; С диаграммами.

Презентация исследования учащегося должна включать: Название исследования. Содержание. Цель самостоятельной работы. Ход и результат исследования. Выводы. Список использованных ресурсов.

Методические рекомендации по подготовке курсовой работы

Цель и задачи курсовой работы

Цель курсовой работы — расширить и углубить теоретические знания будущих менеджеров в области управления и предоставить возможность применить полученные знания на практике.

Задачи курсовой работы:

- систематизация, закрепление и углубление полученных теоретических знаний и практических навыков по дисциплине «Менеджмент в индустрии гостеприимства»;
- формирование профессиональных умений и навыков, связанных с будущей самостоятельной деятельностью бакалавра по направлению «Гостиничное дело»;
- формирования умений пользования справочной, нормативно-правовой документацией, научной и учебной литературой, электронными источниками;
- развитие навыков применения современных экономико-математических методов, организационного, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предполагаемых решений;

- получение навыков оформления выводов и предложений по теоретической и практической частям курсовой работы;
- подготовка к итоговой государственной аттестации.

Структура и содержание курсовой работы

Курсовая работа должна быть выполнена на основе глубоко проработанной научной и учебной литературы, а также собранного и обработанного эмпирического материала по изучаемой проблеме.

Содержание работы и ее защиты должна показать, что студент имеет высокий уровень общетеоретической подготовки, умеет критически оценивать различные подходы к решению проблем менеджмента организации, владеет методами исследования в менеджменте, изученными в дисциплинах учебного плана соответствующего курса обучения, правильно подбирать, обрабатывать и анализировать исследовательский материал.

Изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическим материалом, в том числе эмпирическим, анализом, расчетами, графиками и таблицами. Завершаться курсовая работа должна конкретными выводами и рекомендациями.

Курсовая работа состоит из взаимоувязанных теоретической и практической частей.

Основными структурными элементами курсовой работы являются:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

По объему курсовая работа должна быть не менее 30-45 страниц печатного текста. Приложения не включаются в обязательное количество страниц курсовой работы и их объем не ограничен.

Титульный лист. Титульный лист — первая страница курсовой работы, которая служит источником информации, необходимой для регистрации работы и контроля.

Титульный лист содержит следующие реквизиты:

- полное наименование учебного заведения;
- наименование темы работы;
- данные о студенте, выполнившем работу;
- данные о научном руководителе.

План курсовой работы. После выбора темы и ее согласования студент обсуждает с научным руководителем структуру и содержание курсовой работы. После согласования структуры курсовой работы научный руководитель утверждает план (содержание).

Содержание. Содержание включает в себя: введение; перечень всех вопросов основной части работы; заключение; список использованных источников и приложения (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинается каждый элемент работы.

Содержание является вторым листом.

Введение. Во введении содержится оценка современного состояния исследуемой проблемы. Во введении должны быть отражены: актуальность выбранной темы; цель работы, которая, как правило, заключается в разработке рекомендаций по избранной проблематике и разработке рекомендаций для повышения эффективности деятельности изучаемой организации; задачи работы; объект и предмет исследования; используемые методы исследования; основные информационные источники. Также должно быть представлено краткое описание структуры работы, содержание отдельных глав и параграфов, например: «Курсовая работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложений. Объем курсовой работы — 35 листов печатного текста, в ней содержится 3 рисунка, 4 таблицы, 3 приложения». Рекомендуемый объем введения — 2-3 страницы.

Основная часть. В основной части отражаются теоретические и практические (аналитико-прикладные) результаты исследования, расчеты, обобщение результатов, графический материал и т.п. Курсовая работа должна содержать расширенную (по сравнению с материалами лекций и учебников) теоретическую и практическую части.

При этом основные теоретические положения и выводы рекомендуется сопровождать цифровыми статистическими данными из статистических сборников, монографий, периодической печати и т.п. Кроме того, в теоретической части курсовой работы студент должен показать умения критически подходить к изучению соответствующей организационной проблемы в соответствии с целью и задачами исследования, а также обобщать, анализировать и систематизировать собранный теоретический материал.

Необходимо уделить значительное внимание практической направленности курсовой работы. Практическая часть работы должна содержать анализ и соответствующие выводы и рекомендации по конкретной практической ситуации.

Исследование рекомендуется проводить на примере действующего предприятия или организации индустрии гостеприимства на территории Калининградской области.

Рекомендуется выделение теоретической и практической частей в самостоятельные главы (2 главы). Каждая глава может включать 3-4 параграфа.

В основную часть курсовой работы обязательно должен быть включен иллюстративный материал: таблицы, рисунки (схемы, диаграммы, графики, фотографии), формулы и т.п. Все таблицы, рисунки и формулы следует нумеровать.

Оформление курсовой работы осуществляется по ГОСТу.

Защита курсовой работы

Подготовка курсовой работы может быть индивидуальной или групповой (до трех студентов на одну работу). Распределение видов работ по курсовой работе отражается во введении, при этом на защите каждый участник группы обязан продемонстрировать полное владение всем материалом курсовой работы, умение отвечать на вопросы по теоретической и по практической части работы.

По результатам первичной подготовки и сдачи курсовой работы научный руководитель курсовой работы проверяет соответствие ее содержания заявленной теме, правильность оформления. Проверка курсовой работы осуществляется в срок до 10 дней. По итогам проверки делается вывод о допуске к защите или необходимости доработки курсовой работы.

Защита курсовой работы проводится индивидуально и состоит из двух этапов:

1) устного доклада студента-студентов с демонстрацией презентации, отражающей краткое содержание работы;

2) вопросов научного руководителя.

Доклад должен быть рассчитан на 5-7 минут и содержать следующие основные положения: актуальность, цель и задачи работы; краткое ее содержание, в том числе особенности исследуемой проблемы; результаты и выводы.

Вопросы преподавателя могут носить как теоретический, так и практический характер. Студент должен показать глубокие знания проблемы, над которой он работал, четко знать терминологию, которая используется в работе; понимать и уметь объяснить смысл формул, таблиц, рисунков.

Допускается открытая защита курсовых работ в присутствии всей группы.

Защита курсовой работы оценивается в соответствии с критериями:

- уровень логики аргументированности в изложении материала;
- доказанность актуальности темы исследования;
- соответствие содержания работы выбранной теме исследования;
- глубина изложения материала в соответствии с заявленной темой;
- значимость выводов для последующей практической деятельности;
- умение анализировать и разрабатывать предложения;
- умение применять полученные знания при решении практических вопросов;

- соответствие оформления курсовой работы требованиям ГОСТа 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;
- самостоятельность и творчество в выполнении работы и нахождении аргументационного материала;
- умение грамотно использовать статистические материалы, схемы, таблицы, графики.

Полученная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») выставляется в ведомость за подписью научного руководителя. Кроме ведомости, оценка проставляется на титульном листе курсовой работы и в зачетной книжке студента.

Студент, не представивший вовремя и не защитивший курсовую работу, считается имеющим академическую задолженность. Продление срока защиты устанавливается менеджером образовательной программы при наличии уважительных причин.

После защиты всех работ, научный руководитель, как правило, проводит заключительный анализ, отмечает лучшие работы, предлагает отдельным студентам выступить с докладами по материалам их работы на студенческой научно-практической конференции. Руководитель указывает также на типичные ошибки и способы их устранения при написании других учебных работ.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Основные понятия менеджмента, функции и роли менеджера.	БК-2	практическое задание
Тема 2. Основные этапы становления и методология современного менеджмента.	БК-2	подготовка презентации, контрольная работа
Тема 3. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства	БК-2	подготовка презентации, контрольная работа
Тема 4. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства.	БК-2	решение кейса, контрольная работа
Тема 5. Организационные структуры в системе менеджмента.	БК-2	практическое задание, контрольная работа
Тема 6. Мотивация деятельности в менеджменте.	БК-2	решение кейса, контрольная работа
Тема 7. Регулирование и контроль в си-	БК-2	контрольная работа

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
стеме менеджмента.		
Тема 8. Лидерство и руководство в менеджменте. Власть, убеждение, участие.	БК-2	решение кейса
Тема 9. Управление конфликтами в индустрии гостеприимства.	БК-2	решение кейса
Тема 10. Коммуникационный процесс в индустрии гостеприимства.	БК-2	решение кейса

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тема 1. Основные понятия менеджмента, функции и роли менеджера

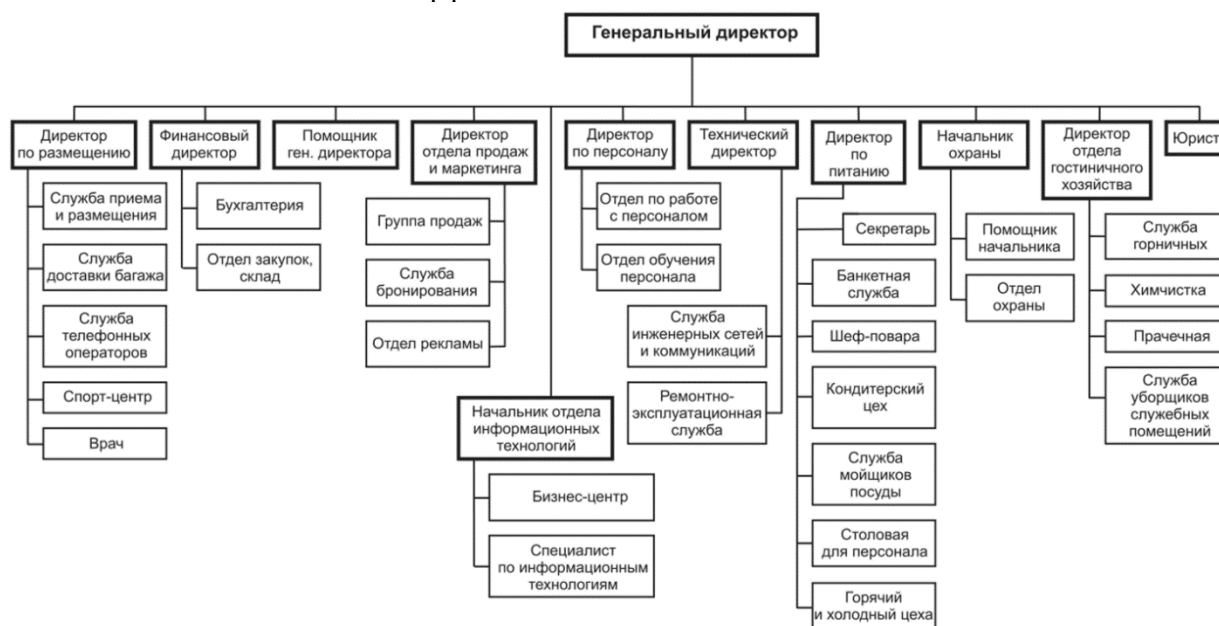
По теме 1. Сущность и основные понятия менеджмента. Функции и роли менеджера в организации.

Обсуждение требований к должности менеджера, составление объявления о найме на должность известного руководителя компании/организации, с ответами на следующие вопросы:

- Какие профессиональные и личные качества работника определяют поведение человека в организации?
- Какие характеристики организации оказывают влияние на роль человека в организации?
- Какая характеристика является наиболее важной с Вашей точки зрения: физические данные и профессиональные характеристики; социальные характеристики и партийная принадлежность; анкетные данные?
- Какая специфика личных и профессиональных качеств отмечается в индустрии гостеприимства?

По теме 5. Организационные структуры в системе менеджмента.

Проведите анализ организационной структуры компании, руководствуясь известными показателями оценки ее эффективности:



Типовые задания по подготовке презентации:

По теме 2. Основные этапы становления и методология современного менеджмента.

Подготовка индивидуальной (максимум - вдвоем) презентации по концепциям и теориям менеджмента на основании списка предложенных тем (см. прикрепленный файл). Возможно дополнение тем по предложению студентов при согласовании с преподавателем.

Требования к содержанию презентации:

1. общая характеристика исследований
2. основные исследователи (краткая биография, вклад в науку менеджмента)
3. возможность применения в современных условиях в индустрии гостеприимства

Требования к выступлению:

1. соблюдение регламента по времени (до 7 минут)
2. самостоятельное изложение информации, без чтения текста со слайдов

Возможные темы презентаций:

1. Творческий путь Ф.Тейлора и его работа: «Принципы научного менеджмента».

Основы философии менеджмента Ф.Тейлора.

2. Вклад Ф. и Л. Гилбертов в развитие научной организации труда.

3. Значение графических методов интерпретации управленческих процессов

Г.Гантта для современного менеджмента.

4. Социально – экономический эксперимент Г.Форда.

5. Вклад А.Файоля в развитие классической теории менеджмента.

6. Теория бюрократии М. Вебера.

7. Жизнь и творчество А.Маслоу, вклад в создание теории мотивации.

8. Школа человеческих отношений. Хотторнские эксперименты Дж.Э. Мэйо.

9. Развитие поведенческой школы менеджмента.

10. Системный подход к управлению.

11. Ситуационный подход к управлению. Кейс-метод.

12. Направления и формы развития научной организации труда (НОТ) в СССР и

России

13. Механизмы управления в период плановой экономики в СССР

14. Современные школы и научные направления в российском менеджменте.

15. Современные научные направления и школы менеджмента за рубежом.

16. Особенности европейского, менеджмента

17. Особенности американского менеджмента

18. Особенности японского менеджмента

По теме 3. Организация как объект менеджмента. Внешняя и внутренняя среда организации в индустрии гостеприимства.

Групповая презентация по теме «Анализ внутренней и внешней среды организации в индустрии гостеприимства».

Требования к содержанию:

1. использование информации из открытых источников (официальный сайт компании, аналитические статьи, данные статистики)
2. анализ всех элементов внешней среды организации в индустрии гостеприимства (макросреда и микросреда)
3. анализ всех элементов внутренней среды организации в индустрии гостеприимства

Требования к выступлению:

1. обязательное участие всех участников группы
2. соблюдение регламента по времени (10-12 минут)
3. самостоятельное изложение информации, отсутствие чтения текста со слайдов

Типовые задания контрольных работ:

По теме 2. Основные этапы становления и методология современного менеджмента.

1. Перечислите авторов административной школы менеджмента. Укажите известные вам факты их биографии.
 2. Опишите основной вклад поведенческой школы менеджмента
 3. Опишите особенности американского менеджмента
- По теме 3. Организация как объект менеджмента. Внутренняя и внешняя среда организации
1. Что такое сложность внешней среды организации? Приведите примеры организаций с разным уровнем сложности внешней среды.
 2. Перечислите элементы среды прямого воздействия на организацию. Опишите один из них подробно (на примере).
 3. Опишите, что такое задачи организации и технологии как элемент внутренней среды. Приведите примеры.

По теме 4. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства.

Следует определить, «верно» или «неверно» каждое из предложенных утверждений.

ПЛАНИРОВАНИЕ		
1.	Цель является средством реализации решения.	
2.	Цели уменьшают неопределенность, разъясняя людям, что организация преследует в своей деятельности.	
3.	Правила и процедуры способствуют достижению целей организации, так как повышают эффективность путем исключения ненужных повторов процесса, приводящего к удовлетворительному решению.	
4.	Миссия — это способ или средство достижения долгосрочных целей.	
5.	Согласование целей по горизонтали — это достижение договоренности по организационным вопросам между подразделениями функциональной, технологической или производственной цепочки.	
6.	Политика создает каркас для принятия решений в рутинных ситуациях.	
7.	Анализ внешней среды проводится в виде управленческого обследования внутренних сильных и слабых сторон организации.	
8.	Стратегия ограниченного роста осуществляется путем ежегодного значительного повышения уровня краткосрочных и долгосрочных целей над уровнем показателей предыдущего года.	
9.	Для успешного планирования руководство должно иметь полное представление о внутренних потенциальных возможностях и недостатках организации, а также о существенных внешних проблемах.	
10.	Правило точно определяет, что должно быть сделано в специфической единичной ситуации.	

По теме 5 Организационные структуры в системе менеджмента

Следует определить, «верно» или «неверно» каждое из предложенных утверждений.

ОРГАНИЗАЦИЯ		
11.	Власть - это любое поведение одного индивида, которое вносит изменения в поведение, отношения, ощущения другого индивида.	
12.	Развитие дивизиональной иерархии нередко приводит к дублированию в работе, увеличению численности персонала и неэффективному использованию ресурсов.	
13.	Власть, основанная на вознаграждении, оказывает влияние через положительное подкрепление подчиненного с целью добиться от него желаемого поведения.	

14.	Бюрократический тип организации действует эффективно в условиях сложного и динамичного внешнего окружения и высокой неопределенности.	
15.	Адаптивный тип организации характеризуется слабым или умеренным использованием формальных правил и процедур, децентрализацией и участием в принятии решений.	
16.	Когда основой власти является принуждение, легко поддерживать эффективный контроль при умеренных затратах, так как ослабляется стремление людей сознательно обманывать организацию.	
17.	Преимущество матричной организации — высокая способность в адаптации к изменениям внешней среды путем простого изменения баланса между ресурсами и результатами, функциями и продуктом, техническими и административными целями.	
18.	Группы «проектного» типа являются устойчивыми структурными образованиями организации.	
19.	Матричная схема организации осуществима в рамках механистического подхода.	
20.	Делегирование представляет собой передачу задач и полномочий лицу, которое принимает на себя ответственность за их выполнение	

По теме 6. Мотивация деятельности в менеджменте.

Следует определить, «верно» или «неверно» каждое из предложенных утверждений.

МОТИВАЦИЯ		
21.	Степень воздействия на человека одного и того же мотиватора является величиной постоянной и не зависит времени его применения.	
22.	Теория К. Альдерфера обосновывает, что в случае неудовлетворенности потребности верхнего уровня усиливается степень действия потребности более низкого уровня, переключая внимание человека на этот уровень.	
23.	Потребности в уважении (высший уровень, по А. Маслоу) — это нужда в превращении потенции в действительность, достижении того, чего можно достичь. Они могут быть реализованы в написании поэмы, воспитании семьи или чем-то подобном.	
24.	Вторичные потребности заложены генетически, а первичные обычно осознаются с опытом. Поскольку люди имеют различный приобретенный опыт, первичные потребности людей различаются в большей степени, чем вторичные.	
25.	Содержательные теории основываются в первую очередь на том, как ведут себя люди с учетом их восприятия и образования. Основные из них: теория ожидания, теория справедливости и комплексная модель мотивации Портера-Лоулера.	
26.	Потребности существования, по К. Альдерферу, отражают социальную природу человека, стремление человека быть членом семьи, иметь коллег, друзей, врагов, начальников и подчиненных.	
27.	По Ф. Герцбергу, работник начинает обращать внимание на факторы здоровья (гигиенические) только тогда, когда сочтет их реализацию неадекватной или несправедливой.	
28.	Сохранение размеров зарплаток сотрудников в тайне, как это следует из теории ожидания, поддерживает положительное мотивационное воздействие роста заработной платы, связанное с продвижением по службе.	
29.	Если работники чувствуют, что прямой связи между затрачиваемыми усилиями и достигаемыми результатами нет, то, согласно теории ожидания, мотивация будет ослабевать.	

30.	Мотивационная теория справедливости утверждает, что пока работники не начнут считать, что они получают справедливое вознаграждение, они будут стремиться уменьшать интенсивность труда.	

По теме 7. Регулирование и контроль в системе менеджмента

Следует определить, «верно» или «неверно» каждое из предложенных утверждений.

КОНТРОЛЬ		
31.	Назначение контроля — выявление проблем и корректировка деятельности организации после того, как проблемы перерастут в кризис.	
32.	Любая организация должна обладать способностью вовремя фиксировать ошибки и исправлять их до того, как они повредят достижению ее целей	
33.	Заключительный контроль осуществляется с целью отреагировать на проблемы в момент их возникновения.	
34.	В процессе контроля одновременно следует осуществлять активное наблюдение за достижением промежуточных целей, намеченных на разные промежутки времени, и максимально быстро реагировать на отклонения — как положительные, так и в особенности на отрицательные.	
35.	Контроль - основной инструмент реализации результатов SWOT-анализа организации	
36.	В организациях предварительный контроль используется в трех ключевых областях — по отношению к человеческим, материальным и финансовым ресурсам.	
37.	Для того чтобы быть эффективной, система измерения должна соответствовать тому виду деятельности, который подвергается контролю.	
38.	Для того чтобы определить реальное соотношение затрат и прибыли для системы контроля, необходимо рассматривать как долгосрочные аспекты, так и краткосрочные.	
39.	Обстоятельство, когда стандарт установлен на низком уровне, и достичь его не составляет никакого труда, оказывает сильное мотивирующее воздействие на людей с высоким уровнем потребностей в достижении высоких результатов.	
40.	Избыточная сложность контроля ведет к беспорядку, являющемуся синонимом потери контроля над ситуацией.	

Типовые кейсы:

По теме 4. Планирование в системе менеджмента индустрии гостеприимства.

Кейс «Недетский выбор»

Компания «Ост-Вест» входит в число пяти крупнейших туроператоров, которые специализируются на детском отдыхе. Она разрабатывает маршруты и программы, заключает договоры с отелями, транспортными и принимающими компаниями, обеспечивает сопровождение групп. Готовый продукт «Ост-Вест» продает через агентскую сеть — 1470 турагентств по всей России, работающих за комиссионные.

Программы детского отдыха приносят компании около 70% оборота (в 2010 году выручка «Ост-Вест» составила 118 млн руб.). Основные объемы продаж в этом бизнесе приходятся на лето. В осенние, весенние, новогодние каникулы, а также на майские праздники спросом пользуются детские экскурсионные туры, но количество групп несравнимо меньше, чем летом (15% зимой против 85% летом). «Рентабельность на массовых направлениях в туризме в лучшем случае достигает 5%, поэтому что-то заработать мы можем только на больших объемах. Зимой же их хватает только на то, чтобы покрыть затраты на содержание детского отдела из шести человек, а сотрудники оказываются недозагруженными», — поясняет генеральный директор компании «Ост-Вест» Зоя Бондарь.

Предоставлять сотрудникам в межсезонье оплачиваемые отпуска было бы слишком накладно. Отправлять людей в неоплачиваемые — значит потерять команду и навредить

бизнесу. Коллектив формировался долго, но сейчас в компании отличная команда, текучки практически нет. Выход — занять людей в новых направлениях.

Каникулы на воздухе

В 2007 году в компании «Ост-Вест» сменился собственник, и в 2008 году ее возглавила Зоя Бондарь. Новое руководство продолжило развивать те направления, которые и раньше были успешны: детский отдых, а также автобусные туры.

«В детском туризме принципиальное значение имеют опыт, репутация, отношения с партнерами. Все это нарабатывается годами. Хорошие объемы можно получить тоже далеко не сразу. «Ост-Вест» занимается детским отдыхом около 20 лет, мы подхватили это направление и серьезно развили», — рассказывает генеральный директор. Компания предлагает клиентам широкий ассортимент программ — лагеря в Турции, Болгарии, Словакии, Венгрии и Греции, языковые курсы на Мальте. Помимо зарубежного отдыха «Ост-Вест» организует программы в Краснодарском крае, Крыму и Подмосковье. Иностранцы составляют примерно 70% продаж, российские — около 30%. На данный момент зарубежные предложения в большинстве своем выигрывают по соотношению цена—качество.

По словам Бондарь, люди иногда удивляются, почему отдых ребенка обходится дороже, чем путевка взрослого. Но дело в том, что на каждую детскую группу требуется больше персонала: вожатые, врачи, психологи, аниматоры. Так, на отдых в России компания отправляет группы вместе с сопровождающими (их функции иногда выполняют школьные учителя), а некоторые зарубежные лагеря полностью устраивает сама или совместно с партнерами. «Где-то нам предоставляют только территорию, помещения для проживания, питание и услуги уборки. А мы обеспечиваем персонал для работы с детьми, разрабатываем программы отдыха», — говорит Бондарь. Каждое лето компания нанимает для работы в зарубежных лагерях около 250 человек — это сезонный персонал, большинство из них работает с «Ост-Вест» по несколько лет.

В прошлом году компания отправила в детские оздоровительные лагеря около 5 тыс. детей, а в 2011-м спрос, скорее всего, вырастет на 30% — места активно бронируют уже сейчас. Гендиректор довольна, как развивается этот бизнес-сегмент: детский отдых — стабильное направление, а вероятность, что кто-то сможет потеснить лидеров, невелика. «Многие крупные туроператоры рассматривают детский отдых скорее как второстепенный продукт, он нужен им лишь для увеличения загрузки чартерных рейсов. К тому же организовывать детские туры — дело более хлопотное и нервное, чем для взрослых», — говорит она. В этом случае оператор несет дополнительную юридическую и моральную ответственность, а заработать здесь можно не больше, чем на продаже обычных туров.

Летом шесть сотрудников детского отдела работают с полной отдачей. В осенние, весенние и новогодние каникулы они предлагают автобусные туры для детей. Однако в межсезонье количество экскурсионных групп значительно меньше, и сотрудники часто сидят без дела.

Кроме детского отдыха «Ост-Вест» организует автобусные туры для взрослых — этим занимаются еще четыре сотрудника. По ряду стран (Франция, Италия, Чехия, Польша) у компании хорошие предложения и большие объемы продаж. Рынок автобусного туризма также растет, с открытием питерского офиса компания планирует расширять направление и предлагать поездки по Скандинавии. Однако спрос на автобусные туры не имеет сезонности, здесь загрузка равномерная, поэтому перебрасывать сюда временно свободных сотрудников детского отдела, по мнению Бондарь, не имеет смысла.

Зимой и летом одним цветом

«Лучше всего на туристическом рынке себя чувствуют компании, которые имеют сильные позиции как по летним направлениям, так и по зимним. Например, зимой продают Таиланд и Египет, а летом Турцию», — комментирует Зоя. Оптимальное решение для «Ост-Вест» — найти такой же массовый продукт для зимы, каким является детский отдых летом.

Как вариант, можно было бы взять горнолыжные туры. Однако данный сегмент уже прочно оккупировали другие туроператоры, бороться с которыми на основных направлениях горнолыжного отдыха сложно. В то же время Зоя уверена: наличие зарубежных партнеров, с которыми у компании сложились доверительные отношения, может стать основой для развития бизнеса. «Иногда для раскрутки чего-то нового нужно время. Позволить себе действовать стратегически, работая какое-то время в ноль, мы можем только с теми, с кем уверены, что дальше будем развиваться и зарабатывать вместе», — объясняет Зоя.

В частности, прочные отношения у «Ост-Вест» сложились с одной словацкой компанией. Сейчас Словакия продвигает свои горнолыжные курорты в Татрах, здесь строятся подъемники и реконструируются отели. Местные зоны отдыха были популярны у россиян еще до вступления страны в Шенген, но теперь аудиторию предстоит завоевывать заново. Минувшей зимой вместе с другими операторами «Ост-Вест» организовал еженедельный чартер рейс до города Попрада, продавал горнолыжные туры и организовал детский горнолыжный лагерь в Низких Татрах. Но результаты по горнолыжному направлению у компании, по мнению Зои, хуже, чем у конкурентов. «Турагентства, специализирующиеся на этом виде отдыха, не воспринимают нас как горнолыжного оператора, все знают, что мы занимаемся детским отдыхом», — замечает Бондарь.

Ост или вест

Спортивный туризм — еще одно из потенциальных направлений развития туроператора. В прошлом году 15% детей, отправленных на летний отдых, поехали в составе спортивных групп, а течение года компания организовывала спортивные сборы для пловцов, баскетболистов, футболистов, для детей, занимающихся спортивными танцами. У «Ост-Вест» также был опыт организации любительских детских соревнований по каратэ в Турции.

Бондарь уверена, что спрос на организацию спортивных сборов и любительских соревнований (как среди детей, так и среди взрослых), а также поездок болельщиков на международные мероприятия, которые проходят круглый год, будет расти. Сейчас, например, компания отправляет туристов на чемпионат мира по хоккею, проходящий в Братиславе и Кошице.

Однако группы, с которыми «Ост-Вест» работает, — либо ее давние клиенты, либо пришли по их рекомендации. Чтобы развивать спортивный туризм, нужно искать дополнительные каналы выхода на целевую аудиторию, давать рекламу. Этим, похоже, никто пока серьезно не занимался на туристическом рынке, и, как подступиться к вопросу, пока не очень понятно. Спортивный туризм неплохо развит за рубежом, в России же у «Ост-Вест» есть шансы стать одними из первых.

Другой перспективный путь — набирающий популярность оздоровительный и лечебный туризм. Для партнеров из Восточной Европы, с которой «Ост-Вест» сотрудничает по части детского туризма, это стратегическое направление развития. В Словакии, Венгрии, Чехии есть множество бальнеологических курортов, хороших санаториев и специалистов, цены ниже, чем в Западной Европе, и не выше, чем в России. Кроме того, в этой нише пока нет явных лидеров. Но выбрать ее в качестве основной Бондарь не решает. Есть примеры компаний, которые пробовали продвигать оздоровительный туризм, но не достигли успеха — возможно, они что-то делали неправильно. С другой стороны, компания могла бы для начала предлагать детские санатории и программы, что вполне могут делать сотрудники «детского» отдела. В этом случае Бондарь придется дополнительно нанять в штат специалистов-медиков. Но, главное, лечебный туризм — направление круглогодичное, так что создать с его помощью баланс летнему детскому отдыху вряд ли удастся.

«Возможно, наибольшего успеха можно добиться, став принимающей стороной — сначала для российских туристов, а потом и зарубежных. Многие группы, которые приезжают в Москву и Санкт-Петербург, — детские, а основные объемы экскурсионки приходятся как раз на весенний, осенний и зимние сезоны», — рассуждает гендиректор. Хорошие связи и наработки по этому направлению у компании есть, а троих сотрудников отдела

внутреннего туризма, которые «сидят на приеме» зимой, можно усилить за счет свободных людей из «детского» отдела. По мнению Бондарь, на данный момент это самое перспективное направление, тем более что явных лидеров здесь опять-таки нет.

Задания к кейсу:

1. Какие проблемы организационного и управленческого характера стоят перед руководством компании?
2. Произведите оценку конкурентных преимуществ компании «Ост-Вест».
3. Примените известные методы стратегического анализа (SWOT-анализ, матрицу БКГ и др.) для выявления стратегических проблем и потенциала развития «Ост-Вест».
4. Развивать ли понемногу все перспективные направления или сосредоточиться на одном?
5. Чем загрузить персонал детского отдела зимой, чтобы сотрудники могли вернуться к своим обязанностям летом?
6. Можно ли (и нужно ли) ломать стереотип турагентств, которые привыкли воспринимать «Ост-Вест» исключительно как детского туроператора?

По теме 6. Мотивация деятельности в менеджменте.

Краткая характеристика предприятия

Предприятие, которое будет рассматриваться и на основании деятельности которой будет проводиться дальнейший анализ, является гостиница «Корвет». Гостиница «Корвет» основана 27 декабря 2001 года.

Отель ориентирован на прием клиентов с повышенными требованиями к качеству номеров и сервисов.(Superior business).

Уже в июне 2001 года Московской государственной комиссией стандартизации гостиничных услуг, отелю присвоено четыре звезды. На данный момент это единственно функционирующая четырех звезд очная гостиница в Астраханской области. Гостиница расположена в 500 метрах от культурного и делового центра города Астрахани.

Все номера в гостинице (а их 66), относятся к классу люкс и оснащены оборудованием мирового стандарта (кондиционер с индивидуальным регулятором температуры, телефон, спутниковое телевидение, радио, фен, мини бар).

Кроме этого в гостинице имеется оздоровительный комплекс, который включает: бассейн, сауну, тренажерный зал, массажный кабинет. Эффективно работает салон красоты. Ресторан гостиницы вмещает 150 человек

Банкетный зал, трансформируемый в конференц-зал, вмещает до 150 человек. Зал оснащен самой передовой техникой, позволяющей проводить семинары, конференции, выставки и ярмарки на самом высоком уровне.

Анализ мотивационных процессов на предприятии

Каждый работник гостиницы «Корвет» имеет собственную систему ценностей, определяющую уникальный набор и соотношение мотивирующих факторов. Поэтому система мотивации в гостинице «Корвет» должна предоставлять работникам максимально широкий и гибкий выбор мотивирующих средств, в рамках которых каждый работник выбирает себе то, что для него обладает наивысшей ценностью.

Проблема мотивирования труда является одной из самых острых проблем, стоящих перед гостиницей «Корвет».

Как правило, руководители рассматривают систему мотивации как инструмент, базирующийся на персональных выплатах работнику.

В «Корвете» система мотивации неотделима от системы начисления фонда оплаты труда.

Согласно принятым системам мотивации работник получает:

- базовую заработную плату в зависимости от иерархического уровня управления;
- премии и бонусы по результатам деятельности подразделения за отчетный период;

од;

- премии и бонусы по результатам личной деятельности работника (личные бонусы и доплаты за исполнение проектов, комиссионные, поддержка обучающихся, и т.д.);
- премии и бонусы по результатам деятельности организации в целом (годовые бонусы).

Такая система мотивации достаточно эффективна в силу низкого уровня жизни, и, для большинства предприятий, сохраняет свою актуальность. Тем не менее, на рынке, несмотря на внешнюю логичность и взвешенность эта система постепенно теряет свою эффективность.

Связано это со следующими факторами: Во-первых, при регулярной выплате бонусов, комиссионных и премий, ценность и мотивирующее воздействие резко снижается - работник привыкает к ним, расценивает их как форму заработной платы, и любое снижение таких, по сути дополнительных, выплат воспринимается как унижение со стороны работодателя.

Во-вторых, начальное мотивирующее воздействие переменной части оплаты труда, как правило, мотивирует творческое начало работника. Но, на практике, активное творчество работодателем практически никогда не требуется. Творчество воспринимается как досадное недоразумение, мешающее текущей регулярной работе. Творчество, с точки зрения современного российского собственника-менеджера, может проявлять либо сам собственник, либо высший руководитель, ибо они и только они «лучше знают и несут ответственность». Возникает конфликт на базе взаимного непонимания, мотивирующее воздействие компенсируется негативным отношением к творческим порывам.

Снижение эффективности мотивации вынуждает работодателя искать новые методы мотивирования персонала. При этом, как правило, моральные «мотиваторы» не принимаются в расчет, поскольку не вполне понятно - для чего их применять.

Единственным моральным методом мотивации, традиционно применяемым, является метод личного общения.

Моральные поощрения в 85% случаев сводятся к личной похвале и в 10% случаев - к похвале (грамоте, благодарности и проч.) перед лицом коллег. Опять-таки проценты указаны исходя из выборки, которая не может считаться репрезентативной. Таким образом основной моральный фактор - личное общение.

Мотивирующих факторов в данном случае несколько (список может быть продолжен):

- фактор внимания и защиты со стороны высшего руководителя - есть с кем пообщаться, есть на ком проверить свои идеи, есть кому «поплакаться в жилетку» и попросить защиты;

- фактор «своего парня» - с таким руководителем хочется работать, его хочется поддержать и неприлично обманывать;

- фактор сопричастности - близость к центру принятия решений, опережающая информация и обладание конфиденциальной информацией существенно поднимают статус работника;

- фактор влияния - близкие контакты с центром принятия решений провоцируют «синдром советника», при котором работник стремится оказать эмоциональное либо интеллектуальное воздействие на принимаемые решения. Если такое удастся, работник начинает влиять на руководителя в целях укрепления своего статуса, придавая себе вес как лидеру неформальной группы, возможно даже еще не сформированной.

В общем, традиции морального стимулирования, метко отражены термином «доступ к телу». Как показано выше, такие методы мотивации несут в себе серьезную угрозу бизнесу, поскольку влияние работников на руководителя не связано с эффективностью бизнес-системы в целом, а лишь отражают стремление тех или иных специалистов упрочить свой статус на предприятии.

Похвала перед лицом коллег - иначе говоря, призыв к общественному признанию заслуг работника, начинает пользоваться все большей популярностью отечественных менеджеров. Это связано с тем, что такой вид поощрения несет в себе несколько факторов, которые могут быть использованы в управлении:

Фактор статуса - если работника публично похвалили, то значит, что этот работник как бы становится ближе к руководителю, получает моральное право на некую лидирующую позицию;

Фактор команды - тот, кого поощрили публично, начинает себя чувствовать членом «команды», у него появляется чувство ответственности за общий результат;

Фактор выделения - похвалив кого-либо, руководитель разрушает неформальные связи такого работника, особенно, если работник был выделен на фоне негативного отношения к остальным членам группы;

Фактор целеполагания - публичная похвала, фактически, является отражением целей руководителя, показывает работникам «линию партии и правительства».

На основе опроса работников «Корвет» были выяснено следующее:

- * 59% работающих на предприятии, средне удовлетворены размером заработной платы, 15% - полностью недовольны, и 26% - полностью удовлетворены своим заработком.

- * 56% сотрудников не видят перспективы роста в данной организации;

- * 64% опрошенных сказали, что их удовлетворяет взаимоотношение с непосредственным руководителем;

- * 42% работников отметили недостаток информации о целях и задачах предприятия;

- * 69% опрошенных работников удовлетворяет коэффициент важности ответственности выполняемой работы;

- * многие не уверены в завтрашнем дне;

- * 90% отметили среднюю удовлетворенность в возможности выполнять работу, которая была бы уважаема широким кругом людей;

- * 89% полностью удовлетворены взаимоотношениями с коллегами по работе;

- * больше половины опрошенных не удовлетворяет возможность проявления самостоятельности и инициативы в работе. Остальную же часть удовлетворяет;

- * большинство опрошенных не устраивает соответствия работы с их способностями;

- * 57% не считает работу средством достижения успеха в жизни.

Вопросы к кейсу:

1. Сделайте выводы и анализ мотивационных процессов на предприятии
2. Какие у вас будут предложения по стимулированию и мотивации труда на предприятии. Перечислите и объясните вашу точку зрения.
3. К какой точки зрения склоняетесь лично вы (согласно опросу)? Почему вы сделали такое заключение? И что вас устраивает или не устраивает в работе и системе мотивации предприятия «КОРВЕТ»?

По теме 8. Лидерство и руководство в менеджменте. Власть, убеждение, участие..

Кейс «РОСС – «рыбалка по-женски»

Наталья Маштакова, владелица и главный управленческий «мотор» одного из известных в России туристических агентств, специализирующихся на организации рыбалки – РОССа, в начале своего жизненного пути ничем особенным не выделялась.

Родилась в Москве, получила два высших образования – автомобильно-дорожное и экономическое. После окончания института работала на заводе, затем в кредитном отделе банка, потом оказалась во внешнеэкономической ассоциации «Гермес».

У «Гермеса» в то время – первая половина 90-х г.г., был достаточно диверсифицированный бизнес и широкие интересы. В частности, «Гермесу» принадлежали магазины элитной женской одежды. Директором этих магазинов и работала некоторое время Н.Маштакова. Но, по ее собственному признанию, работа была, как говорится «не в радость».

«Мода – не моя страсть. Я, честно говоря, даже не помнила марок одежды, которые мы продавали, знаю, только, что, в основном она была из Америки, в стиле жен новых русских. Я сама ее не носила, и постоянное сидение в пыльном кабинете с калькулятором меня не устраивало. Борьба за поставки, борьба за клиентов – это не то, ради чего я родилась».

После дефолта 1998 г. компания, где работала Наталья, попала в сложное положение, и ей пришлось из «Гермеса». Около полугода она отсиживалась дома. Но активный характер и, просто проблемы быта заставили ее искать место приложения своих сил и характера. И вот, однажды, ей позвонил школьный товарищ и пригласил помочь ему в управлении компанией, совладельцем которой он являлся. Компания называлась «Мир рыболова». Не проработав там и месяца, Наталья ушла в собственный бизнес – они с этим же другом открыли фирму на двоих.

«Я поняла, что есть необходимость в туристическом агентстве, которое бы собирало все рыболовные базы, клиент у нас получал бы полную информацию о рыбалке на Байкале, в Астрахани, на Кольском полуострове, в Подмосковье. Тогда российский рынок рыболовных услуг только начинался. Мы были первопроходцами, работы было поле непаханое. Приходилось все пробивать и всех уговаривать. Люди, ездившие на рыбалку с палаткой и рюкзаком, не понимали, что они должны платить за сервис. А егеря со своим гипертрофированным эго считали, что обслуживание балованного молодого плейбоя из столицы с шальными деньгами унижает их достоинство».

Наталья со своим партнером купила готовую фирму и зарегистрировала под названием «Вымпел». Вложили собственные средства – 50 тыс. долл. США – эти деньги пошли на аренду, технические и накладные расходы, многочисленные командировки. Наталья осуществляла общее и финансовое управление, ее друг – брал на себя все, что касалось рыбалки.

В новом бизнесе было решено предложить новый взгляд на рыбалку. Именно как современный и цивилизованный вид отдыха, способный привлечь не только заядлых рыбаков а, гораздо более широкий круг клиентов.

Клиенты могли получить полный пакет услуг: проживание, питание, подробную карту проезда, профессиональные рекомендации по рыбалке, снасти а, так же моторные лодки, сопровождение егеря, организацию отдыха - от сауны до экскурсионных поездок.

«Вымпел» получал от 15 до 20% стоимости путевок. Наталья как финансовый директор определила оптимальный срок выхода на устойчивую прибыль – 3 года. Но при условии, что в сфере бизнеса компании будет не менее 50 рыболовных и охотничьих баз.

Однако удалось поставить более-менее цивилизованный бизнес не более чем с 15 базами. Как и в других случаях, причиной всему опять оказался так называемый «русский менталитет».

«Есть великолепное озеро Акатовское, в Смоленской области. Там водится два вида судака – озерный и серебристый. Рыбалка во многом уникальная. И вот мы приезжаем знакомиться с директором местного хозяйства. А там – наше традиционное убожество – грязь, пьянство, наплевательское отношение к делу. И, когда речь заходит о возможном сотрудничестве, но при условии наведения элементарного порядка и благоустройстве территории, он заявляет. «Вы мне, сначала, заплатите, сам я ничего убирать не буду просто так». Вот так. Мы ему привозим клиентов, а он, даже окна помыть не хочет»

Тем не менее, бизнес все же развивался. У «Вымпела» появились постоянные клиенты, а базы, распробовав новый поток заказов, постепенно стали нарабатывать

современный стиль обслуживания. Но, проблемы появились в самой компании. Партнер Натальи решил пересмотреть их взаимоотношения, делая ставку на свою незаменимость в профессиональных, «чисто мужских» рыбацких вопросах. Он попытался изменить структуру владения компанией и подобрать нового финансового директора, оставив за Натальей общеорганизационные вопросы. Начались конфликты. Пройдя самый сложный этап становления, «Вымпел» как и многие российские компании, столкнулся с «болезнями роста», борьбой за власть «отцов-основателей». Никто не хотел уступать, каждый из совладельцев претендовал на лидирующую позицию.

Наталье пришлось уйти и начать бизнес заново. Помогли связи и приличная репутация в узком сообществе «рыбаков». Она позвонила знакомым в «Мир рыболова», те ей посочувствовали и выделили безвозмездно стол в одном из магазинов. И, постепенно, день за днем, месяц за месяцем, но благодаря упорству и вере в себя, Наталья выжила. Помог полученный опыт, вера в себя и как ни странно, любовь к рыбалке.

«Самая большая щука, которую я сама поймала, весила 18 кг. Руки в кровь, оторванные ногти, но какой адреналин! Сидишь в лодку, видишь это чудовище и понимаешь, что ты его взяла!»

Просидев полгода в магазине на «приставном стуле», Наталья сняла небольшой офис на Чистых прудах, где сейчас и располагается ее агентство «РОСС». В штате всего два человека, есть еще егеря на временных договорах, которые ездят вместе с клиентами.

Месячная прибыль агентства не превышает 3 – 5 тыс. долл. США. При этом, то, что зарабатывается летом, практически проедается в зимние месяцы. Туристический бизнес в России, особенно в таком специфическом сегменте как «рыбалка» – сезонный.

Но, Наталья не успокаивалась. В 2002 г. она вложила все, что у нее было в организацию Фестиваля рыбацкой кухни. В центре Москвы со всех краев России варили уху, каждый по своим рецептам, не только простые рыбаки, но и звезды эстрады, телевидения. Фестиваль оказался удачной рекламной акцией, клиентов у РОССа прибавилось.

РОСС постепенно набирал обороты. Во многом – благодаря исключительной воле Натальи, ее трудоспособности и твердому, иногда даже жесткому характеру. Одновременно сама модель бизнеса, реализуемая Натальей Маштаковой опиралась на понимание ценности репутации, доброго имени компании, налаженных связей. В одном из интервью Наталья, отвечая на вопрос корреспондента, прямо ответила, что ее главное конкурентное преимущество, что «не советует плохого», не навязывает клиенту, куда ему надо ехать, и предоставляет только достоверную информацию.

Бизнес РОССа развивался, но обострилась и конкуренция. Как минимум 10 фирм в Москве занимаются приблизительно тем же, что и РОСС. Среди них есть такие, кто работал вместе с Натальей, а потом, уходили и открывали собственные агентства. Тем более, что главное для этого бизнеса – клиентура и связи они получали «на своем рабочем месте» в компании РОСС. Наталья оказалась поставленной перед новым витком своей деловой биографии. Она реализовала специальное направление – «женская рыбалка»

«Есть масса теток, как я их называю, которым не суждено сидеть дома и быть просто домохозяйками. Они хорошо зарабатывают, но семья для них - не главное, или не сложилось. И такие женщины с удовольствием съезжают на рыбалку. Они не боятся трудностей, им нужен адреналин, но в комфортных, безопасных условиях. Из моих постоянных клиентов 20% - женщины. Может быть, и дальше на них ориентироваться, создавать клуб, по-новому налаживать сервис?»

Одновременно, Наталья задумалась и о новом направлении своего бизнеса, связанного с обслуживанием корпоративных заказчиков. На эту мысль ее натолкнуло обращение одной известной московской компании, которая заказала тур на теплоходе по Волге и включила в общий прогулочный пакет рыбалку. Руководитель компании считал такое времяпровождение полезным для развития соревновательности и духа корпоративной сопричастности.

«Конечно, было смешно наблюдать, по рассказам моих егерей, на рафинированных москвичей впервые держащих спиннинг и офисных дам в маникюре около костра с ухой. Но по финансовым результатам, этот заказ оказался чрезвычайно удачным»

Пришлось обдумывать и обсуждать перспективы охвата иностранных туристов – любителей рыбалки. Такой опыт у Натальи был. И опыт достаточно интересный. Но, во-первых, по своей рентабельности эти туры были ненамного выше обычных, российских. А, во-вторых, организационные хлопоты оказывались на порядок выше.

«С иностранцами всегда проблем хватает. Здесь и их регистрация, и проблема переводчика, особенно, если приезжает какой-либо голландец, плохо говорящий по-английски. Страховка, их привередливость во всем, что касается комфорта и сервиса. А, проблема, куда их везти. На подмосковные водоемы их не заманишь. Подавай все Камчатку, Алтай, Эвенкию. А, там возможности приема и так ограничены».

Придя к выводу, что ее налаженный второй раз с таким трудом бизнес нуждается в новом этапе развития, Наталья понимала, что распылять свои ограниченные ресурсы она не могла. Приходилось определяться. Это стало актуальным, когда представилась возможность получить льготный кредит на развитие малого бизнеса в рамках программы Правительства Москвы. Но кредит можно было получить под разработанную программу стратегического развития фирмы.

Наталья отрешилась от всех дел и стала готовить «Программу стратегического развития фирмы РОСС» Программа должна была бы охватить 2-3года и включать весь спектр проблем и вызовов, стоящих перед РОССом

«Я отдавала себе отчет, что кредит могу и не получить. В конце -концов 200 - 250 тыс. долл. можно было найти и другим способом. Но как дальше развиваться? Продолжать конкуренцию в том, что уже есть. Там, где у меня репутация, связи и знание бизнеса. Или провести маневр в новые ниши, где возможностей - «поле непаханое». Как - в начале в 1998 г., когда смогла создать свой бизнес с «нуля». Проблема кредита – ничто, по сравнению с проблемой стратегического выбора. Как в сказке – «налево пойдешь – коня потеряешь, направо пойдешь – жар-птицу поймаешь...»

Проблема, так же заключалась и в том, что Наталья находилась на том этапе развития своего бизнеса, когда необходимо было определяться «в принципе». Стоит ли и дальше отдавать все свободное и несвободное время тому делу, которому отдала последние годы. Как добиться, чтобы люди, которые она принимала на работу, учила и воспитывала, оставались бы с ней. «Текучесть персонала» ее тревожила не только с точки зрения чисто прагматических вопросов. Но, и в моральном, чисто человеческом плане. Может быть, она что-то делает «не так». Может быть, дело не в растущем рынке «рыболовного туризма», а в ней самой. Как она чувствовала, пришло время ответов на сложные вопросы. Ее бизнес – это ее жизнь. Во всей ее сложности и многоплановости.

Вопросы:

1. В чем особенности стиля управления Н. Маштаковой? Его преимущества и недостатки?

2. Каковы сильные и слабые стороны Н. Маштаковой как менеджера и владельца компании РОСС?

3.. В чем ключевые стратегические компетенции компании «РОСС»?

4 Каков мог бы быть вариант «Программы стратегического развития компании РОСС», подготовленный на основе представленной информации.

По теме 9. Коммуникационный процесс в организации.

КАК СПРАВИТЬСЯ С ОБЩИМИ ПРОБЛЕМАМИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ? ПРОСТЫЕ ОТВЕТЫ НА ПОВСЕДНЕВНЫЕ ВОПРОСЫ.

Не все проблемы в гостиничной сфере уникальны, но многие из них характерны для гостиничного бизнеса и других отраслей.

Вы разочарованы и действительно хотите преодолеть трудности в гостиничном бизнесе?

Не волнуйтесь! Несмотря на нестабильность рынка, вы становитесь свидетелями роста числа путешественников во всем мире, которые стремятся получить лучшие гостиничные услуги по лучшей цене. Большой приток туристов делает индустрию путешествий и гостеприимства очень прибыльным бизнесом, в котором всегда есть что предложить гостям любого возраста.

Почему вы должны знать о проблемах индустрии гостеприимства?

Ответ достаточно прост. Чтобы ваш отель работал, процветал и приносил доход, вам необходимо осваивать новые технологии, реализовывать стратегические решения на основе данных, собранных из различных источников, и развивать свой гостиничный бизнес.

Давайте рассмотрим основные проблемы управления гостиничными проектами и пути их решения.

Удержание персонала

Задача: Каждому отелю требуется квалифицированный персонал на всех направлениях; будь то администрация, обслуживание, кухня, уборка или стойка администратора. Отсутствие навыков у образованной молодежи, окончившей учебные заведения, также оказывается серьезной проблемой в гостиничном бизнесе.

Решение. Единственное доступное средство - это регулярное обучение новых сотрудников. Необходимо проводить тренинги для персонала и мотивировать сотрудников путем поощрения за качественную работу.

Изменение маркетинговых тенденций и динамики.

Проблема: Изменение рекламной и маркетинговой тенденции часто создает проблемы для отельеров. Традиционные методы маркетинга сейчас не так эффективны. Таким образом, для тех, кто всегда придерживался старой школы, это становится одной из самых больших проблем индустрии гостеприимства. Интернет-маркетинг - верный метод, хотя владельцам отелей потребуются годы, чтобы укрепить свои позиции.

Решение. Вовлечение гостей в социальные сети, приложения для обмена сообщениями и другие онлайн-источники могут творить чудеса и дать вам результаты через несколько месяцев. Внедрение эффективных стратегий цифрового маркетинга - надежное решение таких проблем в индустрии гостеприимства. В их число могут входить: контент-маркетинг, email-маркетинг, поисковый маркетинг (SEM), поисковая оптимизация (SEO), контекстная реклама, маркетинг в социальных сетях и партнерский маркетинг. Необходимо быть последовательным и терпеливым в отношении любой тактики, которую вы применяете.

Операционные вопросы

Задача: В гостиничной индустрии существует бесчисленное множество операционных проблем. Начиная от управления бронированием, приема гостей, выполнения всех операций фронт-офиса, поддержания чистоты в гостиничных номерах и помещениях и многого другого. Однако отделы отелей часто не выполняют все задачи синхронно, что приводит к хаосу и неудовлетворенности гостей.

Решение: Помимо операций, проблемы и решения фронт-офиса связаны с интегрированной системой PMS отеля. Чем быстрее вы его примете, тем лучше для вашего отеля. Ваши операции автоматизированы, а функции отделов синхронизируются с PMS, потому что это в значительной степени упрощает коммуникацию между отделами.

Вопросы по хозяйственному отделу гостиничного комплекса.

Задача: Чистота - основное требование каждого гостя. Поставьте себя на место гостя: вы также запросите чистый и аккуратный номер в отеле, когда будете путешествовать.

Решение: Проблемы в хозяйственном отделе необходимо решать с помощью эффективных стратегий и мыслительного процесса.

Например, вы можете отслеживать как прибытие, так и список отбытия гостей через программное обеспечение отеля. Строгое отслеживание заезда и выезда гостей через программное обеспечение отеля, поможет контролировать время уборки и рассчитать сколько персонала вам необходимо в течении дня.

Потребности и запросы гостей.

Проблема: потребности гостей - одна из самых больших проблем в гостиничном бизнесе. Вы были свидетелями того, что в наши дни гости требуют от отеля гораздо большего. Скоростной интернет, уникальные впечатления от пребывания и услуги быстрой регистрации заезда. Из-за COVID19 они также будут рассчитывать на бесконтактные гостиничные услуги для обеспечения безопасного проживания. Конечно, выполнить эти требования довольно сложно из-за ресурсов, но сделать это необходимо.

Решение: Бесконтактные гостиничные услуги могут быть предоставлены с помощью правильных технологий. Будьте в курсе последних тенденций в гостиничной индустрии. Это поможет вам лучше соответствовать меняющимся ожиданиям гостей.

Проблемы безопасности данных.

Задача: Вопрос безопасности не является новым. Несмотря на то, что наши методы защиты данных значительно продвинулись вперед. Угрозы кражи цифровых данных и утечки конфиденциальных данных вызывают озабоченность отельеров во всем мире.

Решение: Первым шагом к обеспечению безопасности данных является обеспечение надлежащего хранения данных. Прекратите иметь дело с таблицами Excel. Перейдите на безопасные технологии, которые предотвратят утечку ваших данных. Таким образом вы укрепите доверие к своему отелю и сможете привлечь больше гостей.

Поддержание репутации вашего бренда в интернете и социальных сетях.

Задача: Прежде чем бронировать номер в отеле, опытные в интернете клиенты обращают внимание на репутацию бренда. Но поддержание репутации в интернете - еще одна серьезная проблема, с которой часто сталкиваются отели.

Решение: Согласно опросу, 93% путешественников проверяют отзывы об отелях перед бронированием номера, а 33% гостей не предпочитают бронировать отель без отзывов. Более того, всегда важно отслеживать, что гости говорят о вашем бренде и услугах, которые вы предоставляете. Системы управления отзывами помогают отслеживать, управлять и отвечать на ваши онлайн-обзоры - независимо от платформы и языка.

Потеря постоянных гостей отеля.

Задача: Поскольку различные отели постоянно предлагают привлекательные предложения, гости, как правило, не ограничиваются одним брендом. Скорее, они открыты для нового опыта.

Решение: Реализация программ лояльности - САМЫЙ практичный способ увеличить базу лояльных клиентов. К ним относятся предложения удобств, скидки и бонусные баллы для гостей. Таким образом, даже если они перестали пользоваться услугами, вы можете подойти к своим гостям и предложить им специальные предложения или пакет услуг.

Изменения в технологии

Задача: Достижения в области технологий меняют все аспекты нашей повседневной жизни. Прошли те времена, когда гости ждали часами или днями, чтобы получить ответы на любой вопрос. Сегодня клиенты ждут от отелей быстрого ответа и обслуживания. Приспособиться к таким постоянным изменениям крайне сложно, что представляет собой проблему.

Решение: Отели начали выстраивать общение с гостями с помощью чат-ботов. Чат-боты позволяют гостиничным комплексам мгновенно отвечать на каждый запрос посетителей. Это еще больше увеличивает количество бронирований отелей и доход.

Растущая конкуренция.

Проблема: В наши дни все больше и больше владельцев недвижимости время от времени сдают в аренду свои апартаменты по разумной цене. Из-за чего путешественники

предпочитают выбирать эти варианты проживания. А также, новые отели появляются на рынке каждый день, тем самым, растет конкуренция.

Решение: В первую очередь необходим тщательный анализ конкуренции. Вам нужно знать, как обстоят дела у ваших конкурентов, отслеживать их стратегии, а затем разрабатывать более эффективные планы для вашей собственности. Кроме того, вам нужно предложить что-то значимое, чтобы привлечь ваших гостей. Постоянные инновации и персонализированные услуги в конечном итоге - единственный способ победить конкурентов.

Восстановление бизнеса после стихийных бедствий и кризиса.

Задача: Во время вспышки COVID19 весь мир перестал путешествовать, из-за чего гостиничная индустрия также была вынуждена существенно сократить свою деятельность. Отмененные бронирования, карантин на неопределенный срок, закрытые отели... Вероятно, это были самые тяжелые времена для индустрии туризма и гостеприимства.

Хотя выжить в эти времена - непростая задача, еще сложнее выйти из них победителем. И труднее всего восстановить бизнес в эти нестабильные времена.

Решение: Честно говоря, никто из нас не мог представить себе такую ситуацию, когда мы будем бороться за свое выживание. Но это полностью зависит от нас, как мы видим эти проблемы, извлекаем уроки из них и становимся еще сильнее, чем мы были.

Компании воспользовались этой возможностью, чтобы развиваться, вводить новшества и готовиться к будущему. Мы не можем контролировать данные стихийные бедствия, но можем работать над оптимизацией наших операций и обеспечивать сохранение нашего бизнеса в условиях хаоса.

Пройдя через вышеупомянутые пункты, вы теперь можете иметь четкое представление о том, с какими проблемами в гостиничной индустрии мы сталкиваемся. Определив их, вы можете работать над их решением.

Задания:

1. На основании информации из представленного материала выделите элементы внутренних и внешних коммуникаций гостиницы
2. продумайте другие инструменты совершенствования коммуникаций, которые в современных условиях можно рекомендовать к внедрению

По теме 10. Управление конфликтами в организации.

Кейс «Прибыль на горячее»

Сеть корпоративных столовых Delamo обслуживает четыре бизнес-центра в Москве. Ежедневно 35 ее сотрудников кормят обедами более 1500 человек, работающих в этих офисах. Кроме того, Delamo оказывает услуги по доставке горячих обедов, организует банкеты и мероприятия. Оборот компании составляет около 3 млн. руб. в месяц. «Точки общепита — один из элементов инфраструктуры здания, они повышают его ценность у арендаторов», — рассказывает генеральный директор компании Delamo **Андрей Кукушко**. Оборот рынка корпоративного питания (стационарные столовые и кафе, расположенные в бизнес-центрах и на предприятиях) составил в 2009 году в России около \$2,5 млрд. (по данным Delamo). По информации портала Cateringconsulting.ru, почти 50% рынка делят между собой несколько крупных сетевых операторов (среди них как российские, так и западные компании), 20% занимают единичные столовые, частные или ведомственные, а оставшиеся 30% — небольшие сети. «Многие небольшие игроки пребывают в состоянии стагнации и имеют те же два-три объекта, что и 15 лет назад. Но у тех, кто сейчас делает ставку на развитие, в данной рыночной ситуации есть, на мой взгляд, хорошие шансы на успех», — комментирует руководитель проекта Cateringconsulting.ru **Кирилл Погодин**.

Андрей Кукушко необходимость активно развиваться осознает хорошо. В 2006-м у компании была всего одна столовая. В 2009 году, несмотря на кризис, Кукушко открыл две новые, а в 2010-м еще одну — и принял решение выводить на рынок свой брэнд Delamo. «Операторы питания называют свои заведения по-разному — слово „столовая“ не всегда вызывает хорошие ассоциации. Но мы ставим в первую очередь именно на этот формат.

Столовая в хорошем смысле слова — это место, где сотрудники офисов и предприятий могут недорого, качественно и быстро поесть», — говорит гендиректор Delamo.

Однако у «белых» и «синих воротничков» почти всегда есть альтернативы в виде расположенных неподалеку кафе, ресторанов и заведений фастфуда, а также служб по доставке обедов в офис. «Потерять лояльность потребителей никак нельзя, поэтому мы должны предлагать не только адекватные своему формату цены, вкусную и качественную еду, но и разнообразие блюд», — говорит Кукушко. Ассортимент Delamo меняется каждый день в течение месяца, затем цикл повторяется. Опросы, проводимые компанией, показывают, что потребители в целом довольны. Но гендиректор не уверен, что такой подход является наилучшим: «Возможно, многим людям хочется видеть полюбившиеся блюда чаще. К тому же более стабильный ассортимент позволяет точнее прогнозировать спрос, благодаря чему можно минимизировать издержки и получить 1–2% дополнительной прибыли, которые для нас очень важны».

Будни офисов. Бизнес операторов общественного питания стабилен в плане выручки, но рентабельность его невысока — 15–20%. «До 60% выручки мы отдаем за аренду», — говорит Андрей Кукушко. Имея несколько точек питания, компания может снизить свои расходы. В данный момент у Delamo действует одна столовая с полным циклом производства, здесь же делают полуфабрикаты, которые потом «доводят» на кухнях трех других, меньших по площади столовых, которые работают по сокращенному циклу. «Для столовой полного цикла нужна большая площадь, операторы питания же, как правило, вынуждены работать на тех площадках, которые им выделяют. Кроме того, инвестиции в оборудование столовой полного цикла (около 2–3 млн руб.) окупаются только при большом потоке посетителей — не менее 250 человек в день», — поясняет Кукушко. Обычно в больших бизнес-центрах есть несколько точек питания, а управляющая компания приглашает сразу двух операторов. «Как правило, в одном месте создаются предприятия разного формата и с разным чеком», — рассказывает Андрей Кукушко. Например, в офисе на Спасоналивковском переулке помимо Delamo работает также пивной ресторан, но обедать туда ходят в основном руководители компаний. В небольших офисных зданиях у оператора конкурентов нет.

В Delamo есть специальные пластиковые карты для сотрудников предприятий, у которых обеды включены в соцпакет. Эти компании оплачивают услуги столовой заранее по безналичному расчету и получают хорошие скидки — оператору выгодно иметь гарантированный поток клиентов. Но сейчас, по словам Кукушко, количество обедающих за счет работодателя в его столовых невелико — не более 5% общего числа посетителей (до кризиса было 15–20%). Тем не менее, по статистике, услугами расположенных в бизнес-центрах корпоративных столовых и кафе пользуются до 30% работающих здесь сотрудников, вне зависимости от того, кто оплачивает питание. Количество обедающих может быть увеличено там, где допуск в столовую имеют не только работники и гости, но и сотрудники близлежащих офисов или просто те, кто проходит мимо. «Если место удачное, мы можем увеличить число обедающих до 50%», — поясняет гендиректор. Войти с улицы можно сейчас во все столовые Delamo, и компания активно рекламирует свои заведения в округе.

Помимо столовых компания пробует и другие форматы на арендованных площадках. Например, в столовой бизнес-центра на Спасоналивковском переулке (ее площадь 1000 кв. м) хорошая проходимость, и Delamo открыла здесь небольшой бар: люди с удовольствием приходят выпить кофе, пообщаться. «Мы попробовали открывать бары и в других столовых, но это оказалось невыгодно: бары при столовых не продают алкоголь, и при небольшом количестве клиентов проект не окупается», — говорит Кукушко. Зато стали продавать кофе в бумажных стаканчиках на вынос — такая услуга пользуется спросом среди офисных сотрудников. По стандартам компании к двум часам дня, когда основной поток посетителей уже прошел, в наличии должно быть не менее 70% дневного ассортимента блюд, а количество остатков, идущих на списание, не должно превышать 10% (какие-то продукты можно использовать на следующий день для переработки и приготовления салатов). В основном в Delamo этих цифр придерживаются.

Разнообразие против стандарта. Обновлять меню каждый день оператора заставляет желание противостоять тому огромному разнообразию выбора, которое окружает его клиентов. «По результатам наших опросов, примерно 70% обедающих посещают столовую каждый день, 30% — время от времени»,— говорит Кукушко. «Непостоянные» клиенты сообщают, что иногда обходятся чаем на рабочем месте, иногда ходят в другие заведения.

Политики ежедневной смены меню, по словам гендиректора, придерживаются многие столовые, но нужна ли она? Возможно, меню, в котором наряду с новыми присутствовали бы и некоторые постоянные блюда, было бы более привлекательно для потребителей: многие люди консервативны в еде и, вероятно, хотели бы видеть свои любимые блюда постоянно. При регулярной смене блюд выявить подобные предпочтения невозможно, и опросы, по мнению Кукушко, в данном случае не дадут адекватной картины. При этом гендиректор Delamo периодически наблюдает колебания спроса, не связанные с какими-либо значимыми факторами,— возможно, они вызваны ассортиментом блюд в конкретный день.

«Меню, которое не меняется каждый день, позволяет добиться лучшего вкуса блюд. Ведь готовя блюдо раз в месяц, поварам бывает сложно довести его до совершенства»,— предполагает гендиректор. Отказ от правила «только новые блюда каждый день» даст компании и бизнес-преимущества. Это не только дополнительная прибыль, но и лучшая управляемость складскими запасами, возможность получить более выгодные цены и лучшее качество продуктов у поставщиков. Например, обычные рестораны и фастфуды давно сформировали для себя оптимальные схемы управления меню, при которых и клиент доволен, и рентабельность бизнеса высока, причем ассортимент не меняется каждый день. Однако в ресторанах клиент готов ждать, а блюдо готовят после поступления заказа. Бизнес-ланч — это комплексный обед, часто в единственном варианте, максимум — в трех.

Сейчас Delamo занята поиском новой бизнес-модели, но какая наиболее подходящая, пока до конца не ясно. Андрей Кукушко опасается что-то резко менять и рисковать завоеванной лояльностью клиентов.

Задание:

1. Какие организационные противоречия можно выявить в данной компании?
2. Как найти баланс между стабильностью и разнообразием при формировании меню?
3. Как найти оптимальную схему, при которой и потребитель будет удовлетворен, и компания сможет минимизировать издержки?

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Навыки менеджера и уровни управления. Объект и субъект управления.
2. Роли менеджера по Г. Минцбергу.
3. Исследование школ и концепций в историческом развитии менеджмента.
4. Теория «научного менеджмента» Ф.У.Тейлор, Ф. и Л. Гилберты.
5. Административная школа А. Файоля.
6. Концепция «идеальной бюрократии» М.Вебера.
7. Школа человеческих отношений и Э. Мэйо.
8. Количественные подходы в менеджменте.
9. Значение графических методов интерпретации управленческих процессов Г.Гантта для современного менеджмента.
10. Развитие поведенческой школы менеджмента.
11. Системный подход к управлению.
12. Ситуационный подход к управлению. Кейс-метод.
13. Современные школы и научные направления в российском менеджменте.
14. Современные научные направления и школы менеджмента за рубежом.
15. Особенности американского менеджмента
16. Особенности японского менеджмента

17. Особенности европейского менеджмента
18. Типология организаций как объектов управления. Специфика индустрии гостеприимства.
19. Модели жизненного цикла организации и менеджмент. Модель И. Адизеса.
20. Внутренняя среда организаций: «алмаз» Г.Левитта.
21. Миссия, видение, цели организации. Основные элементы миссии организации.
22. Норма управляемости: особенности для разных организаций
23. Типы технологий по Дж Вудворд и Дж.Томпсону.
24. Функции управления и связующие процессы.
25. Планирование как функция менеджмента: основные этапы
26. Стратегическое планирование по М. Мескону
27. SWOT-анализ как ключевой инструмент стратегического анализа.
28. Организация стратегического управления в индустрии гостеприимства.
29. Организация как функция менеджмента.
30. Этапы и инструменты формирования организационной структуры
31. Линейно-функциональная организационная структура, преимущества и недостатки.
32. Дивизиональная организационная структура, преимущества и недостатки.
33. Матричная организационная структура, преимущества и недостатки.
34. Показатели оценки эффективности организационной структуры.
35. Содержательные теории мотивации. Иерархия потребностей А.Маслоу: достоинства и недостатки. Теория К. Альдерфера. Теория Д. МакКлелланда. Двухфакторная модель Ф. Герцберга.
36. Процессуальные теории мотивации: теория справедливости (Дж.С. Адамс) и теория ожидания (В. Врум).
37. Экономические (материальные) методы мотивации в организации.
38. Организационно-распорядительные методы мотивации в организации.
39. Социально-психологические методы мотивации в организации.
40. Типы контроля. Цикл контроля: построение и применение. Этапы контроля.
41. Типология форм власти.
42. Особенности теории «Х» и теория «Y» (Д. МакГрегор).
43. Концепции лидерского поведения. Исследования университета штата Огайо. Управленческая решетка Р. Блейка и Дж. Моутона.
44. Модель ситуационного лидерства П. Херси и К. Бланшара.
45. Виды и роли организационных коммуникаций. Коммуникационные каналы, их емкость. Коммуникационные сети.
46. Преграды при коммуникациях и их преодоление.
47. Методы совершенствования коммуникаций в индустрии гостеприимства.
48. Конфликты: типология, функциональность, процесс.
49. Механизм управления конфликтами в индустрии гостеприимства.
50. Методы повышения эффективности руководства коллективом.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Степень освоения студентами учебного курса контролируется с помощью методологии рейтинговых оценок. Текущий контроль представляет собой оценку преподавателем работы студента в течение семестра. Оценивается выполнение практических работ, тестов, кейсов, участие в дискуссии, а так же посещаемость занятий, активность на семинарах. По сути, в состав элементов текущего контроля входят задания аудиторного, внеаудиторного и рубежного контроля. Баллы, полученные студентами, по аудиторному, внеаудиторному и рубежному контролю формируют рейтинг допуска студента к итоговому контролю.

Чтобы быть допущенным к итоговому контролю студенту необходимо набрать минимальный бал допуска по каждому типу контроля – будет сформирован минимальный рейтинг допуска.

Формула баллов: 60 баллов за занятия в семестре + 40 баллов за итоговый тест = 100

Баллы в семестре: 4заданияА х 3 балла + 4заданияР х 6 баллов + 3заданияВА х 8 баллов = 60

Задания формируются на основе типовых заданий, представленных в ФОС данной рабочей программы дисциплины. Задания аудиторного контроля (всего 4 задания, каждое по 3 балла, в сумме можно набрать 12 баллов, минимум баллов для допуска - 6)

Задания рубежного контроля (всего 4 задания, каждое по 6 баллов, в сумме можно набрать 24 балла, минимум баллов для допуска - 12). Все задания выполняются на занятии или на консультации.

Задания внеаудиторного контроля (всего 3 задания, каждое по 8 баллов, в сумме можно набрать 24 балла, минимум баллов для допуска - 12)

Итоговый контроль – компьютерное тестирование (максимум – 40 баллов)

Структура оценки за тест:

«5» - от 86 до 100

«4» - от 71 до 85

«3» - от 56 до 70

«2» - от 0 до 55

Общая оценка за курс:

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пяти-балльная шкала (академическая) оценка	Двух-балльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично		86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо	зачтено	71-85

	и инициативы				
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Гапонова, О. С. Менеджмент : учебник / О. С. Гапонова, Л. С. Данилова, Ю. Ю. Чилипенко. - Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2019. - 480 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-369-01819-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032618>– Режим доступа: по подписке.
2. Мячин, Ю. В. Менеджмент : учебник / Ю.В. Мячин, К.А. Тюрина ; под общ. ред. Ю.В. Мячина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 181 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-110087-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861531>– Режим доступа: по подписке.
3. Пищулов, В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учеб. пособие / В.М. Пищулов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 284 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24346. - ISBN 978-5-16-105674-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/966300> (дата обращения: 15.01.2025). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Борискина, Т. Б. 454 вопроса по менеджменту : учеб. пособие / Т.Б. Борискина, О.С. Пескова. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 100 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-103543-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/760536>– Режим доступа: по подписке
2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учеб. пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2018. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-106248-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/94436> – Режим доступа: по подписке.
3. Виханский, О. С. Менеджмент: учеб. для вузов/ О. С. Виханский, А. И. Наумов. - 4-е изд., перераб. и доп.. - М.: Экономистъ, 2005. - 669, [3] с.: ил., портр.. - (Homo Faber). - Библиогр.: с.663-669 . - ISBN 5-98118-131-1
4. Власть, влияние и политика в организациях / Джеффри Пфеффер ; пер. с англ. Е. Трибушной. - Москва: Манн, Иванов и Фербер, 2014. - 447 с. - Библиогр.: с. 434-447. – ISBN 978-5-91657-950-5
5. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - Москва: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с. ISBN 978-5-98281-410-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/473497> – Режим доступа: по подписке.
6. История менеджмента: учеб. для вузов / А. И. Кравченко. - 3-е изд., перераб. и доп.. - М.: КноРус, 2010. - 430, [1] с.: ил., фото). - Библиогр. в подстроч. примеч.. – ISBN 978-5-406-00011-3
7. Менеджмент / [Алексеев А. Н. [и др.] ; под общ. ред. И. Н. Шапкина; Финанс. ун-т при Правительстве РФ. - 4-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2014. - 692, [1] с.: табл.. - (Бакалавр. Углубленный курс). - Библиогр. в конце гл.. – ISBN 978-5-9916-3601-8

8. Менеджмент организации: история, теория и практика: учеб. пособие для вузов / О. Г. Тихомирова, Б. А. Варламов. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 255 с. - (Высшее образование - бакалавриат). - Библиогр.: с. 238-251 (304 назв.). - Соответствует ФГОС (третьего поколения). - ISBN 978-5-16-005014-0
9. Менеджмент организации: учеб. для вузов/ А.В. Тебекин, Б.С. Касаев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: КноРус, 2014. - 418, [1] с.: ил. - Библиогр.: с. 416-419 (75 назв.). - ISBN 978-5-406-03685-3
10. Менеджмент: деловые ситуации, практические задания, курсовое проектирование: практикум для вузов / В. И. Малюк. - М.: КноРус, 2009. - 291, [2] с.: ил., табл.. - Библиогр.: с. 293 (3 назв.). - ISBN 978-5-406-00009-0
11. Менеджмент: учеб. для бакалавров / Е. В. Песоцкая [и др.]. ; под ред. А. Н. Петрова; С.-Петербург. гос. ун-т экономики и финансов. - 2-е изд., испр. и доп.. - М.: ЮРАЙТ, 2012. - 645 с.: табл. + 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - (Бакалавр). - Библиогр. в конце разд.. - ISBN 978-5-9916-1853-3
12. Менеджмент: учеб. для бакалавров / Рос. гос. торгово-экон. ун-т; под общ. ред.: Н. И. Астаховой, Г. И. Москвитина. - М.: Юрайт, 2013. - 422 с.: ил.. - (Бакалавр. Базовый курс). - Библиогр. в конце разд.. - ISBN 978-5-9916-2155-7
13. Менеджмент: учеб. для вузов / Г. В. Осипов, В. А. Лисичкин, Н. Д. Корягин. - М.: Норма; М.: ИНФРА-М, 2013. - 527 с. - Библиогр.: с. 522-527. - ISBN 978-5-91768-188-7. - ISBN 978-5-16-004909-0
14. Менеджмент: учеб. для вузов / Е. Л. Маслова. - Москва: Дашков и К°, 2015. - 332 с.: ил., табл.. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр.: с. 329-332 (42 назв.). - ISBN 978-5-394-02414-6
15. Менеджмент: учеб. для сред. проф. образования / Е. Л. Драчева, Л. И. Юликов. - 14-е изд., стер.. - М.: Академия, 2013. - 299, [2] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование. Экономика и управление). - Библиогр.: с. 297. - Соответствует ФГОС (третьего поколения). - ISBN 978-5-4468-0093-3
16. Мескон, М. Основы менеджмента: пер. с англ. : [учебник]/ Майкл Мескон, Майкл Альберт, Франклин Хедоури; Акад. нар. хоз-ва при правительстве РФ. - М.: Дело, 2006. - 719 с.: ил. - (Зарубежный экономический учебник). - Библиогр. в конце гл. - Предм. указ.: с. 699-719. - ISBN 5-7749-0142-4. - ISBN 0-06-044415-0
17. Основы менеджмента: учеб. пособие для вузов / А. П. Балашов. - М.: Вуз. учеб.; М.: ИНФРА-М, 2012. - 287, [1] с.: табл.. - (Вузовский учебник). - Библиогр. в конце гл.. - ISBN 978-5-9558-0056-1 (Имеются экземпляры в отделах: ч.з.N5(1))
18. Современные технологии менеджмента: учеб. для вузов / [В. И. Королев [и др.]; под ред. В. И. Королева; Всерос. акад. внеш. торговли. - М.: Магистр; М.: ИНФРА-М, 2012. - 639 с.: ил. - (Федеральное рецензирование). - Библиогр.: с. 638-639 (44 назв.). - ISBN 978-5-9776-0218-1. - ISBN 978-5-16-005327-1
19. Современный менеджмент: учеб. пособие вузов / [А. И. Базилевич [и др.]; науч. ред. А. Н. Романов; под ред. М. М. Максимцова, В. Я. Горфинкеля]. - М.: Вуз. учеб.; М.: ИНФРА-М, 2012. - 297, [2] с.: ил.. - (Вузовский учебник). - Библиогр.: с. 290-293 (78 назв.). - ISBN 978-5-9558-0160-5. - ISBN 978-5-16-004159-9
20. Теория менеджмента: учеб. для вузов / В. А. Баринов. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 204, [2] с.: граф.. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Библиогр. в конце гл.. - Соответствует ФГОС (третьего поколения). - ISBN 978-5-16-006009-5. - ISBN 978-5-16-100048-9
21. Теория менеджмента: учеб. для вузов/ А. М. Сергеев, И. А. Иванова. - Москва: Академия, 2013. - 317, [1] с.: ил., табл.. - (Высшее профессиональное образование. Экономика и управление). - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 313-314. - ISBN 978-5-7695-9585-1

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- ЭБС АЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО;
 -

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**Образовательно-научный кластер «Институт управления и территориального
развития»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Методы исследовательской деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины **«Методы исследовательской деятельности»**
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Методы исследовательской деятельности»

Цель изучения дисциплины: освоение методологического потенциала науки, необходимой для проведения студентами последующей научно-исследовательской работы

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 Способен анализировать природу явлений и процессов, протекающих в сфере профессиональной деятельности с применением различных методологических и теоретических подходов для решения задач в профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Анализирует природу и динамику профессиональных явлений и процессов в индустрии гостеприимства, применяя междисциплинарный теоретический аппарат для выявления причинно-следственных связей и закономерностей развития отрасли ОПК-1.2 Применяет методологические инструменты анализа для исследования специфических проблем гостиничной деятельности, обеспечивая достоверность и валидность полученных результатов ОПК-1.3 Обосновывает управленческие решения в деятельности гостиничной организации на основе результатов теоретико-методологического анализа, формулируя обоснованные выводы и рекомендации в профессиональном дискурсе	Знать: - метод системного анализа - цифровые методы научного исследования - правила оформления научных статей и отчетов НИР Уметь: - выдвигать научную гипотезу и аргументировать научные результаты - критически оценивать источники информации - применять методики поиска, сбора и обработки информации - научно анализировать социально значимые проблемы - пользоваться базами данных для проведения исследований с учетом требований информационной безопасности Владеть: - навыками самостоятельной работы с научной литературой - приемами поиска научной информации с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2 Способен выявлять и обосновывать концептуальные решения проблем в области профессиональной деятельности, базируясь на научных теориях, концепциях и подходах, в том числе и инновационных	ОПК-2.1 Применяет теоретические концепции индустрии для анализа специфики функционирования гостиничных организаций и объяснения закономерностей формирования спроса на гостиничные услуги ОПК-2.2 Использует эмпирические методы исследования для изучения проблемных ситуаций в гостиничной деятельности, обеспечивая достоверность и репрезентативность собранных данных ОПК-2.3 Синтезирует результаты	Знать: - основы проектного подхода к управлению научно-исследовательской деятельностью - нормативные акты в сфере научно-исследовательской деятельности в РФ - этапы проведения исследовательской деятельности Уметь: - использовать на практике методы исследовательской деятельности в своей предметной области

	теоретического и эмпирического анализа для разрешения профессиональных задач в гостиничном деле, формулируя аргументированные выводы и практические рекомендации	- решать научную проблему на основе системного и междисциплинарного подходов - планировать научно-исследовательскую работу - представлять результаты научных исследований Владеть: - технологиями проектирования научно-исследовательской деятельности - навыками организации научно-исследовательской работы - навыками работы с нормативными правовыми актами
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	Знать: методологические основы исследовательской деятельности в социально-экономических и сервисных дисциплинах; классификацию и специфику применения научных методов исследования гостиничного бизнеса; современные методы сбора эмпирических данных в исследованиях гостеприимства; методы количественного и качественного анализа данных, применимые к сервисным исследованиям; нормы научной этики и академической грамотности при проведении исследований в сфере сервиса; структуру, правила оформления и критерии оценки результатов исследовательской деятельности. Уметь: проектировать программу исследования по проблемам гостиничного дела; применять методы сбора первичных данных в гостиничной среде; обрабатывать и интерпретировать эмпирические данные с использованием статистических и качественных методов; обосновывать выводы и

		формулировать рекомендации по совершенствованию технологий гостиничного сервиса на основе результатов исследования; представлять результаты исследования в устной и письменной форме Владеть: навыками разработки и адаптации исследовательских инструментов для гостиничного бизнеса; технологиями визуализации исследовательских данных; приёмами критической оценки научных и профессиональных источников; навыками подготовки публикаций и выступлений на научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах исследовательских работ в сфере гостеприимства; инструментами распространения результатов исследований в профессиональном сообществе

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.12 «Методы исследовательской деятельности» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия/ лабораторные работы), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№	Наименование темы	Содержание раздела
1	Организация научно-	Особенности научной деятельности в России. Нормативно-правовые акты, регулирующие научно-исследовательскую

	<i>исследовательской деятельности в России</i>	<i>работу. Государственное регулирование научной деятельности в РФ. Подготовка научных кадров. Научная школа как форма подготовки ученых. Гранты на проведение исследовательской деятельности. Российский фонд фундаментального исследования РФФИ. Научные стипендии для молодых ученых. Развитие научно-исследовательской деятельности в регионе. Научно-исследовательская работа студентов.</i>
2	<i>Наука и научное мышление</i>	<i>Роль науки в современном обществе. Функции науки. Классификация наук. Основные направления развития современной науки. Принципы научного мышления. Постановка научных проблем и подходы к их решению. Формы научного мышления: научный факт, научная проблема, научная идея, научная гипотеза, научная теория, метатеория. Научная картина мира. Научная теория как фундаментальная единица научного знания. Подтверждение или опровержение научной теории.</i>
3	<i>Специфика методологии науки</i>	<i>Научное познание. Критерии научности. Методы выдвижения, постановки и проверки научной гипотезы. Методология как средство оптимизации научной деятельности. Классификация методов научного исследования. Этические принципы исследователя.</i>
4	<i>Теоретический уровень научного познания</i>	<i>Всеобщие философские методы: диалектический и метафизический. Общенаучные и специальные методы научного исследования. Методы теоретического исследования: абстрагирование, формализация, аксиоматический, анализ и синтез, обобщение, индукция и дедукция, аналогия, системный, исторический, классификация. Моделирование как метод научного исследования. Научное прогнозирование.</i>
5	<i>Эмпирический уровень научного познания</i>	<i>Методы эмпирического исследования: наблюдение, сравнение, описание, измерение, эксперимент. Виды наблюдения. Элементы и планирование эксперимента. Социологический метод: анкетирование, интервьюирование, опрос. Правила проведения интервью. Статистический метод. Интерпретация полученных результатов. Применение методов научного исследования в своей предметной области.</i>
6	<i>Формы научно-исследовательской работы</i>	<i>Рецензии, рефераты, аннотации, научные публикации, тезисы, доклады, курсовые работы, научный обзор, выпускные квалификационные работы, магистерские и кандидатские диссертации, предметные олимпиады, научные кружки. Устное представление научной информации. Научный стиль речи. Студенческое научное общество.</i>
7	<i>Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности</i>	<i>Структура статьи. Язык и стиль научной статьи. Требования, предъявляемые к научной публикации. Цитирование. Принятые сокращения. Система Антиплагиат. Научные журналы.</i>
8	<i>Научная информация</i>	<i>Электронные формы информационных ресурсов. Поиск и систематизация научной информации. Обработка научной</i>

		<i>информации, её фиксация и хранение. Документальные источники информации. Методы анализа документов. Анализ источников информации. Критический анализ научной информации.</i>
9	<i>Этапы проведения научного исследования</i>	<i>Выбор направления исследования. Постановка научной проблемы. Актуальность и новизна научного исследования. Планирование исследования. Цель и задачи исследования. Объект и предмет исследования. Поиск, анализ и обработка материала исследования. Составление библиографического списка. Теоретические и экспериментальные исследования. Анализ и обработка полученных результатов. Формулирование выводов научной работы и их аргументация. Научная организация труда. Эффективность исследовательской деятельности.</i>
10	<i>Презентация результатов научного исследования</i>	<i>Оформление результатов научного исследования. Отчет НИР. Публичная защита диссертации. Положения, выносимые на защиту. Автореферат диссертации. Апробация результатов исследования. Внедрение полученных в ходе исследования практических результатов.</i>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1: Организация научно-исследовательской деятельности в России

Тема 2: Наука и научное мышление

Тема 3: Специфика методологии науки

Тема 4: Теоретический уровень научного познания

Тема 5: Эмпирический уровень научного познания

Тема 6: Формы научно-исследовательской работы

Тема 7: Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности

Тема 8: Научная информация

Тема 9: Этапы проведения научного исследования

Тема 10: Презентация результатов научного исследования

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1: Организация научно-исследовательской деятельности в России

Вопросы для обсуждения:

1. Правовая основа научно-исследовательской работы

2. Организация управления наукой в исследовательских учреждениях

3. Подготовка научных кадров

4. Организация научно-исследовательской работы студентов

Тема 2: Наука и научное мышление

Вопросы для обсуждения:

- 1. Роль науки в современном обществе*
- 2. Принципы научного мышления*
- 3. Формы научного мышления*
- 4. Научная теория как фундаментальная единица научного знания*

Тема 3: Специфика методологии науки

Вопросы для обсуждения:

- 1. Научное познание. Критерии научности.*
- 2. Методы выдвижения, постановки и проверки научной гипотезы.*
- 3. Классификация методов научного исследования.*
- 4. Этические принципы исследователя.*

Тема 4: Теоретический уровень научного познания

Вопросы для обсуждения:

- 1. Философские и общенаучные методы исследования*
- 2. Частные и специальные методы исследования*
- 3. Моделирование как метод научного исследования*
- 4. Научное прогнозирование*

Тема 5: Эмпирический уровень научного познания

Вопросы для обсуждения:

- 1. Виды наблюдения.*
- 2. Элементы и планирование эксперимента.*
- 3. Социологический метод: анкетирование, интервьюирование, опрос.*
- 4. Статистический метод. Интерпретация полученных результатов.*

Тема 6: Формы научно-исследовательской работы

Вопросы для обсуждения:

- 1. Особенности подготовки рефератов и докладов*
- 2. Подготовка и защита магистерских диссертаций*
- 3. Студенческий научный кружок*

Тема 7: Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности

Вопросы для обсуждения:

- 1. Структура статьи*
- 2. Язык и стиль научной статьи*
- 3. Требования, предъявляемые к научной публикации*
- 4. Цитирование*

Тема 8: Научная информация

Вопросы для обсуждения:

- 1. Электронные формы информационных ресурсов*
- 2. Поиск и систематизация научной информации*
- 3. Документальные источники информации. Методы анализа документов*
- 4. Критический анализ научной информации*

Тема 9: Этапы проведения научного исследования

Вопросы для обсуждения:

- 1. Постановка научной проблемы. Выбор темы исследования*
- 2. Планирование научного исследования*
- 3. Поиск, анализ и обработка материала исследования*
- 4. Формулирование выводов научной работы*

Тема 10: Презентация результатов научного исследования

Вопросы для обсуждения:

- 1. Оформление результатов научного исследования. Отчет НИР.*
- 2. Публичная защита диссертации.*
- 3. Апробация результатов исследования.*
- 4. Внедрение полученных результатов в практику.*

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Организация научно-исследовательской деятельности в России, Теоретический уровень научного познания, Эмпирический уровень научного познания, Формы научно-исследовательской работы, Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности, Научная информация

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам: Организация научно-исследовательской деятельности в России, Теоретический уровень научного познания, Эмпирический уровень научного познания, Формы научно-исследовательской работы, Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности, Научная информация

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Контролируемые темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Организация научно-исследовательской деятельности в России</i>	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9	<i>Опрос, доклады</i>
<i>Наука и научное мышление</i>	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9	<i>Эссе</i>
<i>Специфика методологии науки</i>	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9	<i>Контрольная работа</i>
<i>Теоретический уровень научного познания</i>	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9	<i>Презентация</i>
<i>Эмпирический уровень научного познания</i>	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9	<i>Тесты</i>
<i>Формы научно-</i>	ОПК-1	<i>Реферат</i>

Контролируемые темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>исследовательской работы</i>	<i>ОПК-2 ОПК-9</i>	
<i>Научная статья как элемент научно-исследовательской деятельности</i>	<i>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9</i>	<i>Рецензия</i>
<i>Научная информация</i>	<i>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>Этапы проведения научного исследования</i>	<i>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9</i>	<i>Опрос, проект</i>
<i>Презентация результатов научного исследования</i>	<i>ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9</i>	<i>Творческое задание</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания практических, контрольных работ и проектов:

- 1. Роль науки в развитии современного общества*
- 2. Эмпирическая проверка научной теории*
- 3. Правовое регулирование подготовки научных кадров в системе послевузовского профессионального образования*
- 4. Характеристика теоретического уровня знания*
- 5. Правовая регламентация мер по поддержке молодых российских учёных*
- 6. Эксперимент как метод научного исследования*
- 7. Информационное обеспечение научной деятельности*
- 8. Моделирование как метод научного исследования*
- 9. Эволюционное развитие научной теории*
- 10. Отличие науки от других видов человеческой деятельности*
- 11. Повышение квалификации научно-педагогических работников*
- 12. Государственная политика в области высшего и послевузовского профессионального образования*
- 13. Организация проведения научного исследования*
- 14. Специальные методы научного исследования*
- 15. Этапы научно-исследовательской работы*

8.3. Перечень вопросов для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой:

- 1. Понятие науки и научной деятельности*
- 2. Основные формы исследовательской деятельности*
- 3. Принципы научного познания*
- 4. Понятие метода и методологии исследовательской деятельности*
- 5. Философские и общенаучные методы исследования*
- 6. Частные и специальные методы исследования*

7. Моделирование как метод научного исследования
8. Научное прогнозирование
9. Теоретические методы исследования
10. Особенности методов исследования в гуманитарных науках
11. Организация проведения научного исследования
12. Планирование научного исследования
13. Фаза проектирования научного исследования
14. Технологическая фаза научного исследования
15. Рефлексивная фаза научного исследования
16. Основные источники научной информации
17. Технология подготовки и оформления научных работ
18. Методика подготовки и процедуры защиты магистерских диссертаций
19. Апробация результатов исследования
20. Эмпирические методы исследования

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	% освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий</i>	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения</i>	хорошо		71-85

Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Басовский, Л. Е. Основы исследовательской деятельности: учебник / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 257 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1192099. - ISBN 978-5-16-016586-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1192099>
2. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества: учебное пособие / В.И. Бесшапошникова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893660>

Дополнительная литература

1. Боуш, Г. Д. Методология исследовательской деятельности (в курсовых и выпускных квалификационных работах): учебник / Г.Д. Боуш, В.И. Разумов. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 210 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5c4efe94f12440.58691332. - ISBN 978-5-16-014583-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815958>
2. Блюмин, А. М. Управление знаниями в научно-исследовательской работе: учебник / А. М. Блюмин. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2022. - 296 с. - ISBN 978-5-394-04901-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1927317>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС Айбукс
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Напитки мира и этнотуризм»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Напитки мира и этнотуризм».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Напитки Мира и этнотуризм».

Цель изучения дисциплины: Получение студентами системного представления о разнообразии напитков, географии их распространения, истории развития культуры употребления спиртных напитков в отдельно взятых регионах мира.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	Знать основы современных технологий производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей уметь применять современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	владеть навыками применения современных технологий производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Напитки мира» представляет собой дисциплину ФТД.04 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	История виноделия. Классификация и характеристика напитков	История виноделия. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней. Характеристика посуды для застолья в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Культура застолья и их виды Туризм и национальная культура, их взаимосвязь с традициями потребления напитков. Классификация и характеристика напитков Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозависимости услуг. Особенности организации обслуживания напитками гостей кафе ресторанов, баров. Культура обслуживания: понятие, факторы влияющие на уровень культуры обслуживания.
2.	Вина: натуральные, специальные, ароматизированные	Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления.

	рованные, плодовые	
3.	Игристые вина и шампанское	Игристые вина и шампанское Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления.
4.	Напитки, полученные методом перегонки	Технология изготовления и разновидности. Способы производства Напитки, полученные методом перегонки, традиции и культура потребления
5.	Крепкие национальные напитки разных стран	Крепкие национальные напитки других стран. Характеристика крепких напитков стран мира, традиции и культура потребления
6.	Пиво и пивные напитки	Пиво и пивные напитки Характеристика пива, кваса, традиции и культура потребления.
7.	Смешанные напитки	Классификация и способы приготовления смешанных напитков. Способы приготовления и оформление смешанных напитков. Построение смешанных напитков.
8.	Ксантиновые напитки	Ксантиновые напитки (чай, кофе, какао) Характеристика чая, кофе, какао, их разновидности. Церемонии и ритуалы.
9.	Напитки из молока	Напитки из молока Прохладительные напитки, традиции и культура потребления.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. История виноделия. Классификация и характеристика напитков

История виноделия. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего Рима до наших дней. Характеристика посуды для застолья в прошлом и современного этикета в материальной настоящем у разных народов. Принципы и правила культуры. Культура застолья и их виды Туризм и национальная культура, их взаимосвязь с традициями потребления напитков. Классификация и характеристика напитков Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозависимости услуг. Особенности организации обслуживания напитками гостей кафе ресторанов, баров. Культура обслуживания: понятие, факторы влияющие на уровень культуры обслуживания.

Тема 2. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые

Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления.

Тема 3. Игристые вина и шампанское

Игристые вина и шампанское Характеристика вин, производство, разновидности вин стран мира, традиции и культура потребления.

Тема 4. Напитки, полученные методом перегонки

Технология изготовления и разновидности. Способы производства Напитки, полученные методом перегонки, традиции и культура потребления

Тема 5. Крепкие национальные напитки разных стран

Крепкие национальные напитки других стран. Характеристика крепких напитков стран мира, традиции и культура потребления

Тема 6. Пиво и пивные напитки

Пиво и пивные напитки Характеристика пива, кваса, традиции и культура потребления.

Тема 7. Смешанные напитки

Классификация и способы приготовления смешанных напитков. Способы приготовления и оформление смешанных напитков. Построение смешанных напитков.

Тема 8. Ксантиновые напитки Ксантиновые напитки (чай, кофе, какао) Характеристика чая, кофе, какао, их разновидности. Церемонии и ритуалы.

Тема 9. Напитки из молока Напитки из молока Прохладительные напитки, традиции и культура потребления.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. История виноделия. Классификация и характеристика напитков

Тема 2. Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые

Тема 3. Игристые вина и шампанское

Тема 4. Напитки, полученные методом перегонки

Тема 5. Крепкие национальные напитки разных стран

Тема 6. Пиво и пивные напитки

Тема 7. Смешанные напитки

Тема 8. Ксантиновые напитки

Тема 9. Напитки из молока

Вопросы для обсуждения:

Практические задачи по курсу «Напитки мира»

1. Составьте таблицу взаимозаменяемых алкогольных напитков в коктейлях.

2. Нарисуйте график, изобразив на нем точками алкогольные напитки по степени их крепости, от самого слабого, к самым крепким.

3. Рядом с названиями известных коктейлей напишите их цвет и прозрачность.

4. Рядом с перечнем стран мира напишите национальные напитки каждой страны.

5. Как называется водка в разных странах мира? Составьте глоссарий, выделив особенности каждой.

6. Какие созвучные и похожие названия коктейлей существуют? Напишите список и определите схожие компоненты.

7. Составьте список ассоциаций к каждому из известных алкогольных напитков.

8. Составьте перечень ингредиентов для коктейлей по степени их популярности.

9. Какие аксессуары для приготовления коктейлей и употребления алкогольных напитков вы знаете?

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, подготовку к заданиям в рамках аудиторной работы на семинарах по следующим темам:.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение кейсов в рамках групповой работы по следующим темам:

3. Сбор, систематизация и анализ информации о компаниях для выполнения заданий по следующим темам:

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине «Напитки мира»

Решите задания по вариантам

Вариант -1

1. Коктейль. Смешанные напитки. Исторические сведения и легенды появления коктейлей.

2. Виски. История возникновения. Характеристика. Ассортимент.

3. Построение смешанных напитков. Формула построения. Характеристика.
4. Рецепттура, метод приготовления и посуда для коктейля В – 52.

Вариант – 2

1. Международные единицы измерения жидкостей.
2. Пиво. Получение. Сорта пива.
3. Лёд, его назначение и виды.
4. Рецепттура, метод приготовления и посуда для коктейля Mojito - Мохито

Вариант – 3

1. Классификация коктейлей.
2. Вина. Классификация.
3. Расчёт с посетителями.
4. Рецепттура, метод приготовления и посуда для коктейля Bloody Mary
- Кровавая Мэри.

Вариант – 4

1. Методы приготовления коктейлей.
2. Абсент. История напитка. Производство.
3. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.
4. Рецепттура, метод приготовления и посуда для коктейля Bellini – Беллини.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме: доклад сделан по заданной теме, даны ответы на дополнительные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Методические рекомендации по организации групповой работы и решению ситуационных задач

Групповая работа по решению ситуационных задач в первую очередь требует внимательного изучения задания и поставленных в нем вопросов каждым членом группы индивидуально. В дальнейшем рекомендуется сделать общее обсуждение содержания задания для выяснения однозначности понимания изложенного материала и поставленных вопросов. В случае ограниченности во времени рекомендуется назначить формального «руководителя», отвечающего за готовность группы к презентации и «контролера», отслеживающего регламент. В случае серьезного расхождения во взглядах на решение поставленной задачи, во время презентации группа может доложить о наличии особого мнения. Презентация должна быть готова в электронном виде (Microsoft Power Point), быть краткой и информативной.

Решение кейсов.

Решение кейсов как процедура оценивания может быть выполнено группой или индивидуально, в зависимости от целей оценки, быть самостоятельной процедурой или входить как часть в зачет или экзамен.

По времени Решение кейса может занимать от 20-30 минут до 2-3 часов. В качестве требований к содержанию кейса рекомендуется отсутствие однозначных решений проблемы, побуждающее студентов к поиску оптимальных решений, их аргументации и обоснования.

В качестве критериев оценки результатов индивидуального или группового решения кейсов могут выступать следующие параметры:

- уровень обоснования собственного решения, которые отличают данное решение кейса от других решений;
- глубина анализа, четкие и ясные формулировки проблем, заложенных в кейсе;
- демонстрация адекватных аналитических методов при работе с информацией кейса;
- использование дополнительных источников информации для решения кейса;
- выполнение всех необходимых расчетов.

Требования к презентациям

Общие требования:

1. Наличие титульного листа.
2. Соответствие теме сообщения.
3. Слайд должен содержать минимально возможное количество слов.
4. Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт, ограничить использование просто текста. Текст легко читаем.
5. Правильность используемой терминологии.
6. Отсутствие ошибок правописания и опечаток.
7. Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного, «неядовитого» цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
8. Чертежи, рисунки, фотографии и другие иллюстрационные материалы должны, по возможности, максимально равномерно заполнить все экранное поле. Но при этом не перегружать слайд зрительной информацией.
9. Наличие выводов по рассматриваемой проблеме.

10. Наличие однотипных элементов навигации на всех слайдах (управляющие кнопки, гиперссылки)
11. Работа всех ссылок.
12. Единый стиль оформления всех слайдов.
13. Соответствие дизайна слайда содержанию. Сочетается фон, текст и графика.
14. Целесообразно использование эффектов анимации.
15. Звуковое сопровождение слайдов не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.

К содержанию: соответствие заявленной теме и целям; наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями; представление информации в виде картосхем, графиков и диаграмм; отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок; формулировка вывода по результатам проведенной работы.

К оформлению: дизайн должен соответствовать содержанию презентации; анимационные эффекты не должны отвлекать от информации, представленной на слайде; предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме; чередовать использование разных видов слайдов для обеспечения разнообразия, размер шрифта должен соответствовать важности информации. На первом слайде размещается тема работы и данные автора или авторов. На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты

Советы по составлению мультимедийной презентации.

Стиль. Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текст, рисунки).

Фон. Для фона выбирайте более холодные тона (синий или зеленый).

Использование цвета. На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите особое внимание на цвет гиперссылок (до и после использования).

Анимационные эффекты. Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Содержание информации. Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.

Расположение информации на странице. Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.

Шрифты. Для заголовков – не менее 24. Для информации – не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).

Способы выделения информации. Следует использовать: рамки, границы, заливку; разные цвета шрифтов, штриховку, стрелки; рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.

Объем информации. Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Виды слайдов. Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: С текстом; С таблицами; С диаграммами.

Презентация исследования учащегося должна включать: Название исследования. Содержание. Цель самостоятельной работы. Ход и результат исследования. Выводы. Список использованных ресурсов.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

по дисциплине «Напитки мира»

1. Сопроводительные документы на алкогольную продукцию.
2. Виски как алкогольный напиток. Особенности подачи.
3. Особенности производства виски. Основные страны производители.
4. Технология производства односолодового виски.
5. Основные сырьевые компоненты при производстве водки.
6. Технология производства водки. Способы очистки (методы).
7. Водка. Хранение, фальсификация.
8. Сельскохозяйственный способ производства рома. Виды рома, потребление.
9. Текила. Наиболее известные сорта. Особенности маркировки.
10. Технология производства текилы. Употребление.
11. Особенности производства Мескаль. Наиболее известные марки текилы.
12. Коньяк. Классификация.
13. Технологические особенности производства коньяка.
14. Обозначение сроков выдержки коньячных спиртов. Органолептическая оценка.
15. Хранение коньячных спиртов. Употребление, правила сервировки. Основные дома по производству коньячных спиртов.
16. Отличие коньяк от бренди. Категории российских коньяков. Дайте определение напитку бренди.
17. Кальвадос. В чем отличительная особенность напитка Арманьяк от коньяка.
18. Охарактеризуйте напиток Вермут, классификация вермутов.
19. Основные техники (способы приготовления) приготовления коктейлей.
20. Классификация коктейлей. Коктейли на основе шампанского. Горячие напитки.
21. Особенности состава и примеры коктейлей группы Сауэры, Эг-ноги, Флипы.
22. Особенности состава и примеры коктейлей группы Физы, коллинзы, коблеры, фиксы
23. Сырье для винодельческой промышленности. Особенности первичного виноделия
24. Технология производства вина.
25. Отличия в технологии производства белых и красных вин. Выдержка, старение.
26. Правила дегустации. Органолептическая оценка вина. Недостатки, пороки вина.
27. Укупорка вина. Этикетки вин. Что такое декантация вина.
28. Особенности подачи и презентации вин. Характеристика винных бокалов.
29. Классические правила сочетания блюд с винами.
30. Какие вина относятся к крепленным. Охарактеризуйте напиток Портвейн. Что означает Vintage.
31. Основные правила оформления карты вин ресторана.
32. Виды винных карт. Особенности работы с разными типами винных

карт.

33. Требования к расположению алкогольных напитков в карте вин.
34. Дайте понятие напитку Мадера. Особенности употребления, хранения. Технология производства.
35. Охарактеризуйте напиток Херес. Технология производства.
36. Дайте понятие ароматическое вино. Основные разновидности вермутов, сырьевые компоненты.
37. Классификация французских вин. Особенности системы Appellation Controlee. Винодельческие регионы.
38. Классификация Итальянских вин.
39. Классификация вин Германии. Отличительные особенности немецких вин.
40. Пиво. Условия хранения, температура подачи темных и светлых сортов.
41. Особенности технологии производства пива.
42. Шампанское. Основные сырьевые компоненты. Хранение шампанского.
43. Технология производства шампанского. Что означает «Cuvée».
44. Виды шампанских вин. Пороки шампанского.
45. Правила подачи и сервировки шампанского. Наиболее известные марки.
46. Барная посуда, назначение.
47. Барный инвентарь, особенности эксплуатации, содержания.
48. Чай. Особенности выращивания и сбора.
49. Этапы производства чая. Особенности подачи Мате.
50. Классификация чаев. Хранение в готовом виде. Органолептическая оценка.
51. Сорта кофейных зерен. Основные характеристики.
52. Способы сбора кофейных зерен. Дефекты.
53. Методы обработки кофейных зерен после сбора урожая.
54. Изменения, происходящие в кофейном зерне после обжаривания. Виды кофемолок.
55. Работа с кофемашиной. Ассортимент кофе.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме: доклад сделан по заданной теме, даны ответы на дополнительные вопросы;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных

между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
История виноделия. Классификация и характеристика напитков	<i>ОПК3, ОПК-9, ПК-1</i>	практическое задание
Вина: натуральные, специальные, ароматизированные, плодовые		подготовка презентации, контрольная работа
Игристые вина и шампанское		подготовка презентации, контрольная работа
Напитки, полученные методом перегонки		решение кейса, контрольная работа
Крепкие национальные напитки разных стран		практическое задание, контрольная работа
Пиво и пивные напитки		решение кейса, контрольная работа
Смешанные напитки		контрольная работа
Ксантиновые напитки		решение кейса
Напитки из молока		решение кейса

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

- Местные сорта, появившиеся и культивируемые в строго ограниченной зоне (иногда районе или селении):
 - аборигенные сорта винограда
 - локализованные сорта
 - устоявшиеся сорта
- Аппарат (дистиллятор), используемый для перегонки алкоголя:
 - ассамблирование
 - декантирование
 - кольеретка
- Термин, чаще всего применяемый к вину, полученному в результате купажирования, то есть смешивания виноматериалов различного происхождения или урожая разных лет – это . (Купаж)
- Напиток (как правило, коньяк, кальвадос, ликеры, о-де-ви), подаваемый в завершение приема пищи, способствующий улучшению пищеварения:
 - дижестив
 - аперитив
 - мюзле
- "Год урожая". Этот термин используют также в смысле "вино определенного года урожая" или просто "высококачественное вино" -

- . (Миллезим)
6. Сладкое крепленое вино, в сусло которого во время брожения или после него добавлен в том или ином виде спирт:
- коньяк
 - ликерное вино
 - арманьяк
7. Винный камень – это:
- Минерал для улучшения вкуса вина
 - Камень для закупоривания бочек с вином
 - Кристаллический осадок, образуемый в вине солями винной кислоты
8. Графин или кувшин, используемый для переливания вина:
- Барик
 - Декантер
 - Кольеретка
9. Метод тестирования вин без идентификации информации, содержащейся на этикетке и самой бутылке – это . (Слепая дегустация)
10. Вино, в котором содержание сахара не превышает 3 г/л, а доля этилового спирта составляет 9-13%:
- сухое вино
 - полусухое вино
 - ликерное вино
11. Энология – это:
- наука о производстве крепких алкогольных напитков
 - наука о вине и виноделии
 - наука о производстве напитков из зерна
 - технология по производству коктейлей
12. Соединение нескольких вин или спиртов, как правило, из одного апелласьона для получения нового продукта с улучшенными характеристиками - это . (Ассамблирование)
13. Винная этикетка у основания горлышка бутылки – это
это
. (Кольеретка)
14. Следы, оставляемые алкогольным напитком на стенках бокала при его вращении. Иногда их называют "слезами" или "арками" – это . (Ножки)

Тестовые задания для проверки уровня обученности

ЗНАТЬ:

1. При приготовлении кваса, для его брожения добавляют- А. дрожжи
Б. крахмал В. сироп Г. желатин
2. Чем заливают сухари при приготовлении кваса А. сладким сиропом
Б. холодной водой В. кипятком
Г. фильтрованной водой
3. Изготавливают прохладительные напитки из – А. пшеницы
Б. плодово-ягодных соков В. вина
Г. сахарного тростника
4. Газированный бесцветный напиток, на основе хинина, подслащенный, и горький на вкус, близок по составу к лимонаду-

А. Кола Б. Тоник
В. Содовая Г. Лимонад
5. Газированный прохладительный напиток на основе сока и мякоти апельсина:
А. Кола

Б. Тоник В. Содовая
Г. Оранжевая
6. Газированный напиток на растительной основе с добавлением листьев экстракта растения кола, карамели, сахара-
А. Спрайт Б. Лимонад В. Тоник Г. Кола

Тестовые задания для проверки уровня обученности
УМЕТЬ:

1. При выдержке коньяка в бочках, происходит испарение сквозь стенки:
А. «Доля ангела» Б. «Доля мастера»
В. «Доля винодела» Г. «Доля бочки»
2. Аппарат для перегонки коньяка А. Шарантский аламбик
Б. Пот стилл В. Патент стил Г. Коффи стил
3. Визитной карточкой Латвии считается напиток А. Анисовая настойка
Б. Абсент В. Бальзам Г. Вермут
4. В какой стране производится ликер Егермайстер А. России
Б. Франции В. Италии Г. Германии
5. Ликером может называться спиртной напиток, полученный из перечисленных ниже способов.
А. Мацерация растительных компонентов. Б. Дисциплиция растительных компонентов.
В. Добавление дисциплинта в смесь воды и спирта. Г. Все вышеперечисленные способы

6. Что такое «Кюве»
А. Железная проволока на пробке. Б. Марка Шампанского.
В. «Самотек» Винограда.
Г. Регион производства шампанского.
7. Что такое «купаж» А. Выдержка напитка.
Б. Год урожая винограда. В. Метод выдержки.
Г. Смесь разных спиртов
8. Самбука это -
А. Анисовая настойка.
Б. Можжевельниковая настойка. В. Винная настойка.
Г. Сигара.

Тестовые задания для проверки уровня обученности

ВЛАДЕТЬ:

1. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют».
А. Сухие игристые вина.

Б. Сильно охлажденный напиток на основе виски. В. Марка виски.
Г. Коктейль на основе коньяка.

2. Температура подачи коньяка А. 10 – 12*С

Б. 6 – 8*С В. 17 – 20*С Г. 4 – 6*С

3. Температура замороженной водки А. -10 до -18*С

Б. -2 до -6*С В. 0 до -5*С

Г. -18 до -30*С

4. Момент когда коньяк перестает стареть А. Когда нужно его реализовывать

Б. Когда его переливают в стеклянные бутылки В. Когда коньяк купажируют

Г. Когда коньяк ароматизируют

5. В основе приготовления любых настоек , одинаковый для всех – процесс

А. Мацерации

Б. Шапталлизации В. Фильтрация Г. Охлаждение

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

2.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Происхождение спиртных напитков в России в IX-XV веках и их терминология.

2. Мед и его значение в Древней Руси.

3. Квас как напиток в Древней Руси.

4. Пять типов опьяняющих напитков на Древней Руси.

5. Технические особенности русского производства водки.

6. Технологические особенности водки и её производства по основным позициям.

7. Сравнительные сырьевые и технологические данные о крепких алкогольных напитках разных стран

8. Классификация алкогольной продукции.

9. Воздействие алкоголя на человеческий организм

10. Гастрономическое значение и правильное употребление водки

11. Обозначения крепости алкогольных напитков на этикетках

12. Отличие Whiskey от Whisky.

13. Вкусовой рейтинг Whisky.

14. Виски- отличие разных сортов, культура потребления.

15. Основные типы джина

16. Три основных ингредиента в производстве джина

17. Винно-водочные изделия - бренди

18. Коньяк – напиток, покоривший мир

19. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей.

20. Рецептура и способы приготовления коктейлей: техника приготовления, формула коктейля. Гарниры и топпинги.

21. Технологические карты разных коктейлей.

22. Оформление и подача коктейлей.

23. Рецептура и способы приготовления коктейлей: Гарниры и топпинги. Технологические карты коктейлей. Оформление и подача коктейлей. Оформление и подача.

24. Приготовление грогов и тодди, горячие смешанные напитки на основе чая, кофе

25. Рецептура и способы приготовления напитков для компании: пунши, глинт-вейны, крюшоны и сангрия.

Контрольные задания:

Дайте развернутый (письменный/устный) ответ на вопрос:

1. История создания безалкогольных напитков.
2. История создания легких алкогольных напитков
3. История создания крепких алкогольных напитков
4. Классификация напитков.
5. Виски и его разновидности.
6. Вино и его разновидности
7. Культура и технология производства пива в различных странах
8. Особенности изготовления коктейлей
9. Национальные напитки России.
10. Водка и напитки ее содержащие
11. География и технологии производства кофе. Виды кофе.
12. География выращивания чая. Виды чая.
13. Искусство работы сомелье.
14. Виды сиропов и область их применения.
15. Сочетаемость алкогольных напитков с продуктами питания.
16. Напитки народов Азии.
17. Напитки народов Америки.
18. Напитки народов Африки.
19. Национальные напитки народов в странах Европы.
20. Технология производства алкогольных напитков.
21. Технология производства безалкогольных напитков.
22. Джин и его разновидности.
23. Бренди и его разновидности.
24. Технология подачи спиртных напитков.
25. Особенности сервировки стола для напитков.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Степень освоения студентами учебного курса контролируется с помощью методологии рейтинговых оценок. Текущий контроль представляет собой оценку преподавателем работы студента в течение семестра. Оценивается выполнение практических работ, тестов, кейсов, участие в дискуссии, а так же посещаемость занятий, активность на семинарах. По сути, в состав элементов текущего контроля входят задания аудиторного, внеаудиторного и рубежного контроля. Баллы, полученные студентами, по аудиторному, внеаудиторному и рубежному контролю формируют рейтинг допуска студента к итоговому контролю.

Чтобы быть допущенным к итоговому контролю студенту необходимо набрать минимальный балл допуска по каждому типу контроля – будет сформирован минимальный рейтинг допуска.

Формула баллов: 60 баллов за занятия в семестре + 40 баллов за итоговый тест = 100

Баллы в семестре: 4заданияА x 3 балла + 4заданияР x 6 баллов + 3заданияВА x 8 баллов = 60

Задания формируются на основе типовых заданий, представленных в ФОС данной рабочей программы дисциплины. Задания аудиторного контроля (всего 4 задания, каждое по 3 балла, в сумме можно набрать 12 баллов, минимум баллов для допуска - 6)

Задания рубежного контроля (всего 4 задания, каждое по 6 баллов, в сумме можно набрать 24 балла, минимум баллов для допуска - 12). Все задания выполняются на занятии или на консультации.

Задания внеаудиторного контроля (всего 3 задания, каждое по 8 баллов, в сумме можно набрать 24 балла, минимум баллов для допуска - 12)

Итоговый контроль – компьютерное тестирование (максимум – 40 баллов)

Структура оценки за тест:

«5» - от 86 до 100

«4» - от 71 до 85

«3» - от 56 до 70

«2» - от 0 до 55

Общая оценка за курс:

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пяти-балльная шкала (академическая) оценка	Двух балльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2012. - 296 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/469955>
2. Никифоров, М. В. Технология и организация фирменного обслуживания : учебное пособие / М. В. Никифоров, Е. А. Воронина. — Тверь : Тверская ГСХА, 2024. — 194 с. — Текст : электронный // ZNANIUM: электронно-библиотечная система. — URL: [https:// ZNANIUM.com/book/409832](https://ZNANIUM.com/book/409832)). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 208 с. — ISBN 978-5-4377-0011-2. — Текст : электронный // ZNANIUM: электронно-библиотечная система. — URL: [https:// ZNANIUM.com/book/90692](https://ZNANIUM.com/book/90692)— Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература

1. Региональная повседневная культура: Учебное пособие / Н.В. Алехина, Л.Ю. Лепешкина, Н.В. Овсянникова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 263 с. . – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/394279>
2. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2023. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>
3. Вина игристые и вина игристые жемчужные. Общие технические условия: нормативно-технический материал(М.: Стандартиформ).
4. Чеботарев В. Л., Чеботарева С. В. Вина Испании: справочное издание (М.: Изд-во Жигульского).
5. Тузмухамедов Э. Р. Крепкие спиртные напитки мира: справочное издание(М.: Изд-во Жигульского).
6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>- Режим доступа: для авториз. Пользователей
7. Баранов, Б.А.Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов/Б.А.Баранов,И.А.Скоркина.—2-е изд.—Москва: Издательство Юрайт,2021.—184с.—(Высшее образование). —ISBN978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС РКИ
- ЭБС АЙБУКС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
-
-
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО/

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Нормативное и документационное обеспечение профессиональной деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Нормативное и документационное обеспечение профессиональной деятельности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Нормативное и документационное обеспечение профессиональной деятельности».

Цель изучения дисциплины: формирование системного представления о документообороте на предприятиях сферы гостеприимства; изучение технологий электронного документооборота в учреждениях сервиса; развитие у студентов самостоятельности и независимости суждений, когнитивных и аналитико-прогностических умений, необходимых для успешного овладения курса в целом.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и туризма с учетом основных требований безопасности	ОПК-4.1 Выполняет стандартные профессиональные задачи в гостиничной организации с соблюдением обязательных требований безопасности, реализуя внутренний контроль соответствия нормативным регламентам ОПК-4.2 Идентифицирует профессиональные риски в деятельности средств размещения, разрабатывает и реализует превентивные меры по их предупреждению в рамках стандартных рабочих процедур гостиничного предприятия ОПК-4.3 Действует в соответствии с регламентами при возникновении внештатных и чрезвычайных ситуаций в гостиничной организации, обеспечивая сохранность жизни и здоровья людей, минимизацию материального ущерба и непрерывность операционной деятельности предприятия	Знать: государственных и международных стандартов по составлению документов. Уметь составлять документы на бумажном носителе и в электронной форме. Владеть: навыками по автоматизации и компьютеризации документационного обеспечения в учреждениях сервиса
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным	Знать: систему нормативно-правового регулирования индустрии гостеприимства РФ; структуру и виды документационного обеспечения профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе; нормы профессиональной этики и делового поведения в

(ГОСТам), нормами профессиональной этики	документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	сфере гостеприимства; механизмы государственного контроля, надзора и ответственности за нарушение нормативных требований. Уметь: применять нормативно- правовые акты при организации гостиничной деятельности; разрабатывать и актуализировать локальные нормативные документы гостиничного предприятия; осуществлять проверку соответствия профессиональной деятельности требованиям законодательства, стандартов и отраслевых правил; оформлять документацию по результатам профессиональной деятельности; обеспечивать соблюдение норм профессиональной этики персоналом и гостями. Владеть: навыками правовой экспертизы и анализа нормативных документов; методиками разработки и ведения внутренней нормативной документации; технологиями работы с гостевой и персональной документацией; приёмами профессиональной коммуникации в рамках норм деловой и сервисной этики; навыками подготовки гостиничного предприятия к проверкам контролирующих и надзорных органов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Нормативное и документационное обеспечение профессиональной деятельности» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Нормативно–правовое регулирование в документационном обеспечении деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Нормативно-правовая база и применение нормативно-правового регламента при осуществлении документооборота на предприятиях индустрии гостеприимства
2	Современное делопроизводство Организация документооборота на предприятиях сферы гостеприимства	Документоведение и документооборот в учреждениях сервиса как учебная дисциплина. Основные положения по документированию управленческой деятельности. Требования к оформлению реквизитов Документирование организационных документов. Документирование распорядительных документов. Документирование справочно-информационных материалов. Документирование деятельности коллегиальных органов. Документирование работы с кадрами. Организация документооборота в учреждениях сервиса. Регистрация документов. Организация контроля за исполнением документов. Организация хранения документов. Передача дел в архив.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Нормативно –правовое регулирование и документооборот на предприятиях сферы гостеприимства как учебная дисциплина

Нормативно-правовая база и применение нормативно-правовых регламентов при осуществлении документооборота на предприятиях индустрии гостеприимства. Документоведение и документооборот в учреждениях сервиса как научная дисциплина; его роль в рациональной и эффективной организации управленческого труда. Делопроизводство: понятие и основные принципы его организации. Научная организация делопроизводства. Основные понятия в области делопроизводства, их эволюция, терминология. Термины. Дефиниции. Общая характеристика терминологической системы документоведения. Информация. Документ. Реквизит документа. Официальные документы. Юридическая сила документа. Делопроизводство. Документирование. Документооборот. Документационное обеспечение управления. Документационное обеспечение управления (ДОУ): понятие; управление как объект документационного обеспечения. Современная структура управления документацией: органы государственной власти и управления, осуществляющие политику в сфере ДОУ. Служба документационного обеспечения управления, ее структура и функции.

Тема 2 Основные положения по документированию управленческой деятельности. Требования к оформлению реквизитов

Определение термина «документ»: требования к управленческой информации. Виды и разновидности документов. Классификация документов по видам деятельности, по происхождению, назначению, гласности и др. признакам. Виды документов по различным основаниям (по наименованию, по способу фиксации информации, по месту составления, по степени сложности и т.д.). Общие и специфические функции документа. Юридическая сила документа. Общие и основные требования и правила составления и оформления документов. Формуляр документа, реквизиты и правила их оформления. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. Общие требования к оформлению реквизитов документа. Унификация и стандартизация управленческих документов: понятие и назначение. Табель форм документов, применяемых в деятельности организации; назначение и структура табеля. Тексты документов. Формы текстов: связный текст, анкета, таблица или их сочетание; структура текста. Культура в документном общении. Композиция документа. Характерные особенности документного общения. Специфика стиля изложения документа. Требования (рекомендации) к текстам документов. Типичные языковые ошибки в текстах документов. Использование терминов и иностранных слов. Аббревиатуры, правила аббревиации.

Тема 3 Документирование организационных документов.

Организационно-распорядительные документы, их общая характеристика. Организационные документы, их виды и требования к составлению. Примерная структура нормативных актов: Положения, Уставы, Инструкции.

Тема 4 Документирование распорядительных документов.

Распорядительные документы: их виды и реквизиты. Нормативные документы государственных органов. Приказы по основной деятельности. Распоряжения, решения. Подготовка основных видов распорядительных документов; обоснования разработки документа, изучение существа вопроса, подготовка проекта документа, его согласование и подписание.

Тема 5 Документирование справочно-информационных материалов.

Информационно-справочные документы: назначение и состав справочно-информационной и справочно-аналитической документации. Составление и оформление актов и служебных писем. Телеграммы и телефонограммы. Акты. Служебные и объяснительные записки. Справки. Служебные доверенности. Факсы, телефонограммы.

Тема 6 Документирование деятельности коллегиальных органов.

Понятие коллегиального органа. Порядок работы коллегиальных и совещательных органов. Документы, образующиеся в деятельности коллегиальных органов: решения, распоряжения, протоколы; порядок составления и оформления этих документов. Протоколы, полная и краткая форма их оформления., некоммерческого и государственного секторов. Медицинское страхование.

Тема 7 Документирование работы с кадрами.

Кадровая служба: структура и организационные документы. Состав кадровой документации. Правила составления и оформления документов по личному составу. Трудовые контракты по заявлению. Приказы по личному составу. Автобиография, характеристика, резюме, ходатайства, доверенности. Унифицированные системы кадровой документации. Формирование и ведение личных дел. Ведение трудовых книжек работников. Оформление пенсионных документов. Информация о массовом высвобождении работников.

Тема 8 Организация документооборота в учреждениях сервиса. Регистрация документов. Организация контроля за исполнением документов.

Документооборот, понятие, основные требования к его организации. Документопотоки, их анализ и совершенствование. Классификация документопотоков: горизонтальные, вертикальные, восходящие, нисходящие, входящие, исходящие и внутренние. Подсчет объема документооборота. Значение объема документооборота. Основные этапы работы с документами. Первоначальная обработка поступающей корреспонденции, сортировка документов и их предварительная регистрация. Порядок прохождения входящих и внутренних документов. Регистрация служебных документов, принципы регистрации. Документы, подлежащие обязательной регистрации. Индексация документов. Формы регистрации документов. Справочно-информационные картотеки. Организация исполнения документов. Сроки исполнения документов. Формы контроля, анализ исполнительской работы и снятие документов с контроля. Документирование в управленческой деятельности руководителя. Процесс труда и продукт труда руководителя. Трудоемкость работы руководителя с документами. Принятие управленческого решения – основная функция руководителя. Виды документированных решений и их особенности. Руководитель – организатор исполнения решения. Особенности в реализации системы «Руководитель – исполнитель»

Тема 9 Организация хранения документов. Передача дел в архив.

Организация текущего хранения документов. Номенклатура дел: понятие и назначение. Виды номенклатуры дел: индивидуальные, примерные и типовые. Требования к составлению номенклатуры дел. Оформление номенклатуры дел. Общие требования к систематизации документов и формированию дел. Систематизация документов в деле. Формирование дел. Систематизация отдельных категорий документов. Хранение дел в структурных подразделениях учреждений, предприятий, организаций. Хранение дел. Подготовка документов к передаче на архивное хранение. Составление описей дел. Определение ценности документов и документной информации. Экспертиза научной и практической ценности документов, основные принципы и критерии ценности документов. Установление сроков хранения дел. Экспертные комиссии, назначение, формирование, функции. Использование и хранение дел в текущем архиве. Оформление дел длительных

сроков хранения. Оформление и описание дел. Описи дел, понятие, значение, виды. Методика составления и оформления годового раздела описи дел с документами по личному составу. Выделение к уничтожению документов, сроки хранения которых истекли. Состав учетных документов архива. Оборудование архивохранилищ. Использование документов архива

Рекомендуемая тематика практических занятий:

1. Современное делопроизводство:

Документоведение и документооборот в учреждениях сервиса как учебная дисциплина. Основные положения по документированию управленческой деятельности. Требования к оформлению реквизитов

2. Организация документооборота в учреждениях сервиса:

Документирование организационных документов. Документирование распорядительных документов. Документирование справочно-информационных материалов. Документирование деятельности коллегиальных органов. Документирование работы с кадрами. Организация документооборота в учреждениях сервиса. Регистрация документов. Организация контроля за исполнением документов. Организация хранения документов. Передача дел в архив.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

2. Вопросы выносимые на самостоятельное изучение:

1. Требования к конструированию бланков. Виды бланков. Бланки предприятий различных форм собственности. Реквизиты, используемые для изготовления бланков.

2. Реквизит «наименование организации-автора документа», требования к нему. Реквизит «место составления документа».

3. Реквизит «справочные данные об организации – авторе документа», его состав. Правила оформления почтового адреса.

4. Реквизит «адресат», его значение и современные требования к оформлению.

5. Даты в документе. Требования к их оформлению. Дата как составная часть других реквизитов.

6. Реквизиты «регистрационный номер документа», «ссылка на регистрационный номер и дату документа».

7. Порядок согласования документов. Внутреннее и внешнее согласование.

8. Оформление реквизита на отдельном листе.

9. Состав удостоверения документа. Правила оформления реквизитов, удостоверяющих документ.

10. Отметки на документе, их значение и оформление.

11. Резолюция, ее значение, предъявляемые требования. Особенности оформления резолюции на отдельном листе.

12. Общие требования к тексту документа.

13. Заголовок к тексту документа, приложения к тексту, требования к их оформлению.

14. Способы утверждения документов. Правила оформления реквизита «гриф утверждения».

15. Требования к проставлению реквизита «оттиск печати». Перечень документов, на которых проставляется оттиск печати. Оттиск гербовой печати на документах.

16. Изображение гербовой символики на документах. Реквизит «эмблема организации или товарный знак (знак обслуживания)», регламентация использования.

17. Порядок подписания документов. Способы оформления реквизита «подпись».

18. Заверение копий документа.
19. Понятие «документооборот». Основные правила организации документооборота.
20. Порядок регистрации документов.
21. Контроль за исполнением документов.
22. Подготовка дел к передаче и порядок передачи дел в архив для дальнейшего хранения.
23. Организация работы с документами, содержащими конфиденциальную информацию.
24. Требования, предъявляемые к оформлению письменных обращений.
25. Этапы работы с письменными обращениями.
26. Правила оформления инструкций.
27. Этапы подготовки распорядительного документа.
28. Требования к составлению и оформлению служебных, объяснительных и докладных записок. Внутренние и внешние документы.
29. Требования к составлению и оформлению справок. Виды справок. Справки внутренние и внешние.
30. Требования к составлению и оформлению акта. Виды актов. Особенности удостоверения.
31. Переписка как вид делового общения. Состав и назначение переписки.
32. Требования к составлению и оформлению протокола. Краткие и полные протоколы. Особенности протоколов заседаний федеральных органов исполнительной власти.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и магистрантами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения,

контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Нормативно–правовое регулирование в документационном обеспечении деятельности предприятий индустрии гостеприимства	ОПК-4 ОПК-6	Эссе Опрос Коллоквиум Контрольная работа
Современное делопроизводство Организация документооборота на предприятиях сферы гостеприимства	ОПК-4 ОПК-6	Опрос Тест

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Примерный перечень типовых тестовых заданий:

1. Документ – это:

- А) реквизит;
- Б) информация на любом носителе;
- В) факт.

2. Автором документа называют создавшего документ.

- А) физическое лицо;
- Б) юридическое лицо;
- В) физическое и юридическое лицо.

3. Кто является адресантом документа:

- А) составитель;
- Б) отправитель;
- В) получатель.

4. Копия части текстового документа называется.....
- А) дубликатом;
 - Б) выпиской;
 - В) оригиналом.
5. Документ, поступивший в учреждение – это документ:
- А) входящий;
 - Б) исходящий;
 - В) внутренний.
6. Официальный документ, не выходящий за пределы предприятия – это документ:
- А) выписка;
 - Б) исходящий;
 - В) внутренний.
7. Документ личного происхождения – это документ, созданный лицом:
- А) вне сферы его служебной деятельности;
 - Б) в рабочее время;
 - В) о сфере его служебной деятельности.
8. Документ, в котором информация представлена в электронноцифровой форме – это документ:
- А) официальный;
 - Б) электронный;
 - В) машинописный.
9. –это запись информации на различных носителях по установленным правилам.
- А) дело;
 - Б) документооборот;
 - В) документирование.
10. Обязательные атрибуты документа:
- А) реквизиты;
 - Б) инструкция;

Примерный перечень вопросов для коллквиума:

Раздел 1.

- 1.Реквизиты документа
- 2.Написание документов личного характера
- 3.Электронные документы

Раздел 2.

- 1.Системы электронного документооборота, используемые в учреждениях сервиса.
- 2.Принципы организации и задачи архивов.

Комплект заданий для контрольной работы:

Раздел 1

Вариант 1

- 1.Функции и роль документа в учреждении сервиса
- 2. Требования к составлению и оформлению документа

Вариант 2

- 1.Функции метаданных на документах
- 2.Оцифрование как способ создания электронных документов

Раздел 2

Вариант 1

1. Основные правила организации документооборота в учреждениях сервиса

2. Принципы организации и задачи архива в учреждении сервиса.

Вариант 2

1. Организация работы с конфиденциальными документами

2. Автоматизированные системы работы с документами в учреждениях сервиса.

Перечень дискуссионных тем для круглого стола (дискуссии, полемики, диспута, дебатов):

1. Документ и его место в системе управления.

2. Понятие «документ» и его трансформация.

3. Связь информации и документа.

4. Способы документирования и их развитие.

5. Текстовое документирование и этапы его развития.

6. Развитие унификации и стандартизации документов во второй половине XX в.

7. Трафаретные тексты и методика их разработки.

8. Современные способы документирования с использованием новых технологий.

9. Унифицированные системы документов.

10. Стандарты ИСО и их применение в учреждениях сервиса.

Программа проведения и/или методические рекомендации по подготовке и проведению.

1. Определяются темы дискуссии

2. Разрабатывается сценарий дискуссии. Он включает в себя вводное слово преподавателя, в котором обосновывается выбор темы и указание на ее актуальность; вопросы, выносимые на обсуждения; уточняются условия спора; формулируются отдельные положения, которые необходимо

ь

обосновать коллективными усилиями; указываются технологические средства (слайды, презентации и т.д.), наглядные пособия (схемы, плакаты, диаграммы).

3. Подводятся итоги занятия, анализируются выводы, к которым подошли участники

дискуссии.

Перечень тем эссе (рефератов, докладов, сообщений):

1. Роль документов в различных областях деятельности общества.

2. Функция документа как исторического источника

3. Роль документа в управлении экономическими, социальными и производственными процессами.

4. Функция документа в условиях компьютеризации управления, массового внедрения автоматизированных информационных технологий.

5. Значение ЕГСД для организации делопроизводства в учреждениях и организациях.

6. Регистрация документов, составная часть технологии организации работы с документами.

7. Формирование дел в учреждениях сервиса, в ее структурных подразделениях.

8. Организация работы с конфиденциальными документами.

9. Нормативно-методические и теоретические основы проведения экспертизы ценности документов.

10. Развитие теоретических и прикладных исследований в области совершенствования документационного обеспечения в учреждениях сервиса.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету по дисциплине:

1. Значение документоведения и документооборота в учреждениях сервиса. Предмет учебного курса.
2. Основные методы документоведческих исследований: общие и специфические.
3. Становление и развитие документоведения.
4. Место документоведения в системе наук.
5. Источники в документоведении.
6. Среда существования документов.
7. Понятие документа. Происхождение документа.
8. Основные свойства документа.
9. Отличительные признаки документа.
10. Функции документа.
11. Понятие информации. Информация документа.
12. Основные свойства информации, заключенной в документах.
13. Материальная составляющая документа.
14. Материальная основа документа. Основные группы документов в зависимости от материальной основы.
15. Документирование. Метод, способ и средства документирования.
16. Кодирование информации.
17. Текстовое документирование.
18. Техническое документирование.
19. Фото-кино-фоно-документирование.
20. Классификация документов. Классификация по информационной составляющей документа.
21. Классификация по физической (материальной) составляющей документа.
22. Классификация по обстоятельствам нахождения документов во внешней среде.
23. Типологическая классификация документов.
24. Характеристика структуры документа.
25. Внутренняя структура документа. 26. Внешняя структура документа.
27. Документы в системе учреждений сервиса.
28. Состав и количество документов учреждений сервиса.
29. Согласование документов учреждений сервиса.
30. Унификация и стандартизация документов учреждений сервиса.
31. Виды документов учреждений сервиса и их классификация.
32. Правила оформления документов учреждений сервиса.
33. Бумага, применяемая в документировании: ряды и форматы.
34. Реквизиты документов.
35. Правила оформления реквизитов документов.
36. Правила оформления текста документа учреждения сервиса.
37. Документооборот и основные принципы его организации в учреждениях сервиса.
38. Порядок обработки поступающих, отправляемых и внутренних документов.
39. Учет количества документов учреждений сервиса.
40. Оформление заявления.
41. Оформление трудового договора.
42. Оформление характеристики.

43. Оформление приказа.
 44. Оформление автобиографии и резюме.
 45. Оформление справки.
 46. Оформление докладной и объяснительной записки.
 47. Оформление акта.
 48. Оформление протокола.
 49. Оформление выписки.
 50. Деловое письмо, его функции, разновидности и структура.
 Оформление делового письма.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого	удовлетворительно		55-70

		материала			
Недостаточный	Отсутствие	признаков	неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55
	удовлетворительного уровня				

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Абрамова Н. А. Юридическое делопроизводство. Учебное пособие для бакалавров. М.: Проспект, 2021. 224 с.
2. Асалиев А. М., Миронова И. И. и др. Основы делопроизводства. Учебное пособие. М.: Инфра-М, 2017.
3. Колышкина Т. Б. Деловые коммуникации, документооборот и делопроизводство. М.: Юрайт, 2020. 164 с.

Дополнительная литература

1. Корнеев И. К. Делопроизводство. Образцы, документы. Организация и технология работы. М.: Проспект, 2021. 480 с.
2. Корнеева А. П., Амелина А. М., Загребельный А. П. Делопроизводство. Образцы, документы. Организация и технология работы. М.: Проспект, 2019. 480 с.
3. Кузнецов И. Н. Делопроизводство. Учебно-справочное пособие. 10-е изд. М.: Дашков и Ко, 2021. 405 с.
4. Кузнецов И. Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство. М.: Юрайт, 2020. 463 с.
5. Кузнецов, И.Н. Делопроизводство: Учебно-справочное пособие / И.Н. Кузнецов. М.: Дашков и К, 2016. 520 с.
6. Кузнецов, И.Н. Документационное обеспечение управления. Документооборот и делопроизводство: Учебник и практикум / И.Н. Кузнецов. Люберцы: Юрайт, 2016. 477 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организационные и технологические основы ресторанного дела»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Организационные и технологические основы ресторанного дела»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Организационные и технологические основы ресторанного дела».

Цель изучения дисциплины: освоения дисциплины является формирование у студентов знания в сфере организационных и технологических основ ресторанного дела, и особенностях их применения в индустрии гостеприимства и гостиничного бизнеса.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать - функции управления на предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; - функционально-организационную структуру предприятий сферы гостеприимства и питания; - отраслевые стандарты обслуживания предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных технологий	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам	Уметь - распределять цели и задачи структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - применять требования Стандартов качества для выполнения технологических процессов должностных инструкций сферы гостеприимства и общественного питания Владеть - теоретическими основами планирования и организации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимств и общественного питания; - базовыми навыками организации выполнения технологических процессов и должностных инструкций

		сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями стандартов качества

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организационные и технологические основы ресторанного дела» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.02.01 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Ресторанное дело современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела Теоретические основы ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности, государственное регулирование ресторанной деятельности. Индустрия Ресторанного дела в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы Основные направления развития сферы питания
2	Классификация предприятий общественного питания	Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Системы классификаций предприятий общественного питания
3	Функционально-организационные основы	Функционально-организационная структура предприятия общественного питания.

	предприятий питания	Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Функции предприятий питания. Научная организация труда: задачи и современные направления. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Организационная структура (определение, виды, органограммы) Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы
4	Основы технологии производства ресторанной продукции	Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса
5	Основы технологий предоставления услуг	Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания. Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Темы для подготовки и защиты презентаций:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.
3. Франчайзинг в сфере питания.
4. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
5. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
6. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
7. Особенности развития московского рынка услуг питания.
8. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице.
9. Соотношение услуги размещения и услуги питания.
10. Миссии и цели службы питания в гостинице.
11. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
12. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания.
13. Функционально-организационная структура предприятия питания.
14. Функции предприятий питания.
15. Особенности функций предприятий питания при гостиничных предприятиях.
16. Назначение и характеристика отдельных подразделений (служб) предприятий питания. Развитие европейского ресторанного бизнеса в эпоху становления и расцвета капиталистических отношений.

17. «Золотой век» европейской ресторанной индустрии.
18. Лидеры ресторанного рынка современной Европы.
19. Американская ресторанная индустрия как лидер мирового ресторанного бизнеса.
20. Классификация предприятий питания по ценовой политике.
21. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства.
22. Классификация предприятий питания по характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации\Классификация предприятий питания по формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости.
23. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
24. Характеристика основных классов предприятий общественного питания согласно
25. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания». Основные признаки классов.
26. Научная организация труда: задачи и современные направления.
27. Функциональные группы помещений предприятия питания. Расположение и взаимосвязь групп.
28. Организация работы службы снабжения предприятия питания.
29. Организация работы подразделений производственной службы.
30. Состав заготовочных цехов.
31. Организация производства и труда при изготовлении полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы, овощей и картофеля.
32. Состав доготовочных цехов. Организация производства и труда в холодном, горячем цехе, цехе доработки полуфабрикатов и обработки зелени.
33. Состав помещений специализированных цехов, организация производства и труда в них.
34. Общие принципы организации производства на предприятиях питания.

Вопросы для устного опроса.

1. Раскрыть понятие «организационная структура предприятия». Что она отражает, в каком виде ее следует отображать. Что гарантирует правильно выбранная организационная структура? Какие проблемы могут возникнуть на предприятии из-за плохо продуманной организационной структуры?
2. Виды организационных структур, какие их них характерны для предприятий общественного питания?
3. Линейная структура, ее сущность, достоинства и недостатки. Дайте сравнительную характеристику линейной и функциональной организационных структур.
4. В чем заключается сущность , достоинства и недостатки функциональной организационной структуры? Дайте сравнительную характеристику функциональной и линейно-функциональной организационных структур.
5. В чем заключается сущность , достоинства и недостатки линейно-функциональной организационной структуры? Дайте сравнительную характеристику линейной и линейно-функциональной организационных структур.
6. Дайте определение термину «Организация труда». Назовите основные задачи организации труда.
7. Дайте определение НОТ. Основные направления НОТ.

8. Раскройте понятие распределения труда внутри предприятия (функциональное, квалификационное, технологическое, пооперационное). Кооперация труда на предприятиях общественного питания.

8а Что называется рабочим местом. Что подразумевается под понятием «правильная организация рабочего места»?

9. По каким признакам группируются рабочие места при их учете и аттестации? Как часто проводится аттестация рабочих мест?

10. На ПОП применяют следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный и комбинированный.

11. Какую роль играет организация питания в гостиницах для гостиничного бизнеса? Какие функции возложены на рестораны, кроме самого питания?

12. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы. Специфика контингента гостей в гостиничных ресторанах.

13. Какое место в гостиницах отводится предприятиям типа БАР? Классификация баров по месту расположения в гостиницах.

14. Дайте характеристику обслуживания в номерах.

15. Виды меню, применяемые предприятиями питания в местах размещения.

16. Что подразумевается под понятиями меню «А ля карт», меню «Табль д'от», меню «А парт» (а part) и меню «Дю Жур» ?

17. Для гостей, выбирающих проживание с завтраком предлагаются следующие варианты:.....

18. Какие типы (условия) питания предлагаются гостям в местах размещения гостиничного типа.

19. Виды сервиса, предлагаемые на предприятиях питания в гостиницах. Какие факторы влияют на данный выбор.

20. Дайте характеристику понятию «французский сервис».

21. Дайте характеристику понятию «английский сервис».

22. Дайте характеристику понятию «русский сервис».

23. Дайте характеристику понятию «американский сервис».

24. Особенности обслуживания иностранных туристов.

25. Дайте характеристику понятию «обслуживание в номерах (room-servis)».

26. В соответствии с международной классификацией дайте характеристику сегменту ресторанного рынка — «Fine Dining».

27. В соответствии с международной классификацией дайте характеристику сегменту ресторанного рынка — «Casual dining» (В непринужденной обстановке).

28. В соответствии с международной классификацией дайте характеристику сегменту ресторанного рынка — «Quick&Casual (Быстро&Случайные) »).

29. Раскройте понятие «выездной тематический кейтеринг»

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);

- 2) фактологическая точность;
- 3) аргументированность
- 4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все сущностные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 сущностная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристики и/или выводов	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 сущностные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 сущностные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен
Аргументированность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3	ответ не обоснован или представлено псевдообосновани

		погрешность в обосновании	1 негрубая ошибка в обосновании	погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	е, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Ресторанное дело современных условиях: состояние, проблемы и перспективы	ПК-1\ПК-3	Решение теста опрос
Классификация предприятий общественного питания		опрос Дискуссия
Функционально- организационные основы предприятий питания		Решение теста Дискуссия
Основы технологии производства ресторанной продукции		Дискуссия
Основы технологий предоставления услуг		Решение теста Дискуссия

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тест

1. На Руси постоянные дворы назывались:

а) лачугами; б) кабаками; в) ямами.

2. Как назывались первые в истории развития индустрии гостеприимства средства размещения:

а) Постояльные дворы

б) Таверны

в) Приюты

3. Сколько периодов в развитии индустрии гостеприимства принято выделять:

а) 3 периода

б) 5 периодов

в) 4 периода

4.«Отцом» ресторана принято считать:

- а) Ритца
- б) Статлера
- в) Буланже

5.Наиболее известное нововведение Цезаря Ритца:

- а)появление оркестра в ресторане отеля;
- б)установка в номере большого зеркала и лампочек над кроватями;
- в) введение униформы для персонала.

6.Из представленного перечня гостиниц Москвы выберите те, которые были построены в начале XX века:

- а) Интурист
- б) Метрополь
- в) Marriot Grand
- г) Националь
- д) Англитер

7.На массовое строительство предприятий гостинично-ресторанного сервиса повлияло:

- а) растущее благосостояние общества;
- б) промышленные перевороты;
- в) развитие транспорта.

8.Какой из нижеперечисленных нормативных документов устанавливает порядок взаимодействия между гостиничным предприятием и турагентом:

- а) Международная гостиничная Конвенция
- б) Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
- в) Международные гостиничные правила

9.Как называется национальная гостиничная цепь, действующая на территории Российской Федерации:

- а) «Норд-отель»;
- б) «Спутник»;
- в) «Интурист».

10.Организационная структура управления это.....

11.Международные гостиничные правила были приняты Международной гостиничной ассоциацией в:

- а)1975 г.; б)1981 г.; в)1991г..

12.В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

- а) Правила предоставления гостиничных услуг
- б) Закон о защите прав потребителя
- в) Закон об основах туристской деятельности
- г) Закон «О регулировании деятельности гостиничных предприятий» д) Все ответы верны
- е) Все ответы верны, кроме Г

13.Расставьте в соответствии с ценой на номер деление отелей. По ценам на номера отели делятся на:

- А. 25-35 \$ - а.средние

Б.35-55 \$ - б.первоклассные
В.55-95 \$ - в.апартаментные
Г.95-195 \$ - г.бюджетные
Д.65-125 \$ - д.фешенебельные
Е.125-425 \$ - е.экономичные

14.«Альпотели» это:

- а) Отели на дорогах.
- б) Отели для длительного проживания.
- в) Отели в центре города.
- г) Отели для бизнесменов.
- д) Отели в горах.
- е) Отели на берегу океана.

15.К небольшой гостинице «на воде» относится термин:

- а) Ротель. б) Ботель. в) Флотель. г) Флайтель. д) Отель – курорт. е) Пансионат.

16.Какие категории гостиниц предусмотрены Системой классификации:

- а) 1-5 звезд, пансионат, санаторий
- б) 1-5 звезд, мотель, бизнес-отель
- в) 1-5 звезд
- г) 1-5 звезд, «Без звезд»
- д) Все ответы верны
- е) Все ответы верны, кроме В

17.Какой орган исполнительной власти является учредителем и координатором порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ: а) Росстандарт РФ

- б) Российская гостиничная ассоциация
- в) Роспотребнадзор РФ
- г) Министерство культуры РФ
- д) Международная гостиничная ассоциация

18.Под коллективным средством размещения понимается любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или в каком либо ином помещении, однако число номеров, которое в нем имеется, превышает определенный минимум, в России:

- а) 5.
- б) 7.
- в) 10.
- г) 3.
- д) 15.
- е) 20

19.Существует ли единая международная система классификации гостиниц?

- а) Да.
- б) Нет.
- в) Существует в рамках Европейского пространства
- д) Существует в рамках европейско-азиатского пространства

20.Передвижная гостиница вагон это:

- а) Ротель. б) Ботель. в) Флотель. г) Флайтель. д) Отель – курорт. е) Пансионат.

21.В России в систему категоризации гостиниц положены в основу: а)Рекомендации ЮНВТО.
б)Всемирного банка.
в)ЮНЕСКО.
г)Рекомендации ВТО.
д)Все ответы верны.
е)Правильного ответа нет.

22.По количеству предоставляемых услуг система классификации может быть:
а) Системы АА.
б) Звездная (Европейская классификация)
в)Системы В&В.
г) Открытой системы.
д) Закрытой системы.

23.Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:
а)Греции.
б)Великобритании.
в)США.
г)Италии и Израиле.
д)Франции, России,
е) Австрии, Бельгии.

24.К гостиницам делового назначения относятся:
а)Деловой отель
б)Бизнес отель
в)Конгресс-отель
г) Все вышеперечисленные
д)Ни один из вышеперечисленных

25.Рассчитать среднюю цену номера, если в отеле 300 номеров. Эталонная цена за номер 150\$, в среднем каждый день снимается 200 номеров.
а) 125\$ б) 85\$ в)200\$ г)100\$ д)165\$

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

Тематика практических занятий

Тематика практических занятий должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

Практическое занятие 1. История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела

Вид практического занятия: Экскурсия в гостиницу

Тема и содержание занятия: История зарождения и развития гостиничного хозяйства: основные этапы зарождения и развития гостиничного хозяйства.

Цель занятия:.. формирование и закрепление у студентов знаний об основные этапы зарождения и развития средств размещения.

Практические навыки: приобретение навыков понимания основных этапов зарождения и развития средств размещения.

Практическое занятие 2.

Вид практического занятия: прак. занятие-беседа

Тема и содержание занятия: Индустрия гостеприимства в современных условиях: состояние, проблемы и перспективы; состояние, проблемы и перспективы развития средств размещения в современный период в РФ и за рубежом.

Цель занятия:.. приобрести и закрепить знания о состоянии, проблемах и перспективах развития индустрии гостеприимства в современный период в РФ и за рубежом

Практические навыки: приобретение навыков понимания проблем и перспектива развития индустрии гостеприимства в современный период в РФ .

Практическое занятие 3.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия

Тема и содержание занятия: Теоретические основы гостиничной и ресторанной деятельности. Понятийный аппарат профессиональной деятельности

Цель занятия:.. формирование и закрепление у студентов знаний об основных понятиях и терминах ,применяемых в гостиничной деятельности.

Практические навыки: приобретение навыков понимания и применения основных понятий и терминов ,используемых в гостиничной деятельности .

Практическое занятие 4.

Вид практического занятия: Посещение выставки «Отель»

Тема и содержание практического занятия: Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности .:Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного и ресторанного сервиса: Международные гостиничные правила Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного сервиса. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Международные гостиничные правила. ,законы РФ, международные и национальные стандарты, сертификаты соответствия, лицензии и технические условия на разрешение деятельности гостиничного предприятия. Международные и национальные стандарты, регулирующие право на обслуживание и оказание услуг в гостиницах и ресторанах

Цель занятия:.. приобрести и закрепить знания по законодательным актам, регулирующим деятельность гостиничного предприятия.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении законодательных актов, регулирующих деятельность гостиничного предприятия

Практическое занятие 5.

Вид практического занятия: Семинар-диспут

Тема и содержание практического занятия: Система классификаций гостиниц и других средств размещения: системы классификаций гостиниц и предприятий общественного питания. Виды классификаций гостиниц и других средств размещения. Национальные системы классификаций. Общие требования к средствам размещения (рекомендации Всемирной туристской организации - ВТО). Классификация предприятий общественного питания.

Цель занятия: узнать об особенностях и проблемах системы классификации гостиниц и других средств размещения в РФ и различных странах мира.

Практические навыки: приобретение навыков в определении систем классификации гостиниц и других средств размещения, национальных систем классификации.

Практическое занятие 6.

Вид практического занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Тема и содержание практического занятия:

Типология гостиниц: по уровню и количеству предоставляемых услуг, по качеству предоставляемых услуг, по вместимости номерного фонда, по местоположению, по функциональному назначению, по продолжительности пребывания гостей, по способу управления, особенности категоризации в разных странах.

Цель занятия: рассмотреть особенности различных типов гостиниц.

Практические навыки: приобретение навыков в определении различных типов гостиниц.

Практическое занятие 7.

Вид практического занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Тема и содержание практического занятия ; Номерной фонд Классификация гостиничных номеров: номерной фонд, классификация гостиничных номеров. Европейский стандарт классификации номеров .Классификации номеров в гостиницах РФ.

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о Европейском стандарте классификации гостиничных номеров, классификации номеров в гостиницах РФ.

Практические навыки: приобретение навыков в определении. классификации номеров в гостиницах РФ и странах Европы.

Практическое занятие 8

Вид практического занятия – занятия: семинар - заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Тема: Организационно-технические мероприятия по обеспечению безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об организации безопасности технологических процессов и процесса обслуживания гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса

Практические навыки: приобретение навыков в обеспечении безопасности обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, а также соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Практическое занятие 9

Вид практического занятия - Смешанная форма практического занятия Тема: Основные направления развития сферы питания.

Цель занятия: приобрести и укрепить знания по теме рассмотреть основные этапы развития индустрии питания, выявить факторы, влияющие на развитие отрасли, обсудить тенденции развития московского и других региональных рынков услуг питания,

Вопросы для обсуждения:

1. Ознакомиться с состоянием и тенденциями развития сферы питания в России.
2. Выявить особенности организации сферы питания в развитых странах. Особенности развития московского рынка услуг питания.
3. Охарактеризовать тенденции развития московского и других региональных рынков услуг питания.
4. Охарактеризовать независимые предприятия питания и операционные цепи в сфере питания.
5. Объяснить значение франчайзинга в сфере питания.

Практические навыки: приобретение навыков анализа современных тенденций ресторанного рынка на основе отечественного и зарубежного опыта функционирования предприятий питания.

Практическое занятие 10

Вид практического занятия - Смешанная форма практического занятия, отчетный семинар

Тема: Функционально-организационная структура предприятия общественного питания. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии. Функции предприятий питания.

Вопросы для обсуждения и выполнения заданий:

1. Понятие, цель, принципы организационной структуры. Виды организационных структур.
2. Организационная структура предприятия питания.
3. Функциональные связи подразделений предприятия питания.
4. Взаимосвязь производственной службы и службы обслуживания.
5. Категории персонала в ресторанной сфере. Производственный и обслуживающий персонал.
6. Состав департаментов (служб, подразделений) предприятия питания.
7. Выявить миссии и цели службы Food&Beverage в гостинице.
8. Изобразить в виде схемы организационную структуру F&B в зависимости от типа и класса гостиницы.
9. Дать характеристику характеристика отдельных подразделений F&B.

Цель занятия: приобрести и укрепить знания по теме, рассмотреть миссию и цели службы питания в гостинице, формирование навыков анализа организационной структуры предприятия /службы питания.

Проведение текущей аттестации: доклады, презентации, дискуссия

Практические навыки: изучение оргструктуры предприятий/ службы питания для последующего приобретения навыков управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Практическое занятие 11.

Вид практического занятия: работа в малых группах

Тема занятия Классификация предприятий питания. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.

Содержание практического занятия:

Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об основных типах и классах предприятий питания; изучить основы научной организации труда в предприятиях питания.

Практические навыки: использования знаний о типах и классах предприятий питания для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Практическое занятие 12.

Вид практического занятия: семинар-диспут

Тема и содержание практического занятия: Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о типах и характеристика предприятий питания в гостиницах, основных службах предприятий питания в гостинице и их функционирования. Взаимосвязи служб в гостинице. Взаимодействие между гостем и службами в гостинице

Работа с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» в форме письменного задания.

Практические навыки: приобретение навыков использования знаний для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Практическое занятие 13.

Вид практического занятия: семинар-диспут, отчетный семинар

Тема и содержание практического занятия: Организация работы служб (подразделений) предприятия питания. Организация работы службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об организации работы основных служб предприятия питания; службы снабжения, организации работы цехов.

Проведение текущей аттестации – контрольная точка 2.

Практические навыки: приобретение навыков использования знаний о работе службы продовольственного и материально-технического снабжения, производственной службы (цехов) для освоения профессиональных компетенций управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Практическое занятие 14.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия

Тема и содержание практического занятия: Виды нормативной документации, используемой в предприятиях питания, их характеристика. Схема технологического процесса производства продукции в предприятиях питания. Характеристика основных стадий процесса

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о видах нормативной документации, изучить схему и основные стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.

Практические навыки: приобретение навыков анализа нормативных документов, характеристики процесса производства ресторанной продукции для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Практическое занятие 15.

Вид практического занятия: смешанная форма практического занятия, отчетный семинар

Тема и содержание практического занятия: Основы технологии производства ресторанной продукции

Цель занятия: приобрести и закрепить знания об основах технологии производства ресторанной продукции, классификации и характеристике способов и приемов кулинарной обработки продукции, основах технологии производства блюд и кулинарных изделий в соответствии с требованиями безопасности процесса производства, санитарно-гигиенических норм и правил.

Проведение текущей аттестации.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении технологии производства ресторанной продукции для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК- 2.1), обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Практическое занятие 16.

Вид практического занятия: семинар-дискуссия, отчетный семинар

Тема и содержание практического занятия: Технологии обслуживания в ресторанном сервисе. Основные формы и методы обслуживания. Качество процессов оказания услуг в индустрии питания.

Цель занятия: приобрести и закрепить знания о формах и методах обслуживания в ресторанном бизнесе, качестве процессов оказания услуг.

Проведение текущей аттестации.

Практические навыки: приобретение навыков в изучении и применении технологии обслуживания и качества оказания услуг питания для управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, обеспечения безопасности обслуживания потребителей и

соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Выездные практические занятия:

- История зарождения и развития гостиничного и ресторанного дела
- Типология гостиниц и других средств размещения.
- Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров.
- Государственное регулирование гостиничной и ресторанной деятельности
- Посещение выставки «Отель»

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

1.В Российской Федерации система сертификации услуг носит:

А.Обязательный характер. Б.Добровольный характер. Ответ :А.

2.В Российской Федерации приняты и действуют следующие нормативные документы в сфере средств размещения:

А. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 09 октября 2015 г. № 1085;

Б. Приказ Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. №1215 "ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА КЛАССИФИКАЦИИ ОБЪЕКТОВ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ, ВКЛЮЧАЮЩИХ ГОСТИНИЦЫ И ИНЫЕ СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ, ГОРНОЛЫЖНЫЕ ТРАССЫ И ПЛЯЖИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМОЙ АККРЕДИТОВАННЫМИ ОРГАНИЗАЦИЯМИ"

В. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования»;

Г.ОКУН,ОКДП,ОКВЭД.

Д. Закон о защите прав потребителя.

Е. Все ответы верны.

Ж. Правильного ответа нет.

Ответ: Е.

3. Под коллективным средством размещения понимается любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или в каком либо ином помещении, однако число номеров, которое в нем имеется, превышает определенный минимум, в России:

А. 5.

Б. 7.

В. 10.

Г. 3.

Д. 15.

Е. 20

Ответ: А.

4. Под коллективным средством размещения в Италии понимается определенный минимум номеров:

А. 5 номеров.

Б. 12 номеров.

В. 7 номеров.

Г. 10 номеров.

Д. 15-номеров.

Е. 20 номеров.

Ответ: В.

5. К гостиницам и аналогичным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

А. Санатории.

Б. Пансионаты

В. Мотели.

Г. Общежития.

Д. Базы отдыха.

Е. Наземный и водный транспорт переоборудованный под средства размещения.

Ответ: Б, В, Г.

6.К специализированным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

- А.Профилактории.
- Б.Клубы с проживанием.
- В.Гостиницы квартирного типа.
- Г.Туристские приюты и стоянки.
- Д.Лагеря труда и отдыха.
- Е.Коттеджи, сдаваемые в наем.

Ответ: А , Г, Д.

7.К индивидуальным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

- А. Меблированные комнаты.
- Б. Квартиры сдаваемые в наем
- В.Дома сдаваемые в наем.
- Г.Кемпинги.
- Д.Коттеджи сдаваемые в наем.

Ответ: Б,В, Д.

8. Международные гостиничные правила были приняты Международной гостиничной ассоциацией в:

- А.1975 г.;
- Б. 1981 г.;
- В. 1980 г.;
- Г. 1977 г.
- Д. 1991г..
- Е. 2000г.

Ответ: Б.

9.Отметьте неверное утверждение. Гостиницы обладают следующими признаками:

- А. Состоят из номеров ,число которых превышает определенный минимум.
- Б. Предоставляют разнообразные гостиничные услуги.
- В. Сгруппированы в классы и категории в соответствии с предоставляемыми услугами.
- Г. Не входят в категорию специализированных заведений.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет

Ответ: Д.

10. Расставьте в соответствии с ценой на номер деление отелей. По ценам на номера отели делятся на:

А. 25-35 \$ - а. Средние

Б. 35-55 \$ - б. Первокласные

В. 55-95 \$ - в. Апартаментные

Г. 95-195 \$ - г. Бюджетные

Д. 65-125 \$ - д. Фешенебельные

Е. 125-425 \$ - е. Экономичные

Ответ: А – г, Б – е, В – а, Г – б, Д – в, Е – д

11. К «мега» отелям относятся гостиницы с числом номеров более:

А. 500.

Б. 600.

В. 1000

Г. 1500.

Д. 2000.

Е. 2500.

Ответ: Б.

12. «Альпотели» это:

А. Отели на дорогах.

Б. Отели для длительного проживания.

В. Отели в центре города.

Г. Отели для бизнесменов.

Д. Отели в горах.

Е. Отели на берегу океана.

Ответ: Д.

13. Небольшой загородный дом, дача, сельский домик в горной Швейцарии, часто используемые для размещения туристов или небольших туристских групп, путешествующих, как правило, по пешеходным маршрутам:

А. Бунгало; Г. Пансион.

Б.Приют; Д. Изба.

В. Шале; Е. Хаузтель.

Ответ:В.

14.Резидентные гостиницы это:

А. Отели на дорогах.

Б. Отели для длительного проживания. В. Отели в центре города.

Г. Отели для бизнесменов. Д. Отели в горах.

Е. Отели на берегу океана.

Ответ: Б.

15.Апартаментные гостиницы это:

А. Предоставляющие номера, состоящие из 3-х комнат (спальня, кабинет, гостиная).

Б. Предоставляющие номера с кухней и кухонным оборудованием.

В. Предоставляющие номера состоящие из одной комнаты разделенной несколько зон (спальня, кабинет, спальня гостиная).

Г. Предоставляющие номера с числом коек по количеству проживающих (из расчет 6 кв.м. на человека).

Д. Предоставляющие номера, состоящие из одной комнаты с полным санузлом.

Е. Предоставляющие номера, состоящие из одной комнаты с неполным санузлом.

Ответ: Б.

16. К крупной гостинице – «курорт на воде» относится термин:

А, Ротель. Б. Ботель. В.Флотель. Г.Флайтель.

Д.Отель – курорт. Е.Пансионат

Ответ: В.

17.К небольшой гостинице на воде» относится термин:

А, Ротель. Б. Ботель. В. Флотель.

Г. Флайтель. Д. Отель – курорт. Е. Пансионат.

Ответ: Б.

18.К аэрогостинице или «летающему отелю» относится термин:

А, Ротель. Б. Ботель. В.Флотель. Г.Флайтель.

Д.Отель – курорт. Е.Пансионат.

Ответ: Г.

19. Передвижная гостиница вагон это:

А. Ротель. Б. Ботель. В. Флотель. Г. Флайтель.

Д. Отель – курорт. Е. Пансионат.

Ответ: А.

20. По размеру гостиницы делятся на (поставьте количество номеров):

А. Малые – Б. Средние – В. Большие - Г. Мега – отели-

Ответ: А – до 150; Б - 150 до 290; В - от 300 до 600; Г – более 600 номеров.

21. Для таймшера характерна категоризация средств размещения по:

А. Уровню и качеству обслуживания.

Б. По количеству предоставляемых услуг;

В. По сезонности.

Г. По вместимости.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет.

Ответ: В.

22. Таймшерные курорты различаются по целям пребывания и местоположению на:

А. Пляжные. Б. Городские. В. Горные.

Г. Тематические парки отдыха.

Д. Ответы А и В.

Е. Все ответы верны.

Ж. Правильного ответа нет.

Ответ: Д.

23. В России в систему категоризации гостиниц положены в основу:

А. Рекомендации ЮНВТО.

Б. Всемирного банка.

В. ЮНЕСКО.

Г. Рекомендации ВТО.

Д. Все ответы верны.

Е. Правильного ответа нет.

Ответ: А.

24. В мире существует единая классификация гостиниц?

А.Да.

Б.Нет.

Ответ: Б.

25.Отметьте страны, в которых стандарты, нормы и процедуры категоризации устанавливаются государственными органами:

А.Россия;

Б.США.

В.Италия

Г.Швейцария.

Д.Швеция.

Е.Великобритания.

Ответ: А, В.

26.Отметьте страны, в которых стандарты, нормы и процедуры категоризации устанавливаются негосударственными органами:

А.Россия;

Б.США.

В.Франция

Г.Швейцария.

Д.Марокко.

Е.Великобритания.

Ответ: Б, Г, Е.

27.Отметьте страны, в которых категоризация проводится обязательно:

А.Греция.

Б.Россия

В.Франция.

Г.Великобритания.

Д.Италия.

Е.Швейцария.

Ответ: А, Д, Е.

28.Отметьте страны, в которых категоризация проводится на добровольной основе:

А.США

Б.Россия

В.Франция.

Г.Великобритания.

Д.Италия.

Е.Греция.

Ответ: А, Б, В, Г.

29.По количеству и качеству предоставляемых услуг система классификации гостиниц может быть:

А. По часам Б. По звездам В.По книгам Г.По буквам

Д.По разрядам Е. По пальцам

Ответ: Б.

30.По количеству предоставляемых услуг система классификации может быть:

А. Системы АА.

Б. Звездная (Европейская классификация) В.Системы В&В.

Г. Открытой системы. Д. Закрытой системы. Ответ: Б.

31.Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:

А.Греция.

Б.Великобритания.

В.США.

Г.Италии и Израиле.

Д.Франции, России, Австрии, Бельгии.

Ответ: Д.

32.Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

А.Греции.

Б.Великобритании. В.США.

Г.Италии и Израиле. Д.Франции, России, Е. Австрии, Бельгии. Ответ: В.

33.Классификация услуг гостиниц системы букв распространена в:

А.Греции.

Б.Великобритании. В.США.

Г.Италии и Израиле. Д.Франции, России. Е. Австрии, Бельгии Ответ: А

34.Классификация гостиниц системы «разрядов» используется в

А.Америке; В. Великобритании;

Б.Испании; Г. Греции.

Д. Италии Е. США.

Ответ: Д.

35.Классификация гостиниц системы «АА» используется в:

А.Америке; В. Великобритании;

Б.Испании; Г. Греции.

Д. Италии Е. США.

Ответ: В.

36.Самой распространенной классификацией является:

А.Звездная. В.Система разрядов.

Б.АА. Г. ААА.

Д. Система букв. Е. Алмазов.

Ответ А.

37.Классификация услуг гостиниц системы трех категорий распространена:

А.Греция. Г.Италии и Израиле.

Б.Великобритания. Д.Франции, России, Австрии, Бельгии

В.США.Е. Индии.

Ответ: Г

38.Отметьте, какие из перечисленных ниже инвестиционных стратегий относятся к франчайзингу:

А.Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем.

Б. Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам ее управляет.

В. Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем.

Г. Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность. Д. Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду.

Е. Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.

Ответ:Б, В.

39.Франчайзинг это:

А.Аренда гостиницы.

Б.Покупка гостиницы в собственность.

В.Коммерческая передача торгового знака, НОУ-ХАУ приемов и методов работы головной компании.

Г. Объединение независимых компаний для решения общих маркетинговых целей.
Д.Управление гостиницей по контракту.

Е. Все ответы верны.

Ответ: В.

40.Лизинг это:

А.Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем.

Б. Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам управляет отелем.

В. Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем.

Г. Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность. Д. Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду.

Е. Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.

Ответ: Д.

41.Отметьте, какие из перечисленных ниже инвестиционных стратегий относятся к лизингу:

А.Владелец гостиницы строит гостиницу и сам управляет отелем.

Б. Владелец гостиницы покупает торговую марку и сам ее управляет.

В. Владелец гостиницы покупает торговую марку и приглашает управляющую компанию управлять отелем.

Г. Владелец гостиницы продает гостиницу в собственность. Д. Владелец гостиницы сдает гостиницу в аренду.

Е. Владелец гостиницы строит гостиницу, продает ее в собственность, а затем заключает договор на управление отелем.

Ответ: Д..

41.Роялти это:

А. Плата за вхождение в цепь в виде процентов..

Б. Ежегодная плата по лицензионному (франчайзинговому) договору в виде процентов.

В. Плата за бронирование номера.

Г.Плата за дополнительные услуги

Д. Плата за пользование единой системой бронирования. Е.Плата за пользование бельем с логотипом.

Ответ: Б.

42.Паушальный платеж это:

А. Плата за вхождение в цепь.

Б. Ежегодная плата по лицензионному (франчайзинговому) договору в виде процентов.

В. Плата за единую рекламную политику номера.

Г.Плата за дополнительные услуги

Д. Плата за пользование единой системой бронирования. Е.Плата за пользование бельем с логотипом.

Ответ: А.

43.Что собой представляют гостиничные консорциумы?

А. Это добровольное объединение гостиниц под единой торговой маркой, по которым – то единым однородным признакам позволяющим выдерживать однородные стандарты.

Б.Это вхождение отеля в гостиничную цепь на основе коммерческой передачи торгового знака, НОУ-ХАУ, приемов и методов работы.

В. Это принадлежность сети гостиниц единому владельцу. Г.Это сеть арендованных гостиниц.

Д.Это объединение крупных гостиниц. Е.Это объединение малых гостиниц.

Ответ: А.

44.Соглашение нескольких гостиниц о совместном осуществлении торговой политики на рынке, проведении коммерческих операций по продаже гостиничных услуг, при этом гостиницы остаются независимыми называется:

А.Ассоциация; Г. Консорциум.

Б.Объединение; Д.Холдинг

В. Конфедерация; Е. Трест.

Ответ: Г

45.Крупнейшей гостиничной компанией в мире управляемой на основе договора франчайзинга является:

А.Holiday Inn Worldwide Б.Hospitality Franchise System В.Hilton

Г. Choice International Д. Accor

Е. Best Western

Ответ: Б

46.Самым крупным гостиничным консорциумом в мире является;

А.Holiday Inn Worldwide Б.Hospitality Franchise System В.Hilton

Г. Choice International Д. Accor Е. Best Western

Ответ: Е.

47.К модели Ритца принадлежит московский отель:

А..«Савой»; В. «Рэдиссон-Славянская»;

Б.«Виноградово»; Г. «Палас-Отель». Д. «Балчуг».Е. «Катерина».

Ответ: Г.

48.Организационная структура современного отеля зависит от:

А.Управляющего отелем. Б.Формы собственности. В.Сегмента потребителей.

Г.Совета директоров.Д. Маркетинговых коммуникаций Е. Все ответы верны

Ответ: Б,В.

49.В гостиницах наибольшее распространение получили следующие виды организационных структур:

А, Линейно-штабная.

Б. Линейная.

В. Линейно-дивизиональная:

Г. Матричная:

Д.Линейно-функциональная.

Е.Все ответы верны.

Ответ: Д.

50. Структура управления крупной гостиницей может быть:

А.Линейно-функциональной. Б .Линейно-дивизиональной. В.Линейно-штабной структур.; Г.Матричной.Д.Все ответы верны. Е.Правильного ответа нет. Ответ: А.

Промежуточный аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества

	тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

Контрольные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Особенности функционирования рынка гостиничного продукта, перспективы его развития.
2. Глобализация экономики и выбор новых организационных форм управления организациями индустрии гостеприимства.
3. Терминология гостиничной индустрии (гостиница, средства размещения, мотель)
4. Нормативные документы, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
5. Международные правила гостиничных услуг от 2 ноября 1981 года.
6. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Понятия: «Гостиница», «Потребитель», «Исполнитель».
7. Виды классификаций гостиниц и других средств размещения. Национальные системы классификаций
8. Классификация средств размещения по ВТО. Классификация средств размещения в России
9. Классификации гостиниц. Требования, предъявляемые к гостиницам при аттестации.
10. Классификации номерного фонда. Соответствие номерного фонда Европейскому стандарту.
11. Этапы процедуры классификации гостиниц и других средств размещения..
12. Технологический процесс в гостинице: понятие и виды.
13. Выбор технологического процесса в гостинице.
14. Анализ гостиничных технологий
15. Понятие и виды гостиничных технологий

16. Технологии создания гостиничного продукта. 17.Разновидность гостиничного продукта,
18. Гостиничная услуга, виды гостиничных услуг.
19. Специфика гостиничных услуг, их структура.
20. Стратегии в индустрии гостеприимства.
21. Туристские фирмы как посредники купли-продажи гостиничных услуг.
22. Принципы отбора базовых услуг для создания гостиничного продукта.
23. Организационная и экономическая проработка выбранного гостиничного продукта.
24. Концепция маркетинга в проектировании гостиничного продукта
25. Основные направления автоматизации и виртуализации современной индустрии гостеприимства.
26. Системы автоматизации в гостиницах: системы управления, документационного обеспечения.
27. Классификация документов предприятия индустрии гостеприимства и их характеристика.
28. Характеристика документооборота, сопровождающего взаимоотношения между гостиницей и туристом
29. Формирование сбытовой стратегии.
30. Каналы сбыта гостиничного продукта.
31. Определение и реализация ценовой стратегии в индустрии гостеприимства
32. Особенности функционирования рынка гостиничного продукта, перспективы его развития.
33. Технологические аспекты процесса проектирования гостиничного продукта. Сегментирование туристического рынка.
34. Факторы, влияющие на деятельность гостиниц и других средств размещения.
35. Профиль работы гостиниц и других средств размещения.
36. Управленческая структура современного отеля. Шесть основных служб гостиницы, их функции, состав. Более подробно расскажите о службе по выбору.
37. Четыре этапа в цикле обслуживания гостя. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
38. Типы бронирования. Порядок взимания платы за бронирование по «Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ». Функции и технология деятельности службы бронирования. Технологии бронирования мест и номеров в гостинице.
39. Функции и технология деятельности службы приема и размещения гостей. Технологии обслуживания .

40. Функции и технология деятельности административно-хозяйственной службы современной гостиницы. Технологии обслуживания гостей.
41. Функции и технология деятельности службы общественного питания, коммерческой службы, инженерно-технической службы.
42. Аннуляция бронирования. Раскройте суть этого вопроса.
43. Reception, основные функции, графики работы персонала. Оборудование стойки службы приёма и размещения. Основные должностные обязанности . Reception desk manager
44. Среднесуточная стоимость номера. Процент загрузки отеля.
45. Основные функции регистратора. Процедура приёма и размещения гостей.
46. Порядок регистрации в гостиницах граждан РФ и СНГ.
47. Порядок приёма и регистрации иностранных граждан. Журнал регистрации иностранных паспортов..
48. Дополнительные услуги, предоставляемых гостям отеля во время их проживания.
49. Порядок расчёта оплаты за проживание в гостиницах в соответствии с «Правилами предоставления гостиничных услуг в РФ».
50. Тарифы на проживание и виды скидок в гостиницах.
51. Функции кассира службы приёма и размещения, оборудование его рабочего места, подготовка и проведение операции расчёта. Оплата проживания, дополнительных платных услуг, телефонных переговоров. Взимание платы за порчу или утерю клиентами имущества отеля
52. Организации работы поэтажной службы (Housekeeping), её место, роль и значение в деятельности отеля. Взаимодействие поэтажной службы со службой приёма и размещения.
53. Квалификационные требования предъявляются к персоналу службы приёма и размещения. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
54. Технология и организация общественного питания в гостиницах и других средствах размещения.
55. Сущность и характеристика коммуникативных технологий в индустрии гостеприимства. Реализация сервисных технологий.
56. Управленческая структура современного отеля. Классификация служб гостиниц.
57. Основные службы гостиницы, их функции, состав.
58. Культура поведения персонала гостиницы.
59. Этика делового общения в сфере гостиничного сервиса.
60. Правила поведения персонала гостиницы.
61. Стилль в обслуживании гостей.

62. Технология уборки номерного фонда отеля. Технология выполнения различных видов уборочных работ.
63. Отдел бронирования, его назначение, организация работы, функции.
64. Технология работы по предоставлению экскурсионного обслуживания в гостинице
65. Этикет поведения работников индустрии гостеприимства. Факторы профессионализма.
66. Системы безопасности гостей и их имущества, организация хранения ценных вещей.
67. Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.
68. Технология оплаты за проживание, за дополнительные услуги. Взимание платы за порчу или утерю клиентами имущества отеля.
69. Структура управления гостеприимством.
70. Стандарты обслуживания. Виды и типы стандартов гостиничных предприятий.
71. Технология работы с гостями гостиницы и предприятия питания, имеющими ограниченные физические возможности
72. Технология работы по организации отдыха и развлечений в гостинице.
73. Технология предоставление дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.
74. Виды дополнительных услуг. Оплата дополнительных услуг.
75. Классификация и типизация предприятий питания.
76. Технологии обслуживания гостей в гостиницах и иных средствах размещения.
77. Технологии обслуживания на предприятиях сферы питания.
78. Охрана труда, техника безопасности, правила пожарной безопасности.
79. Стимулирование сбыта гостиничного продукта как средство воздействия на туристский рынок.
80. Разработка программы стимулирования сбыта гостиничного и ресторанного продукта.
81. Цена в комплексе маркетинга предприятия индустрии гостеприимства. Внешние факторы ценообразования.
82. Нормативно-правовое регулирование безопасности труда на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
83. Методы обеспечения безопасности технологических процессов на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
84. Методы обеспечения безопасности при обслуживании гостей на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса.
85. Современные формы и методы обслуживания на предприятиях питания.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С. А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 432 с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=340792>

2. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363746>
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
4. Техносферная безопасность: введение в направление образования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 134 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=352814>

Дополнительная литература

1. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С. А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 432 с. ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=340792>
2. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=363746>
3. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
4. Техносферная безопасность: введение в направление образования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 134 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=352814>
5. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания». Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53995-2010>
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Альянс отельеров России <http://www.hoteliers-u.pro/>
2. Документы. Новости. Официальная статистика. Профессиональные стандарты. Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. <http://www.russiatourism.ru/>
3. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии <http://ratanews.ru/>
4. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии <http://www.rostourunion.ru/>
5. Издание Hotelier.pro <http://hotelier.pro/>
6. Независимый гостиничный альянс <http://openhospitality.org/>
7. Портал Pro Hotel <http://prohotel.ru/>
8. Постановление Правительства в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями).
9. Российская гостиничная ассоциация <http://rha.ru/>
10. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса <http://www.frontdesk.ru/>
11. Туристская информация по регионам мира. Официальный сайт издания Тонкости туризма.

http://tonkosti.ru/%D0%A2%D0%BE%D0%BD%D0%BA%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%B0

12. Федерация рестораторов и отельеров России <http://frio.ru/>

14. Росстандарт. – Режим доступа: www.gost.r

15. Росстандарт. – Режим доступа: http://rostandart.ru/nashi_uslugi/gost-r-sertifikat/https://rags.ru/gosts/gost/30125/

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АУЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Организация работы с маломобильными группами населения»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины **«Организация работы с маломобильными группами населения»**.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Организация работы с маломобильными группами населения».

Цель изучения дисциплины:

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и туризма с учетом основных требований безопасности	ОПК-4.1 Выполняет стандартные профессиональные задачи в гостиничной организации с соблюдением обязательных требований безопасности, реализуя внутренний контроль соответствия нормативным регламентам ОПК-4.2 Идентифицирует профессиональные риски в деятельности средств размещения, разрабатывает и реализует превентивные меры по их предупреждению в рамках стандартных рабочих процедур гостиничного предприятия ОПК-4.3 Действует в соответствии с регламентами при возникновении внештатных и чрезвычайных ситуаций в гостиничной организации, обеспечивая сохранность жизни и здоровья людей, минимизацию материального ущерба и непрерывность операционной деятельности предприятия	Знать: факторы, влияющие на механизмы формирования доступной среды и оказания услуг предприятиях сферы гостеприимства, ресторанного сервиса Уметь: анализировать программы, направленные на формирование доступной среды на предприятиях индустрии гостеприимства, ресторанного бизнеса, применять клиентоориентированные сервисные технологии на должном уровне и соответствующего стандартам качества и системам менеджмента качества
БК-2 Способен выстраивать модель долгосрочных взаимоотношений с клиентом, сохранять баланс интересов всех участников процесса	БК-2.1 Разрабатывает и внедряет модель долгосрочных взаимоотношений с клиентом в сервисной организации, обеспечивая повторные обращения, развитие клиентской базы и повышение ценности жизненного цикла клиента БК-2.2 Обеспечивает баланс интересов клиента, организации и партнёров при оказании услуг, сохраняя приоритет клиентоориентированности в рамках экономической устойчивости бизнеса БК-2.3 Оценивает эффективность выстроенной модели взаимоотношений с клиентом с использованием сервисных метрик, вносит коррективы в стратегию обслуживания на основе анализа обратной связи и изменений потребительского поведения	Владеть: навыками анализа и диагностики организации доступной среды в организации сферы гостеприимства, ресторанного сервиса, навыками оказания услуг ММГ потребителям индустрии туризма и гостеприимства

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация работы с маломобильными группами населения» представляет собой дисциплину ФТД.03 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам сферы туризма и гостеприимства	Введение. Конвенция ООН о правах инвалидов. Правовые аспекты (требования федеральных законов №181-ФЗ, №46-ФЗ, №419-ФЗ). Правовые основы организаций при предоставлении услуг инвалидам Обязанности организаций по обеспечению доступа к объектам и услугам. Права инвалидов на доступ к объектам и услугам, на получение «ситуационной помощи». Декларация независимости инвалидов. НП «Доступная среда». Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения.
2	Понимание потребностей инвалидов при предоставлении сервисных услуг, в том числе на объектах сферы туризма и гостеприимства	Группы инвалидов, классификация групп инвалидов. Определение скрытых и явных признаков инвалидности. Потребности разных групп инвалидов и маломобильных групп населения (МГН) (аудиальное, визуальное, кинестетическое). Определение барьеров для каждой группы инвалидов: по зрению, по слуху, опорно-двигательному аппарату и др. Особенности направленности личности. Комплекс психодинамических свойств индивида.
3	Общение с инвалидами и маломобильных групп населения (МГН). Действия работников	Этика и фразеология общения с инвалидами. Способы общения. Профессиональная задача «Применение правил делового этикета». Способы общения с инвалидами по: слуху, зрению, интеллекту, передвигающемуся на кресле-коляске, с

объектов и услуг при оказании ситуационной помощи.	собакой-поводырем и др. Технологии оказания «ситуационной помощи» различным группам инвалидов. Способы повышения объективности сотрудников учреждений при взаимодействии с инвалидами и маломобильных групп населения (МГН). Психология индивидуальных различий. Индивидуальный стиль деятельности.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам сферы туризма и гостеприимства.

Конвенция ООН о правах инвалидов. Правовые аспекты (требования федеральных законов №181-ФЗ, №46-ФЗ, №419-ФЗ). Обязанности организаций по обеспечению доступа к объектам и услугам. НП «Доступная среда». Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения.

Понимание потребностей инвалидов при предоставлении сервисных услуг, в том числе на объектах сферы туризма и гостеприимства

Группы инвалидов, классификация групп инвалидов. Потребности разных групп инвалидов и маломобильных групп населения (МГН) (аудильное, визуальное, кинестетическое). Определение барьеров для каждой группы инвалидов: по зрению, по слуху, опорно-двигательному аппарату и др.

Общение с инвалидами и маломобильных групп населения (МГН). Действия работников объектов и услуг при оказании ситуационной помощи.

Этика и фразеология общения с инвалидами. Профессиональная задача «Применение правил делового этикета». Способы общения с инвалидами по: слуху, зрению, интеллекту, передвигающемуся на кресле-коляске, с собакой-поводырем и др. Технологии оказания «ситуационной помощи» различным группам инвалидов.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема. Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам.

Цель: изучить основные законодательные акты в сфере формирования доступной среды.

Понятийный аппарат: доступная среда, маломобильные группы населения, инвалид, разумное приспособление.

Вопросы для обсуждения

1. Основные направления формирования доступной среды.
2. Программа Доступная среда.
3. Результаты внедрения программы Доступная среда.

Тема: Актуальность и значимость создание доступного объекта социальной инфраструктуры.

Цель: изучить основные барьеры для каждой группы инвалидов.

Понятийный аппарат: доступная среда, маломобильные группы населения, инвалид, разумное приспособление..

Вопросы для обсуждения

1. Виды барьеров при формировании доступной среды.
2. Влияние групп нозологии на формирование доступной среды.

Тема. Понимание потребностей инвалидов при предоставлении услуг.

Цель: определить подходы к выявлению скрытых и явных признаков инвалидности.

Понятийный аппарат: доступная среда, маломобильные группы населения, инвалид, разумное приспособление..

Вопросы для обсуждения

1. Потребности разных групп инвалидов и маломобильных групп населения (МГН) (аудиальное, визуальное, кинестетическое).

Тема.: Общение с инвалидами и маломобильных групп населения (МГН).

Действия работников объектов и услуг при оказании ситуационной помощи.

Цель: изучить этику общения с инвалидами.

Понятийный аппарат: доступная среда, маломобильные группы населения, инвалид, разумное приспособление.

Вопросы для обсуждения

1. Этика и фразеология общения с инвалидами.
2. Профессиональная задача «Применение правил делового этикета».

В качестве интерактивной формы проведения занятия используется методика разбора конкретных ситуаций.

Требования к самостоятельной работе студентов

Цель выполнения *самостоятельной работы* — приобретение опыта активной самостоятельной учебно-познавательной деятельности.

Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности. СРС способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

В процессе выполнения самостоятельной работы обучающиеся должны быть ориентированы на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений для эффективной подготовки к зачетам и экзаменам.

Успех студента в изучении курса зависит от систематической индивидуальной деятельности по овладению учебным материалом. Обучающимся целесообразно наладить творческий контакт с преподавателем, придерживаться его рекомендаций и советов по успешному овладению дисциплиной.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Основные сведения о требованиях законодательства об обеспечении доступа инвалидов к объектам и услугам	ОПК-4 БК-2	Опрос, контрольная работа, решение кейса
Понимание потребностей инвалидов при предоставлении услуг	ОПК-4 БК-2	Опрос, контрольная работа, решение кейса
Общение с инвалидами и	ОПК-4 БК-2	Опрос, контрольная работа, решение кейса

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
маломобильных групп населения (МГН). Действия работников объектов и услуг при оказания ситуационной помощи.		

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Вопрос 1. Конвенция о правах инвалидов (ООН) была ратифицирована Российской Федерацией:

в 2006 году

в 2008 году

в 2012 году

в 2014

Вопрос 2. Выберите максимально полное и верное определение принципа «разумного приспособления» (по Конвенции о правах инвалидов):

при невозможности доступного оборудования всего здания выделение в уровне входа специальных помещений, зон или блоков, приспособленных для обслуживания инвалидов, с обеспечением всех видов услуг, имеющихся в данном здании

внесение, когда это нужно в конкретном случае, необходимых и подходящих модификаций и коррективов, не становящихся несоразмерным или неоправданным бременем, в целях обеспечения реализации или осуществления инвалидами наравне с другими всех прав человека и основных свобод

дизайн предметов, обстановок, программ и услуг, призванный сделать их в максимально возможной степени пригодными к пользованию для всех людей без необходимости адаптации или специального дизайна, в том числе с помощью ассистивных устройств для конкретных групп инвалидов, где это необходимо

Вопрос 3. На кого возлагается ответственность за проведение паспортизации объекта и обеспечение доступности услуг, предоставляемых организацией на объекте?

на руководителя организации

на собственника объекта

на руководителя организации и на собственника объекта

Вопрос 4. Согласно отраслевым порядкам обеспечения условий доступности для инвалидов объектов социальной, инженерной и транспортной инфраструктур и предоставляемых услуг, а также оказания им при этом необходимой помощи, обследование и паспортизацию объектов осуществляют:

комиссии, сформированные органами исполнительной власти с участием общественных объединений инвалидов;

рабочие группы, созданные по решению коллегиального органа субъекта РФ, включающие представителей обследуемого объекта и представителей общественных объединений инвалидов;

комиссии, созданные приказом руководителя объекта из числа сотрудников организации, расположенной на объекте, с включением в них (по согласованию) представителя общественного объединения инвалидов и представителя собственника объекта

Вопрос 5. Какой вид ответственности предусматривается должностным и юридическим лицам за уклонение от исполнения требований к созданию условий для беспрепятственного доступа инвалидов к объектам социальной, инженерной и транспортной инфраструктур?

уголовная

административная

ответственность не предусмотрена

Вопрос 6. Какая из перечисленных ниже характеристик организации доступности соответствует варианту «Б» (по принципу «разумного приспособления»)?

1) доступность для инвалидов любого места в здании, а именно – общих путей движения и мест обслуживания – не менее 5% общего числа таких мест, предназначенных для обслуживания (но не менее одного)

обеспечение доступа инвалидов к месту предоставления услуги, в том числе с помощью работников организации

выделение в уровне входа специальных помещений, зон или блоков, приспособленных для обслуживания инвалидов, с обеспечением всех видов услуг, имеющихся в данном здании

Вопрос 7. Документ, положения которого, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 26.12.2014 N 1521, применяются в настоящее время на обязательной основе при проектировании и строительстве объектов, а также при выполнении ремонтных работ на объекте (для обеспечения условий доступности - согласно требованиям федерального закона «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»):

СНиП 35 - 01 - 2001 "Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения"

СП 59.13330.2020 "СНиП 35-01-2001 "Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения"

оба вышеуказанных документа

Вопрос 8. Положения части первой статьи 15 Федерального закона от 24 ноября 1995 года N181-ФЗ "О социальной защите инвалидов в Российской Федерации" (в редакции Федерального закона №419-ФЗ) в части обеспечения доступности для инвалидов объектов связи, социальной, инженерной и транспортной инфраструктур, транспортных средств применяются исключительно ко вновь вводимым в эксплуатацию или прошедшим реконструкцию, модернизацию указанным объектам и средствам:

с 1 июля 2015 года

с 1 января 2016 года

с 1 июля 2016 года

с даты введения в действие Федерального закона №419-ФЗ

Вопрос 9. Какие меры по организации доступности услуг (до реконструкции и капитального ремонта объекта) подлежат обязательному согласованию с полномочным представителем общественного объединения инвалидов:

обеспечивающие доступ инвалидов к месту предоставления услуги, в том числе с помощью работников организации;

обеспечивающие предоставление необходимых услуг по месту жительства инвалида;

обеспечивающие предоставление услуг в дистанционном режиме;

все перечисленные варианты

Вопрос 10. Оцените доступность объекта, в котором обеспечена доступность с исполнением требований действующих, обязательных к исполнению, нормативно-технических документов в проектировании и строительстве входного узла и приближенной к нему зоны оказания услуг с предоставлением на ней всех видов услуг, имеющихся в данном здании:

доступно полностью

доступно частично избирательно

доступно условно

доступно частично

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

- 1) Потребности инвалидов, которым могут потребоваться дополнительные услуги для преодоления барьеров.
- 2) Функциональные обязанности разных сотрудников в части оказания услуг инвалидам и МГН.
- 3) Основные виды барьеров инфраструктуры для передвижения лиц с инвалидностью.
- 4) Приемы - оказания ситуационной помощи людям с разными формами инвалидности.
- 5) Требования законодательства по обеспечению доступа инвалидов к социальным объектам и услугам
- 6) Основные положения и принципы Конвенции о правах инвалидов по обеспечению прав инвалидов на доступные объекты и услуги пассажирского транспорта.
- 7) Показатели эффективности и качества доступности.
- 8) Типовые программы подготовки (инструктажа) персонала учреждений социальной инфраструктуры для оказания ситуационной помощи МГН.
- 9) Государственной программа РФ «Доступная среда». Обязанности организаций социальной инфраструктуры по обеспечению доступа инвалидов к объектам и услугам.
- 10) Ответственность организаций и персонала социальных организаций за обеспечение доступа инвалидов к объектам и услугам.
- 11) Организация работы персонала организации по оказанию услуг инвалидам и другим МГН.
- 12) Правила информирования различных групп инвалидов о направлениях перемещения и порядке обслуживания в организации.
- 13) Методики обследования и оценки доступности для МГН объектов и услуг социальной организации.
- 14) Этапы применения методики проведения паспортизации доступности для МГН объектов социальной инфраструктуры.
- 15) Применения принципов «универсального дизайна» и «разумного приспособления» для обеспечения доступности объектов и услуг для инвалидов и МГН.
- 16) Структура типовых программ подготовки (инструктажа) персонала предприятий и учреждений для оказания ситуационной помощи МГН.
- 17) Этика общения с лицами с инвалидностью с нарушением слуха.
- 18) Этика общения с лицами с инвалидностью с нарушением зрения.
- 19) Этика общения с лицами с инвалидностью с нарушением интеллекта.
- 20) Этика общения с лицами с инвалидностью передвигающихся на кресле-коляске.

Итоговая аттестация (по выбору обучающихся) по дисциплине предусмотрена или в форме зачета или в форме профессионального экзамена по разработанной квалификационной характеристике «Специалист по работе с маломобильными туристами» с выдачей соответствующего сертификата о прохождении квалификационного экзамена.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательно е описание	Основные признаки выделения уровня (этапы	Пятибалльная шкала	Двухбалл ная	БРС, % освоения

	уровня	формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	(академическая) оценка	шкала, зачет	(рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Полюшко Ю. Инклюзивность в сфере гостеприимства. – Москва: Другое дело, 2024. – 118 с. - ISBN 978-5-0062-3449-9. - Текст : электронный. -

Конанова, Е. И. Инклюзивный туризм: технология и организация туристского продукта : учебное пособие / Е. И. Конанова ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. - 128 с. - ISBN 978-5-9275-3164-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088125> (дата обращения: 06.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

Гареев Р.Р. Инклюзивный туризм и организация обслуживания людей с ограниченными возможностями в гостиничном и туристическом бизнесе. (Бакалавриат). Учебное пособие. – Москва: Кнорус, 2024. – 200 с. - ISBN: 978-5-406-10500-9. - Текст : электронный.

Дополнительная литература

Сигида, Е. А. Инвалидность и туризм: потребность и доступность : монография / Е.А. Сигида, И.Е. Лукьянова. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 106 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-010152-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2138766>— Режим доступа: по подписке.

Воеводина, Е. В. Технологии инклюзии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья : учебное пособие / Е.В. Воеводина. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 203 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1414400. - ISBN 978-5-16-019828-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2139320>— Режим доступа: по подписке.

Технологии и методы оздоровительного сервиса: Учебное пособие / Е.А. Сигида, В.В. Хмелев и др.; Под ред. Е.А. Сигиды - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 190 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-009944-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/461914> – Режим доступа: по подписке.

Летягина, С. К. Психологические аспекты взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья : методические материалы : учебное пособие / С. К. Летягина ; Саратовская государственная юридическая академия. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. юрид. акад., 2023. - 33 с. - ISBN 978-5-7924-1910-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2173408> (дата обращения: 06.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

Приступа, Е. Н. Социальный подход к проблеме инвалидности : монография / Е.Н. Приступа. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 171 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1910609. - ISBN 978-5-16-018077-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1910609> (дата обращения: 06.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

Старобина, Е. М. Профессиональная реабилитация лиц с инвалидностью: состояние и направления развития : монография / Е.М. Старобина, А.Г. Рябоконь, Е.О. Гордиевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 235 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1863105. - ISBN 978-5-16-017614-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1863105> (дата обращения: 06.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

– НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
 - ЭБС Консультант студента
 - ЭБС ZNANIUM.COM
 - ЭБС «Айбукс»
 - ООО «Проспект»
 - ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – www.lms-3.kantiana.ru, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО: Microsoft Windows 7, Microsoft Office Standart 2010, антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**«Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной
сферы»**

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы».

Цель изучения дисциплины: дать будущим бакалаврам необходимые теоретические и практические знания, умения и навыки по вопросам, освещаемым данной дисциплиной через освоение навыков оперативного планирования и изучением необходимой технологической документации, организацией складского хозяйства; организацией производственной деятельности, структурой производства и спецификой работы специализированных цехов; организацией снабжения сырьем и пищевыми продуктами

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать -Организацию снабжения предприятия питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами питания. -Состав складских помещений предприятий питания. -Особенности организации приемки и хранения товаров. -Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация. -Организацию производства ресторанной продукции, цеховую структуру, организацию рабочих мест, линий, участков; -Оперативное планирование производства и технологическую документацию Уметь - организовывать деятельность производственного персонала и службы снабжения; - участвовать в организации и осуществлении технологического процесса производства предприятий питания различных форм собственности Владеть - базовыми навыками организации снабжения и оперативного планирования производства на предприятиях ресторанной сферы
ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-2.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-2.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация снабжения и оперативное планирование на предприятиях ресторанной сферы» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.02.06 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Основы ресторанного бизнеса	1.1 Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей) Особенности производственно-торговой деятельности Характеристика классов ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013. 1.2 Генезис ресторанного бизнеса. Тенденции развития, основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация и типология предприятий ресторанного бизнеса. 1.3 Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Ресторанный бизнес в постсоветской России. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития. 1.4 Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса. 1.5 Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса.
2	Оперативное	2.1 Понятие, значение планирования, цели и задачи

	планирование производства и технологическая документация	планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования. 2.2 Специфика оперативного планирования для предприятий ресторанного бизнеса. 2.3 Виды меню, их характеристика. Составление карты вин. 2.4 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства. 2.5 Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования. 2.6 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах. 2.7 Технологические карты и технико- технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки. 2.8 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки, структура, содержание.
3	Основы производственной деятельности	3.1 Производственная инфраструктура. Цеховая, бесцеховая структура производства. Состав помещений ресторана. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений. 3.2 Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест. 3.3 Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. 3.4 Организация производства в мясном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. 3.5 Организация производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. Особенности работы мясо-рыбного цеха. 3.6 Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе. 3.7 Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности. Организация рабочих мест в холодном цехе. 3.7 Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в 3.9 Назначение, компоновка, последовательность складских помещений. Условия хранения пищевых продуктов, факторы, влияющие на сохранность пищевого сырья и готовой продукции. Организация хранения продуктов. Режимы и способы. Хранения. Объемно- планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. 3.10 Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Выходной контроль качества. Организация бракеража готовой продукции кондитерском цехе.
4	Организация снабжения предприятий ресторанного	4.1 Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения сырьем и продовольственными продуктами. 4.2 Организация снабжения, Источники снабжения и выбор

	сервиса	поставщика. 4.3 Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки. 4.4 Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров, запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия
5	Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов	5.1 Функции и методы товароведения. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др. 5.2 Современное представление о товароведении. Предмет и объект товароведения. Понятие потребительской и меновой стоимости товара, потребительских свойств товара. Способы маркировки. 5.3 Классификаторы пищевых продуктов. Понятие идентификации. Виды и методы проведения идентификации. Понятие фальсификации продовольственных товаров. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Виды товарной информации. 5.4 Основы органолептического анализа оценки качества пищевых продуктов. 5.5 Сахаристые продукты Классификация. Органолептические и физико-химические показатели качества. 5.6 Зерно. Крупы. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам 5.7 Мясо. Химический состав. Пищевая. ценность. Послеубойные изменения. Мясо птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясные копчености. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами. 5.8 Живая, охлажденная и мороженая рыба. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами. 5.9 Молоко и молочные продукты. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Твердые, мягкие, рассольные, плавленые, копченые, голубые сыры. Особенности технологий приготовления. Масло коровье. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами.

		5.10 Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж, яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Экспертиза качества. Требования к хранению. Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалами.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Вопросы к коллоквиуму

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.
3. Франчайзинг в сфере питания.
4. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
5. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
6. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
7. Особенности развития московского рынка услуг питания.
8. Функции предприятий общественного питания.
9. Типизация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 50762-2007.
10. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
11. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
12. Особенности производственно торговой деятельности предприятий ресторанного типа.
13. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: рестораны (классификация, характеристика классов)
14. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кафе
15. Классы предприятий общественного питания. Характеристика классов.
16. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: закусочная
17. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: бар (классификация, характеристика классов)
18. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кофейня
19. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: магазин кулинарии
20. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
21. Генезис ресторанного бизнеса.
22. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России.
23. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.

24. Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.
25. Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа.
26. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса. Процедура проведения добровольной сертификации. Ее значение для повышения конкурентоспособности предприятия.
27. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
28. На какие зоны делятся современные города?
29. Дайте характеристику каждой зоны и какие предприятия рекомендуют в них располагать.
30. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
31. Какие предприятия пользуются повседневным и периодическим спросом и как это учитывается при размещении предприятий ресторанного типа?
32. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.
33. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
34. Потребительские свойства товаров: свойства безопасности, функциональные, эргономические, эстетические и надежность.
35. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.
36. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
37. Химический состав пищевых продуктов. Краткая характеристика органических и неорганических веществ пищи.
38. Белки. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, биологическая ценность, свойства.
39. Жиры. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
40. Углеводы. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
41. Витамины. Классификация, влияние на организм, содержание в продуктах питания, изменения при хранении, тепловой обработке.
42. Минеральные вещества. Характеристика. Влияние на организм, содержание в продуктах питания.
43. Ферменты. Органические кислоты. Характеристика. Химическая природа. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.
44. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
45. Энергетическая ценность продовольственных товаров.
46. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
47. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
48. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
49. Вода. Потребность, формы связи влаги с продуктами, содержание в продовольственных продуктах.
50. Временная и постоянная жесткость воды. Товароведная характеристика питьевой воды. Экспертиза качества питьевой воды.
51. Правила хранения и режимы транспортирования продовольственных товаров.

52. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.

53. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.

54. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

Тематика практических занятий

Тематика практических занятий должна соответствовать рабочей программе дисциплины.

Рекомендуемая тематика практических занятий

Раздел 1. Основы ресторанного бизнеса

Практическое занятие 1. Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей) Особенности производственно-торговой деятельности Характеристика классов ресторанов согласно ГОСТ 30389-2013.

Вид практического занятия: академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Тема и содержание занятия: Понятие ресторанного бизнеса и его классификация (по форме собственности; по уровню обслуживания; по направленности; по удовлетворению определенных потребностей)

Цель занятия: усвоить особенности производственно-торговой деятельности, работа с нормативной документацией: характеристика типов ПОП согласно ГОСТ 30389- 2013.

Практические навыки: умение пользоваться нормативными документами.

Практическое занятие 2. Генезис ресторанного бизнеса. Тенденции развития, основы анализа типологии ресторанного рынка. Классификация и типология предприятий ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: академический семинар, заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: проанализировать историю развития и становления ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 3. Развитие ресторанного бизнеса в современной России. Ресторанный бизнес в постсоветской России. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.

Вид практического занятия: Case-study

Содержание кейса: Состояние и перспективы развития сферы питания.

Цель кейса: Охарактеризовать рынок услуг питания в России, развитых странах, Москве и области, регионах. Подготовить доклад с презентацией на тему: Региональный рынок ресторанных услуг (по материалам официальных источников, сайтов

администратий, личному опыту работы в предприятиях питания, отзывам посетителей и т.д.).

Практические навыки: сбор и анализ актуальной информации о перспективных направлениях ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 4. Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: Семинар-обсуждение, обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля

Цель занятия: усвоить факторы, влияющие на рациональное размещение предприятий ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 5. Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса.

Тема и содержание занятия: Роль добровольной сертификации в повышение конкурентоспособности предприятий ресторанного бизнеса.

Цель занятия: приобрести навыки заполнения документов для добровольной сертификации. Написание Эссе на тему: «Предложения по повышению конкурентоспособности предприятия ресторанного бизнеса»

Практические навыки: обучиться алгоритму заполнения документов для добровольной сертификации. Посещение выставки «ПИР»

Раздел 2. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Практическое занятие 6. Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.

Вид практического занятия: академический семинар, семинар-диспут

Тема и содержание занятия: Понятие, значение планирования, цели и задачи планирования. Классификации видов планирования. Принципы планирования. Методы планирования.

Цель занятия: Изучить понятие, значение планирования, цели и задачи планирования, классификации видов планирования, принципы планирования, методы планирования.

Практическое занятие 7. Специфика оперативного планирования для предприятий ресторанного бизнеса.

Вид практического занятия: академический семинар,

Цель занятия: разобраться и усвоить специфику оперативного планирования на предприятиях ресторанного бизнеса.

Практические навыки: умение правильно организовывать оперативное планирование на предприятиях ресторанного бизнеса.

Практическое занятие 8. Виды меню, их характеристика. Составление карты вин.

Тема и содержание занятия: Виды меню, их характеристика. Составление

карты вин. Вид занятия: Заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: значение различных видов меню для разработки производственной программы.

Практические навыки: получение навыков использовать различные виды меню для составления производственной программы.

Практические занятия 9,10 Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Тема: Расчет сырья и составление заданий бригадам поваров. Оперативный контроль работы производства.

Цель занятия: освоить методику расчета сырья для выполнения производственной программы.

Вид занятия: решение задач по формуле:

Работникам овощного цеха предприятия с полным производственным циклом дается заказ на выпуск полуфабрикатов. Количество сырья, необходимое для выполнения задания (Q брутто), рассчитывается из заданной массы нетто с учетом процента отходов при обработке сырья в зависимости от сезона:

$$Q_{\text{брутто}} = \frac{Q_{\text{нетто}} \cdot 100}{100 - \% \text{ отходов}}$$

Если предприятие общественного питания начинает работу в 7-8 ч утра, то полуфабрикаты заготавливаются вечером текущего дня. Если предприятие начинает работу поздно, в 11-12 ч, то повара приступают к своим обязанностям за 2-3 ч до открытия торгового зала. Задание по приготовлению блюд и кулинарных изделий является дневным планом работы каждой бригады поваров. На основании полученного задания бригадир или старший повар осуществляет расстановку поваров по участкам работы и организует контроль за ходом производственного задания.

Практические занятия 11,12 2.5 Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.

Тема: Технологические документы на продукцию общественного питания. Их значение для оперативного планирования.

Вид занятия: Академический семинар с докладами и презентациям

Цель занятия: Изучить стандарт ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

Усвоить значение технологической документации для организации выпуска качественной и безопасной продукции.

Практические занятия 13,14 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.

Тема: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Методы расчета потребности производства в сырье и продуктах.

Вид занятия: Академический семинар с докладами и презентациями

Цель занятия: Изучение структуры сборников рецептов блюд и кулинарных изделий.

Практические занятия 15,16 2.7 Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки.

Тема: Технологические карты и технико-технологические карты на продукцию общественного питания. Назначение, характеристика и принципы составления, акты проработки.

Вид занятия: Практическая работа по изучению и составлению ТК и ТТК

Задание: создать свое авторское блюдо и разработать для него ТТК по установленному образцу:

Примерный образец технико-технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО

« » 20 г.
(инициалы, фамилия, дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА N _____

САНВИЧ С РЫБОЙ, СЫРОМ И АНАНАСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на "Сандвич с рыбой, сыром и ананасом", вырабатываемый ООО " " и реализуемый в -и филиалах.....(указать).

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления сандвича, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО
Булка для сандвича	35	35
Муксун вяленый	140	100
Салат "Айсберг"	14	10
Соус майонез	10	10
Сыр Чеддер	16	15
Ананасы консервированные (кольца)	30	30
ВЫХОД:	-	200

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Булку для сандвича слегка поджаривают в тостере, разрезают на две части. Нижнюю часть булки смазывают майонезом, сверху кладут лист салата "Айсберг", ломтик сыра и кольцо консервированного ананаса, затем кладут фил муксуна вяленого. Накрывают верхней частью булки и упаковывают в упаковочную пленку.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Сандвич реализуют в упакованном виде сразу после приготовления.

Допустимый срок хранения сандвича до реализации - не более 20 мин при температуре от плюс 20°C согласно фирменным стандартам компании....

Срок годности сандвича согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - булка для сандвичей с кунжутом разрезана на две части, каждая с внутренней стороны смазана майонезом, между частями булки слоями расположены филе муксуна вяленого, лист салата "Айсберг", ломтик сыра, кольцо консервированного ананаса.

Цвет - характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах - приятный запах свежих продуктов, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

6.2 Микробиологические показатели сандвича должны соответствовать требованиям [1] или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 200 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
18,2	15,6	34,0	349

Ответственный за оформление ТТК в кафе

Зав. производством кафе

Примечание - При необходимости в разделе 7 ТТК указывают и другие показатели пищевой ценности, например, содержание витаминов, минеральных веществ и др.

Практические занятия 17 Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки, структура, содержание.

Вид занятия: Семинар-обсуждение

Цель занятия: изучить: структуру, содержание, порядок разработки.

Практическое занятие 18.

Вид практического занятия: отчетный семинар, обсуждение и анализ групповых проектов

Практические навыки: умение правильно использовать теоретические знания в практике специалиста предприятия ресторанного бизнеса.

Раздел 3. Основы производственной деятельности Практическое занятие 1,2

Тема: Производственная инфраструктура. Цеховая, бесцеховая структура производства. Состав помещений ресторана. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.

Вид занятия: Изучить особенности заготовочных, доготовочных предприятий питания, предприятий с полным неполным технологическим циклом, научиться приводить примеры, выбирать оптимальные способы организации производства.

Цель занятия: умение выбирать оптимальные способы организации производства.

Практическое занятие 3

Тема: Создание оптимальных условий труда. Требования к организации рабочих мест.

Цель занятия: Изучить требования к организации рабочих мест.

Цель занятия: научить организовывать рабочие места с оптимальными условиями

труда.

Практическое занятие 4

Тема: Организация производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Практическое занятие 5,6

Тема. Организация производства в мясном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию производства в овощном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства.

Практическое занятие 7,8

Тема: Организация производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства. Особенности работы мясо-рыбного цеха.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию производства в рыбном цехе заготовочного предприятия и с полным циклом производства, особенности работы мясо-рыбного цеха.

Практическое занятие 9,10

Тема: Организация работы горячего цеха. Общие требования, особенности. Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочих мест в горячем цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию работы горячего цеха, общие требования, особенности, организация работы супового и соусного отделения горячего цеха, организация рабочих мест в горячем цехе.

Мастер-класс (Александр Махалов, су-шеф ресторана Brisket BBQ)

Практическое занятие 11, 12

Тема: Организация работы холодного цеха. Общие требования, особенности. Организация рабочих мест в холодном цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию работы холодного цеха, общие требования, особенности, организацию рабочих мест в холодном цехе.

Практическое занятие 13

Тема: Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста. Организация труда в кондитерском цехе.

Вид занятия: заслушивание и обсуждение докладов и презентаций

Цель занятия: изучить организацию работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста, организация труда в кондитерском цехе.

Практическое занятие 14, 15, 16

Тема: Назначение, компоновка, последовательность складских помещений. Условия хранения пищевых продуктов, факторы, влияющие на сохранность пищевого сырья и готовой продукции. Организация хранения продуктов. Режимы и способы. Хранения. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.

Вид занятия: семинар-обсуждение, устный опрос, заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Цель занятия: Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Оперативное планирование производства и технологическая документация.

Цель занятия: Изучить основы оперативного планирования производства и составления технологической документации.

Практические навыки: получение навыков планировки складской группы помещений предприятий питания, оперативного планирования производства и составления технологической документации.

Практическое занятие 17

Тема: Пути улучшения качества выпускаемой продукции. Организация бракеража готовой продукции

Вид занятия: практическая работа на тему: Организация бракеража и документальное оформление.

Цель занятия: научиться организовывать контроль производимой продукции и вести журнал бракеража.

Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции (образец)

Дата и час	Врем	Наименование	Результаты	Разрешен	Подписи	При

изготовле ния блюда	я сняти я браке ража	блюда, кулинарного изделия	органолептичesk ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	ие к реализац ии блюда, кулинар ного изделия	членов бракераж ной комиссии	меча ние (*)
1	2	3	4	5	6	7

Примечание (*) Указываются факторы запрещения к реализации готовой продукции

Практическое занятие 18

Обобщение пройденного материала. Проведение промежуточной аттестации

Раздел 4 Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса

Практическое занятие 1

Тема : Задачи организации снабжения в условиях рынка. Современные требования к организации снабжения сырьем и продовольственными продуктами.

Вид занятия: Семинар-обсуждение,

Цель занятия: изучить задачи и современные требования к организации снабжения; формы поставок и маршруты поставок продуктов.

Практическое занятие 2

Тема: Организация снабжения, Источники снабжения и выбор поставщика.

Вид занятия: Ролевая игра «Грамотный снабженец–хитрый поставщик»

Цель занятия: научиться грамотно выбирать и вести переговоры с поставщиками пищевого сырья и продуктов питания;

Практическое занятие 3,4

Тема: Организация договорных отношений с поставщиками. Договор поставки, порядок его заключения. Содержание договора поставки.

Вид занятия: Case-study

Цель занятия: научиться решать производственные ситуации, связанные с порядком заключения договоров; составлять акты.

Обсуждение типичного договора-поставки, его анализ и предложения по дополнению и изменению.

Договор поставки продуктов питания

г. _____ «___» _____ 20__ год

ЗАО «_____», именуемое в дальнейшем «Поставщик», в лице генерального директора _____, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ОАО

«_____», именуемое в дальнейшем «Покупатель», в лице генерального директора

_____, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор поставки продуктов питания на нижеследующих условиях:

1. Предмет договора

1.1. Поставщик принимает на себя обязательство по поставке Покупателю для объекта: «_____» продукции (далее «продукция»), а Покупатель обязуется принять и оплатить продукцию в порядке и на условиях настоящего договора.

1.2. Перечень поставляемой продукции и единичные цены определяются спецификацией, которая является неотъемлемой частью настоящего договора поставки продукции.

1.3. Обязательства Поставщика по поставке продукции включают ее доставку на объект по адресу:

1.4. Вместе с продукцией Покупателю передается комплект технической документации (инструкция по эксплуатации, заверенные ксерокопии сертификатов соответствия и прочих сертификатов, обязательных для данного вида продукции).

1.5. Настоящий договор считается заключенным с момента подписания его обеими сторонами и действует по день фактического исполнения сторонами всех обязательств по договору, включая гарантийные сроки.

1.6. Договор подлежит досрочному расторжению в следующих случаях:

- по соглашению сторон,
- по требованию одной из сторон в случае существенного нарушения другой стороной своих обязательств по договору. Договор считается расторгнутым по истечении десяти дней с момента получения письменной претензии.

2. Стоимость договора и условия поставки

2.1. Цена за единицу продукции определяется в рублях РФ, является твердой и не подлежит изменению в рамках настоящего договора поставки продукции. Цена включает НДС в размере 18%.

2.2. Общая стоимость настоящего договора составляет _____, в том числе НДС 18%, и включает стоимость продукции с учетом ее упаковки, маркировки, сертификации, транспортировки в адрес Покупателя и страхования рисков гибели или повреждения оборудования до момента его передачи Покупателю.

2.3. Расчеты по договору проводятся Покупателем в следующем порядке:

- авансовый платеж в размере __% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более __ календарных дней, следующих за днем получения от Поставщика счета;
- окончательный платеж в размере __% от стоимости договора производится Покупателем в срок не более __ календарных дней, следующих за днем исполнения в полном объеме обязательств по поставке продукции и предоставления Поставщиком необходимых документов.

2.4. Срок поставки - _____ календарных дней с момента подписания обеими сторонами настоящего договора.

Моментом исполнения поставки считается момент передачи продукции Покупателю. Право собственности на продукцию, в также риски её случайной гибели или случайного повреждения переходят к Покупателю в момент подписания товарной накладной.

3. Качество продукции и гарантийные обязательства

3.1. Поставщик гарантирует качество и комплектность поставляемой продукции в соответствии с действующими ГОСТами или Техническими условиями. Технические характеристики поставленной продукции должны соответствовать характеристикам, согласованным сторонами в спецификации.

3.2. Поставка продукции без технической документации и сертификатов считается ненадлежащей, и Покупатель вправе отказаться от такой продукции, если Поставщик в течение трех дней с момента исполнения поставки не представит Покупателю эти документы в полном объеме.

3.3. Продукция поставляется в упаковке (таре), которая возврату не подлежит. Упаковка (тара) должна обеспечивать сохранность продукции при транспортировке и возможность проведения погрузо- разгрузочных работ. Повреждения продукции, явившиеся следствием ненадлежащей упаковки (тары), устраняются за счет Поставщика.

3.4. Приемка продукции по количеству осуществляется на складе Покупателя в момент ее передачи. Продукция принимается в ненарушенной упаковке Поставщика по количеству тарных мест согласно товарной накладной.

Приемка продукции по качеству, комплектности и ассортименту осуществляется на объекте в момент вскрытия упаковки, но не позднее месяцев со дня поставки оборудования Покупателю. В случае обнаружения брака, некомплектности, а также в случае поставки продукции в ассортименте, не соответствующем условиям спецификации, Поставщику направляется вызов для участия в составлении акта.

3.5. Бракованная продукция подлежит замене, а некомплектная - доукомплектованию в течение _____ календарных дней. Расходы по замене бракованной и/или доукомплектованию некомплектной продукции несет Поставщик.

3.6. Поставщик обеспечивает гарантийное обслуживание в течение срока, указанного в техническом паспорте на продукцию, но не менее __ месяцев.

В период гарантийного срока Поставщик обязуется за свой счет и в ____-дневный срок, исчисляемый с момента получения претензии, проводить необходимый ремонт (замену) продукции в случае выявления в ней неисправностей, возникших в результате дефектов изготовления.

4. Ответственность сторон

- 4.1. При нарушении Поставщиком срока поставки, установленного договором, он уплачивает Покупателю неустойку в размере __% от стоимости непоставленной продукции за каждый день задержки.
- 4.2. При нарушении Покупателем срока оплаты за отгруженную продукцию, он уплачивает Поставщику неустойку в размере __% от ее стоимости за каждый день задержки.
- 4.3. В случае неисполнения обязательства по замене бракованной или по доукомплектованию некомплектной продукции в срок, установленный договором, Покупатель вправе потребовать от Поставщика уплаты штрафа в размере __% от стоимости бракованной (некомплектной) продукции и возврата суммы, полученной в порядке предоплаты за продукцию, оказавшуюся браком.
- 4.4. Неустойка и штраф по пунктам 4.1-4.3 настоящего договора начисляются исходя из установленной в спецификации цены на продукцию с учетом НДС. Неустойка является незачетной.

5. Форс-мажор

- 5.1. Ни одна из Сторон не несет ответственности перед другой Стороной за невыполнение обязательств, обусловленных обстоятельствами непреодолимой силы, возникшими помимо воли и желания Сторон и которые нельзя предвидеть или избежать, включая объявленную или фактическую войну, гражданские волнения, эпидемии, блокаду, эмбарго, землетрясения, наводнения, пожары и другие стихийные бедствия и т.д.
- 5.2. Сторона, которая не может исполнить своего обязательства вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы, должна известить другую Сторону об имеющихся препятствиях и их влиянии на исполнение обязательств по настоящему договору.

6. Заключительные положения

- 6.1. Договор заключён в 2-х экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой Стороны.
- 6.2. Любая договоренность между Сторонами, влекущая за собой новые обязательства, которые не вытекают из Договора, должна быть подтверждена Сторонами в форме дополнительных соглашений к Договору. Все изменения и дополнения к Договору считаются действительными, если они оформлены в письменном виде и подписаны надлежащими уполномоченными представителями Сторон.
- 6.3. Сторона не вправе передавать свои права и обязательства по Договору третьим лицам без предварительного письменного согласия другой Стороны.
- 6.4. Ссылки на слово или термин в Договоре в единственном числе включают в себя ссылки на это слово или термин во множественном числе. Ссылки на слово или термин во множественном числе включают в себя ссылки на это слово или термин в единственном числе. Данное правило применимо, если из текста Договора не вытекает иное.
- 6.5. Стороны соглашаются, что за исключением сведений, которые в соответствии с законодательством Российской Федерации не могут составлять коммерческую тайну юридического лица, содержание Договора, а также все документы, переданные Сторонами друг другу в связи с Договором, считаются конфиденциальными и относятся к коммерческой тайне Сторон, которая не подлежит разглашению без письменного согласия другой Стороны.
- 6.6. Для целей удобства в Договоре под Сторонами также понимаются их уполномоченные лица, а также их возможные правопреемники.
- 6.7. Уведомления и документы, передаваемые по Договору, направляются в письменном виде по следующим адресам:
- 6.7.1. Для Поставщика: _____.
- 6.7.2. Для Покупателя: _____.
- 6.8. Любые сообщения действительны со дня доставки по соответствующему адресу для корреспонденции.
- 6.9. В случае изменения адресов, указанных в п. 6.7. Договора и иных реквизитов юридического лица одной из Сторон, она обязана в течение 10 (десяти) календарных дней уведомить об этом другую Сторону. В противном случае исполнение Стороной обязательств по прежним реквизитам будет считаться надлежащим исполнением обязательств по Договору.
- 6.10. Все споры и разногласия, которые могут возникнуть между Сторонами и вытекающие из настоящего Договора или в связи с ним, будут разрешаться путем переговоров. В случае

невозможности путем переговоров достичь соглашения по спорным вопросам в течение 15 (пятнадцати) календарных дней с момента получения письменной претензии, споры разрешаются в арбитражном суде в соответствии с действующим законодательством РФ.

6.11. Стороны заявляют, что их официальные печати на документах, составляемых в связи с исполнением настоящего Договора, являются безусловными подтверждениями того, что должностное лицо подписавшей Стороны было должным образом уполномочено данной Стороной для подписания данного документа.

6.12. Условия Договора обязательны для правопреемников Сторон.

7. Адреса и реквизиты сторон

Поставщик: ЗАО «_____»

Покупатель: ОАО «_____»

_____г. _____, ул. _____д. ____.
ОГРН _____

_____г. _____, ул. _____д. _____. ОГРН _____

ИНН _____, КПП _____

ИНН _____, КПП _____

в КБ «_____» (ОАО) г. _____

Банк «_____» (ОАО) г. _____

Р/счет _____

Р/счёт _____

К/счет _____,

К/счёт _____,

БИК _____

БИК _____,

ОКПО _____

ОКПО _____,

8. Подписи Сторон

От Поставщика:

От Покупателя:

ЗАО «_____»

ОАО «_____»

Генеральный директор

Генеральный директор

_____/_____/

_____/_____/ М.П.

М.П.

Практическое занятие 5.

Тема: Формы и способы товародвижения. Транспорт в товародвижении, требования к нему. Организация приемки продовольственных товаров, запасы продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Вид занятия: отчетный семинар

Цель занятия: организационные формы поставок; требования, предъявляемые к транспортировке товаров, нормы запаса сырья, количественная и качественная приемка продуктов на склад.

Раздел 5. Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов Практическое занятие 6

Тема: Функции и методы товароведения. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве

и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.

Вид занятия: Практическая работа «Изучение нормативной документации»

Лабораторная работа «Организация занятий в лабораториях»

Цель занятия: получение навыков работы с нормативной документацией и использование ее в профессиональной деятельности.

Практическое занятие 7

Тема: Современное представление о товароведении. Предмет и объект товароведения. Понятие потребительской и меновой стоимости товара, потребительских свойств товара. Способы маркировки.

Практическое занятие 8,9

Тема: Классификаторы пищевых продуктов. Понятие идентификации. Виды и методы проведения идентификации. Понятие фальсификации продовольственных товаров. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Виды товарной информации.

Вид занятия: Семинар-диспут. Решение ситуационных задач.

Цель занятия: изучить процедуру проведения идентификации и выявления фальсифицированной пищевой продукции.

Мастер-класс (Дарья Щукина, пивной сомелье).

Практическое занятие 10,11

Тема Основы органолептического анализа оценки качества пищевых продуктов.

Вид занятия: ЛР Определение сенсорных способностей экспертов для проведения органолептической оценки качества пищевых продуктов

Цель занятия: Сформировать группу экспертов для проведения органолептической экспертизы продуктов питания.

Практическое занятие 12

Тема: Сахаристые продукты Классификация. Органолептические и физико- химические показатели качества.

Вид занятия: лабораторная работа «Изучение товароведных характеристик карамели», оформление результатов и защита

Цель занятия: изучить товароведные характеристики сахаристых продуктов; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Практическое занятие 13

Тема: Зерно. Крупы. Мука. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

Вид занятия: Лабораторная работа: «Определение массы 1000 семян, сорности и влажности зерен и семян», оформление результатов и защита

Цель занятия: освоить методики определения массы 1000 семян, сорности, влажности зерен и семян; освоение умений использования законов и методов

товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Практическое занятие 14

Тема: Мясо. Химический состав. Пищевая ценность. Послеубойные изменения. Мясо птицы. Мясные полуфабрикаты. Колбасные изделия. Мясные копчености. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: изучение органолептических и физико-химических показателей свежести мяса. Изучение органолептических и физико-химических показателей

колбасных изделий; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Изучить органолептические показатели (внешний вид, цвет мышечной ткани и жира, консистенцию, увлажненности на разрезе, ослизнение, запах сырого мяса и запах бульона на момент закипания).
2. Определить бактериоскопию мазков отпечатков.
3. Исследовать физико-химические показатели:
 - определить количество летучих жирных кислот (метод используют в случае разногласий в оценке свежести мяса);
 - определить водородный показатель pH (pH-метром, прибором разных модификаций), колориметрическим методом (методом Михаэлиса и индикаторными бумажками).
4. Изучить органолептические показатели колбасных изделий (внешний вид, запах, цвет, консистенция, крошливость фарша, вкус).

Оформить полученные результаты органолептического анализа в виде таблицы:

Вид колбасных изделий	Внешний вид	Цвет и вид на разрезе	Аромат	Вкус	Консистенция	Сочность	Общая оценка
1.							
2.							

5. Исследовать физико-химические показатели:
 - определение содержания влаги (ГОСТ 9793-74);
 - определить содержания поваренной соли (ГОСТ 26186-84);
 - определить содержания крахмала (ГОСТ 10574 - 91).

Результаты полученных данных оформить в виде отчета.

Практическое занятие 15

Тема: Живая, охлажденная и мороженная рыба. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: обсуждение теоретической части, проведение лабораторной работы «Товароведные характеристики рыбы», оформление результатов и защита. решение ситуационных задач (кейсы).

Цель занятия: изучение органолептических и физико-химических показателей свежей рыбы; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Изучить органолептические показатели (внешний вид, состояние жабр, глаз, чешуи, цвет мышечной ткани и жира, консистенцию, увлажненности на разрезе, ослизнение, запах сырой рыбы и запах бульона на момент закипания).
2. Определить бактериоскопию мазков отпечатков.
3. Исследовать физико-химические показатели:
 - определить количество летучих жирных кислот (метод используют в случае разногласий в оценке свежести);
 - определить водородный показатель pH (pH-метром, прибором разных модификаций), колориметрическим методом (методом Михаэлиса и индикаторными бумажками).
4. Исследовать физико-химические показатели:
 - определение содержания влаги (ГОСТ 9793-74);
 - определить содержания поваренной соли (ГОСТ 26186-84);Результаты полученных данных оформить в виде отчета.

Практическое занятие 16

Тема: Молоко и молочные продукты. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Твердые, мягкие, рассольные, плавленые, копченые, голубые сыры. Особенности технологий приготовления. Масло коровье. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Ассортимент. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучение товароведных характеристик молока и кисломолочных продуктов. Освоить экспресс метод определения процентного содержания белка в молоке; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Оценить молочные продукты дегустацией закрытым способом (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция)

Цвет кисломолочных напитков, сметаны в бутылках или банках из прозрачного бесцветного стекла определяют, не открывая упаковки. Стандарт МОС 11037 регламентируют оценивать цвет этих продуктов как непрозрачных жидкостей, сравнивая со стандартами.

Характер определения консистенции кисломолочных напитков, сметаны зависит от его вида, способа производства и упаковки. Неоднородность консистенции пастеризованного (стерилизованного) молока определяют, переворачивая, плавно наклоняя и медленно возвращая в исходное положение, оценивая при этом наличие на внутренней поверхности посуды непрозрачных частиц.

Таблица 1. Оценка консистенции

	Способ производства (расфасовка в потребительской таре)

№ п/п		
	Термостатный	Резервуарный
1	Отмечают наличие или отсутствие сыворотки. Пробу берут ложечкой, не перемешивая сгусток. Если невозможно пробу взять ложечкой, продукт слегка перемешивают путем переворачивания и помещают в прозрачный стакан.	Не вскрывая упаковки, перемешивают, 5-кратно переворачивая или перемешивают шпателем около 1 мин. При упаковке продукта в стеклянные банки отмечают малое наличие или отсутствие сыворотки.
2	По истеканию, форме пробы, изломе сгустка как на ложечке, так и в месте взятия пробы судят о характере консистенции.	После вскрытия упаковки переливают в прозрачный бесцветный стакан. По истеканию продукта судят о характере консистенции.

Распределить баллы показателей качества по каждому уровню 9-ти балльной шкалы представлено в таблице 2.

Таблица 2

Количественное распределение баллов 9-ти балльной шкалы

Показатели качества	Количество баллов				
	9 «отлично»	7 «хорошо»	5 менее привлекательно	3 «удовлетворительно»	1 «плохо»
1	2	3	4	5	6
Запах	2	1	1	0,5	0
Вкус	4	3	2	1	0
Цвет	1	1	1	0,5	0
Консистенция	2	2	2	1	0

2. Изучить принцип действия и инструкцию по эксплуатации рефрактометра ИРФ- 464 и определить содержание белка в исследуемом образце молока. Сделать вывод о соответствии полученных данных информации, указанной на упаковке.

Практическое занятие 17

Тема: Яйца. Классификация. Обработка перед использованием. Яичные продукты: меланж, яичный порошок. Товароведные характеристики товаров. Экспертиза качества. Требования к хранению. Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочными материалам.

Вид занятия: лабораторная работа, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучить товароведческие характеристики яиц и яичных продуктов; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении

профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Оценить качество яиц внешним осмотром (цвет, чистоту, целостность скорлупы) и методом овоскопии (установление мелких трещин, состояние белка и желтка, наличие пороков).
2. Определить категорию яиц согласно ГОСТу 27583-88 Яйца куриные пищевые. Общие требования.
3. Определить вкус и запах содержимого яиц.
4. Определить органолептические показатели яичного порошка (цвет, структура, вкус и запах)
5. Определить растворимость порошка яичного.

Тема: Пищевые жиры и масла растительные масла и продукты их переработки. Животные топленые жиры. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав товаров. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества товаров. Требования к таре и упаковочным материалам. Товароведные характеристики растительного масла.

Вид занятия: обсуждение теоретической части, проведение лабораторной работы, оформление результатов и защита

Цель занятия: Изучить органолептические и физико-химические показатели масла растительного; освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Задание:

1. Провести органолептический анализ показателей качества масла растительного (прозрачность, наличие отстоя, цвет, запах, вкус). Масло предварительно нагревают на водяной бане при 50 °С в течение 15 мин и затем охлаждают до 20 °С.
 2. Определить кислотное число методом нейтрализации свободных жирных кислот растворами щелочей в спиртоэфирных растворах жира.
- По результатам полученных данных сделать вывод о качестве исследуемых образцов.

Занятие 18

Вид занятия – проведение текущей аттестации (защиты группового проекта).

Цель занятия: освоение умений использования законов и методов товароведения при решении профессиональных задач, в том числе для формирования и предоставления продукции и услуг питания как части гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.
2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);

2) фактологическая точность;

3) аргументированность

4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие сущностных характеристик объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все сущностные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 сущностная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристики и/или выводов	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 сущностные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 сущностные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен

Аргументированность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или представлено псевдообоснование, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Основы ресторанного бизнеса	ПК-1 ПК-2	Коллоквиум
Оперативное планирование производства и технологическая документация		Решение теста Дискуссия
Основы производственной деятельности		Решение кейса Дискуссия
Организация снабжения предприятий ресторанного сервиса		Коллоквиум Дискуссия
Товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов		Решение теста Дискуссия

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов

1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Тест 1.

1. Качество продукции определяется по направлениям:

- 1) Экологическая, физиологическая, химическая
- 2) Физическая, химическая, энергетическая
- 3) **Органолептическая и лабораторная оценка продукции**
- 4) Биологическая, физическая, химическая

2. Ресторанный бизнес – это

- 1) форма предпринимательской деятельности, заключающаяся в способствовании налаживанию связей между производителями и потребителями
- 2) **Это сфера предпринимательской деятельности, связанной с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение имеющихся потребностей людей во вкусной, разнообразной и здоровой пище, а также получения прибыли**
- 3) это производство товаров и услуг, влияющих на рынок этих товаров и услуг, их спрос и предложение

3. Функции ресторанного бизнеса

- 1) **Экономические**
- 2) Потребительские
- 3) **Социальные**

4. Качество обслуживания определяется следующими факторами:

- 1) **удобное расположение ресторана**
- 2) **подходящий для посетителей режим работы**
- 3) **качественная кулинарная продукция**
- 4) количеством поваров
- 5) **помещение, посуда и мебель, отвечающие санитарно-гигиеническим требованиям**
- 6) **атмосфера гостеприимства, создаваемая внимательным, вежливым и любезным по отношению к гостям обслуживающим персоналом**

5. Классификация ресторанов по форме собственности

- 1) **семейные**
- 2) **сетевые (международные, национальные, региональные)**
- 3) **независимые**
- 4) **общие**

6. Классификация ресторанов по уровню обслуживания:

- 1) **первый**
- 2) **наивысший**
- 3) **высший**
- 4) **люкс**

7. Классификация ресторанов по направленности

- 1) **узкотематические**
- 2) **тематические**
- 3) **широкоспециализированные**
- 4) **без определённой тематики**

8. Классификация ресторанов по удовлетворению определенных потребностей

- 1) **ресторан**
- 2) **ресторан-клуб**
- 3) **ресторан-шоу**
- 4) **ресторан-престиж**

9. Классификация ресторанов по широте ассортимента

- 1) **Полносервисные**
- 2) **малосервисные**
- 3) **без ассортимента**
- 4) **специализированные**

10. Лицензируются ли ресторанные услуги в Российской Федерации

- 1) **Да**
- 2) **Нет**
- 3) **Не все**

11. Кто пытался приучить французский королевский двор пользоваться вилками?

- 1) **Екатерина Медичи**
- 2) **Екатерина 2**
- 3) **Фридрих III**

12. Простая пища без права выбора, но за минимальную цену, которая предлагалась путешественнику называлась

- 1) **Катеринг**
- 2) **Табльдот**
- 3) **А ля карт**

13. Специальные блюда на заказ

- 1) **А ля карт**
- 2) **Табль дот**
- 3) **Катеринг**

14. Когда в Англии появляются таверны для простонародья, называемые ординарными?

- 1) 14в
- 2) 20в
- 3) 16в**
- 4) 10 в

15. «Отец современного ресторана»:

- 1) Б. Меланже
- 2) М. Буланже**
- 3) Николай II

16. Как назывался ресторан Буланже?

- 1) «Москва»
- 2) «Норд»
- 3) «Ле Шан д Аузо»**
- 4) Монпаранс

17. Специализированное заведение

- 1) заведение, где основной услугой является предоставление посетителям кальянов
- 2) заведение общественного питания какого-либо типа с определенным однородным ассортиментом покупных товаров или продукции собственного производства: блюд, булочных, кондитерских изделий.**
- 3) К специализированным предприятиям относят рестораны, кафе, закусочные, выпускающие и реализующие специфический ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий и покупных товаров (рестораны с национальной кухней, кафе-мороженое, кафе-кондитерская, закусочная-пельменная)**

18. Предприятие общественного питания –

организационно-структурная единица в сфере общественного питания, которая осуществляет производственно-торговую деятельность:

- 1) вырабатывает и/или доготавливает,**
- 2) продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров,**
- 3) может организовывать досуг потребителей.**

19. Закрытое предприятие общественного питания -это предприятие, продукцию и услуги которого можно получить:

- 1. Являясь ВИП-персоной
- 2. Обладая государственными наградами
- 3. Работая в офисе или заводе с пропускной системой**

20. В каком веке западная кулинария имела сильное влияние на русскую национальную кухню?

- 1. 11 в
- 2. 21 в.
- 3. В конце XIXв**

21. Переломный момент в создании новых и возрождения старых предприятий общественного питания наступил в

- 1) 1921г, когда разрешили свободную торговлю;**

- 2) 1904г.
- 3) 1937г.
- 4) 1954г.

22. Бурный рост сферы ресторанного бизнеса произошел:

- 1) В период с 2001г по 2009г**
- 2) В период с 2010г по 2004г
- 3) В период с 2014г по 2016г
- 4) В период с 1900г по 2000г**

23. Факторы для рационального размещения П.О.П.

- 1) Численность населения**
- 2) Состав и покупательская способность населения**
- 3) Окружающий ландшафт**
- 4) Близость промышленных предприятий конкурентоспособности**

24. Качество труда обслуживающего персонала, участвующего в обслуживании потребителей включает:

- а) Экологический контроль пищевых продуктов¹
- б) Соблюдение правил торговли, которые приняты в отрасли**
- в) Соответствие торговых помещений эстетическим требованиям
- г) Оснащение торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

25. При составлении плана-меню следует учитывать следующие факторы: а) Наличие пищевых добавок

- б) Тип и класс предприятия**
- в) Сорт предоставляемого мяса
- г) Ассортимент пищевых красителей

26. Плановое меню составляется, исходя из следующих основных принципов: а) Вида предоставляемых услуг

- б) Правильное распределения упаковочных материалов
- в) Наличие вспомогательных помещений
- г) Обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха**

27. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов)

- включает: а) Внеплановую производственную программу
- б) Плановое меню
- в) Оперативный производственный план (оперативная программа производства продукции на день)**
- г) Перечень, ассортимент продукции

28. При определении типа предприятия учитывают следующие отличительные признаки:

- а) Выбор услуг**
- б) Квалификацию персонала**
- в) Условия труда
- г) Безопасность продукции

29. Оснащение оборудованием овощного цеха включает: а) Мясорубки механической
б) Овощерезки
в) Стула для рубки мяса
г) Маслоделителя ручного

30. Организационно-правовые формы предприятия питания оформляется как : а) ПБОЮЛ
б
)
П
А
О

в
)
И
П

г
)
О
О
О

31. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания:
а) **Продовольственное**
(товарное) б)
Распределительное
в)
Увеселитель
ное г)
Разнокалиберное

32. Органолептическим показателям относят:
а) БГКП
б) Дрожжи
в) Вкус, цвет, запах, влажность г) **Вкус, цвет, запах**

33. Самый высокий разряд у повара:
а) **6**
б) 11
в) 9
г) 5

34. В чем измеряется КМАФАнМ:
а) КОЕ/г, не более
б) БГКП (колиформы)

в) Дрожжи, КОЕ/г, не
более г) Плесени
КОЕ/г, не более

35. К пищевым продуктам относят:

- а) Продукты в искусственном
виде б) Продукты в
использованном виде в)
Продукты в перевешенном
виде
- г) **Продукты в натуральном или переработанном виде**

36. Федеральный Закон «О техническом...»:

- а) Правоведении
- б) **Праворегулировании**
- в) Регулировании
- г) Саморегулировании

37. Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и
Гигиены являются:

- а) Методические указания (МУ)
- б) Федеральные
законы в)
Технические
условия
- г) **Санитарные нормы (СН) (50%)**
- д) **Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)**

38. Калькуляционная карточка может составляться:

- а) на 1 или 10 порций;
- б) на 10 или 100 порций;
- в) **на 1 или 100 порций;**
- г) на 10 или 50 порций;
- д) на 50 или 100 порций;
- е) на общее количество блюд.

39. НОТ в общественном питании это:

- а) Нормы организации
труда б) Научная
организация труда
- в) Новые отраслевые
технологии г) Новая
отраслевая техника

40. Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного
выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских
изделий называют:

- 1) Подготовочные предприятия;
- 2) Доготовочные предприятия;
- 3) **Заготовочные предприятия;**
- 4) Вспомогательные предприятия;
- 5) Механические цеха;

6) Разделочные предприятия.

41. Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

- 1) Подготовочные предприятия;
- 2) Доготовочные предприятия;**
- 3) Заготовочные предприятия;
- 4) Вспомогательные предприятия;
- 5) Механические цеха;
- 6) Разделочные предприятия.

42. Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

- 1) Форма собственности предприятия;**
- 2) Ассортимент реализуемой продукции;
- 3) Техническая оснащенность;
- 4) Методы и качество обслуживания;
- 5) Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

43. Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

- 1) Ресторан;
- 2) Бар;
- 3) Кафе;
- 4) Столовая;
- 5) Закусочная;
- 6) Нет правильного ответа.**

44. При классификации предприятий питания не учитывают:

- 1) Место расположения;
- 2) Форму обслуживания;
- 3) Квалификацию шеф-повара;**
- 4) Полноту технологического процесса;
- 5) Специализацию;
- 6) Размер.

45. Тип тары, к которой относятся бочки:

- 1) Деревянная;
- 2) Стеклянная;
- 3) Пластмассовая;
- 4) Мягкая;
- 5) Многооборотная;**
- 6) Однооборотная.

46. В состав складской группы не входят:

- 1) Охлаждаемые камеры;
- 2) Неохлаждаемые камеры;
- 3) Сервизная;**
- 4) Приточно-вытяжная вентиляция;
- 5) Приборы, регулирующие влажность;
- 6) Приборы, регулирующие температуру.

47. Мясной цех располагается:

- 1) Вблизи от холодного цеха и раздаточной;
- 2) **В ряду заготовочных цехов;**
- 3) Ближе к подъемнику;
- 4) В ряду доготовочных цехов;
- 5) Вблизи зала предприятия.

48. Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:

- a. С моечной кухонной посуды;
- b. Охлаждаемыми складскими камерами;**
- c. С заготовочным цехом;
- d. С холодным цехом;
- e. С раздаточной.

Тест 2.

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях питания – это учебная и научная дисциплина, изучающая:

- a) Право как особую систему норм, правовые формы организации и деятельности б) Связь между рентабельностью и долей рынка
- в) Бюджетный бухгалтерский баланс предприятия
- г) Научную организацию и нормирование труда

2. Комплексность методов обслуживания учитывает:

- a) Комплекс форм и методов обслуживания и дополнительных услуг, связанных с реализацией продукции
- б) Ассортимент выпускаемой продукции в) Скорость обслуживания потребителей г) Технику работы персонала

3. Качество продукции определяется по направлениям:

- a) Экологическая, физиологическая, химическая б) Физическая, химическая, энергетическая
- в) Органолептическая и лабораторная оценка продукции г) Биологическая, физическая, химическая

4. Качество труда обслуживающего персонала, участвующего в обслуживании потребителей включает:

- a) Экологический контроль пищевых продуктов
- б) Соблюдение правил торговли, которые приняты в отрасли
- в) Соответствие торговых помещений эстетическим требованиям
- г) Оснащение торговых помещений предметами материально-технического назначения и их состояние

5. Эксплуатационные качества торговых помещений включают:

- a) Соответствие торговых помещений санитарно-гигиеническим требованиям
- б) Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил обслуживания
- в) Комплекс форм и методов обслуживания и дополнительных услуг, связанных с организацией отдыха

г) Показатель комплексности обслуживания

6. Плановое меню составляется исходя из следующих основных принципов:

- а) Вида предоставляемых услуг
- б) Правильное распределения упаковочных материалов
- в) Наличие вспомогательных помещений
- г) Обеспечение рационального питания по месту работы, учебы, жительства, отдыха

7. Производственная программа заготовочных предприятий (цехов) включает:

- а) Внеплановую производственную программу
- б) Плановое меню
- в) Оперативный производственный план (оперативная программа производства продукции на день)
- г) Перечень, ассортимент продукции

8. При определении типа предприятия учитывают следующие отличительные признаки:

- а) Выбор услуг
- б) Квалификацию персонала
- в) Условие труда
- г) Безопасность продукции

9. Эффективность труда на предприятии общественного питания оценивается по следующим направлениям:

- а) Обеспеченность предприятия столовой посудой
- б) Трудоемкость принятия решений
- в) Использование финансового фонда
- г) Производительность труда

10. Для характеристики движения рабочей силы рассчитывают динамику следующих показателей:

- а) Коэффициент оборота по приему рабочей силы
- б) Коэффициент вместимости
- в) Коэффициент запаса
- г) Коэффициент изменения количества потребляемых блюд в среднем на одного питающегося

11. По назначению производственные операции подразделяются на:

- а) Технологические
- б) Адаптивные
- в) Неадаптивные
- г) Характерные

12. К сахаристым кондитерским изделиям относятся:

- а) Конфеты
- б) Торты и пирожные
- в) Кексы
- г) Печенье

13. При какой температуре должны храниться торты и пирожные с кремом:

- а) 4+
-2 °С
- б) 5+
-1 °С
- в) 3+-2 °С
- г) 4+-1 °С

14. Изделия из круп, муки:

- а) Рыба фаршированная, заливная
- б) Лук пассированный
- в) Салат мясной
- г) Биточки из риса

15. Рекомендуемая норма площади помещений кондитерского цеха при выработки 1 тыс. шт. изд. в смену:

- а) 51,0 ²м
- б) 109,0 ²м
- в) 13,0 ²м
- г) 15,0 ²м

16. К кондитерским изделиям относят:

- а) Шоколад, конфеты
- б) Блины
- в) Пи рог и г) Му ссы

17. Планировка овощного цеха состоит из:

- а) Мясорубки механической
- б) Овощерезки
- в) Стула для рубки мяса
- г)

Маслоделителя
ручного

18. Организационно-правовые формирования оформляется как :

- а)
ПБ
О
ЮЛ
б)
ЧП
в
)
И
П

- г
)
О
О
О

19. Различают следующие виды снабжения предприятий общественного питания:

- а) Продовольственное
(товарное) б)
Распределительное
в)
Увеселитель
ное г)
Разнокалибе
рное

20. Прибор, предназначенный для измерения температурно-влажностных режимов:

- а)
Влажно
метр б)
Психро
метр в)
Термом
етр г)
Маном
етр

21. Компонентами понятия «товар» (продукция и услуги общественного питания) являются:

- а) Правовое регулирование
б) Эстетика производства и
обслуживания в) Технический
регламент
г) Употребление с риском

22. К органолептическим показателям относят:

- а) БГКП

- б) Дрожжи
- в) Вкус, цвет, запах, влажность
- г) Вкус, цвет, запах

23. Самый высокий разряд у повара:

- а) 6
- б) 11
- в) 9
- г) 5

24. При каких температурно-влажностных режимах хранятся восточные сладости мучные:

- а) $18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%
- б) $19 \pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%
- в) $20 \pm 1^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 80%
- г) $17 \pm 3^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75%

25. Качественная фальсификация встречается за счет:

- а) Квашения
- б) Недовлажнения
- в) Соления
- г) Брожения

26. Количественная фальсификация встречается за счет:

- а) Перевеса
- б) Замесов
- в) Недовеса
- г) Перемены

27. Молоко относят к:

- а) Природному продукту
- б) Искусственному продукту
- в) Молочному продукту
- г) Масло коровье

28. Федеральный Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»:

- а) №52-ФЗ от 30 марта 1999 г.
- б) №29-ФЗ от 02 января 2000 г.
- в) №154-ФЗ от 28.08.1995 г.

г) №2300-1 от 07 февраля 1992 г

29. В чем измеряется КМАФАнМ:

- а) КОЕ/г, не более
- б) БГКП (колиформы)
- в) Дрожжи, КОЕ/г, не более
- г) Плесени КОЕ/г, не более

30. Структура федеральных органов исполнительной власти: Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации относят:

- а) Федеральная антимонопольная служба
- б) Федеральная таможенная служба
- в) Федеральная антитеррористическая служба
- г) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

31. Продукты детского питания, предназначенные для питания детей в возрасте до:

- а) 16 лет
- б) 18 лет
- в) 14 лет
- г) 15 лет

32. Оборот пищевых продуктов включает:

- а) Купля-продажа
- б) Купля-реализация
- в) Купля-оборот
- г) Купля-передача

33. Государственные документы состоят из::

- а) Правовых стандартов
- б) Финансовых стандартов
- в) Государственных стандартов
- г) Юридических стандартов

34. К ГМИ относят:

- а) Генно-модифицированные источники микроорганизмов
- б) Генно-модифицированные организмы
- в) Генно-модифицированные источники
- г) Генно-модифицированные изделия

35. К пищевым продуктам относят:

- а) Продукты в искусственном виде
- б) Продукты в

использованном виде в)

Продукты в перевешенном
виде

г) Продукты в натуральном или переработанном виде

36. Федеральный Закон «О техническом...»:

а) Правоведении

б)

Праворегулиров
ании в)

Регулировании

г) Саморегулировании

37. Утилизация пищевых продуктов это:

а)

Используй
вание б)

Перерабо
тка

в)

Выпарива
ние

г)

Реализаци
я

38. К фальсифицированным пищевым продуктам относят продукты:

а) Неподдельные

б) Поддельные, умышленно

измененные в) Неумышленно
измененные

г) Измененные

39. В чем измеряется объем:

а)

Ме

тра

х

б)

Ли

тра

х

в)

Во

льт

ах

г)

Ру

бля

х

40. Номер ГОСТ Р «Продукты пищевые. Информация для потребителей»:

- а) 51072
- б) 51073
- в) 51074
- г) 51075

41. БАДы это:

- а) Биологически-активные дети
- б) Биологически-активные дочери
- в) Биологически-активные добавки
- г) Биологически-активные допустимые уровни

42. К радионуклидам относят:

- а) Цезий, стронций
- б) Нитраты
- в) Пестициды
- г) Свинец

43. НОТ в общественном питании это:

- а) Нормы организации труда
- б) Научная организация труда
- в) Новые отраслевые технологии
- г) Новая отраслевая техника

44. Точечная проба это:

- а) Максимальное количество пробы
- б) Минимальное количество продукции
- в) Совокупность точечных проб
- г) Часть объединенной пробы

Тест 3.

1.1 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Научная дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» изучает:

- историю розничной торговли;
- **потребительские свойства товаров;**
- проблемы влияния генно-модифицированных продуктов на организм человека;
- идеальное соотношение искусственных и естественных микроэлементов в пищевой продукции.

1.2 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Энергетическую ценность пищевых товаров выражают:

- в граммах, килограммах;
- **в килоджоулях, килокалориях;**
- в кельвинах, килокельвинах;
- в унциях, фунтах

1.3 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

К моносахаридам относят:

- крахмал, клетчатку;
- сахарозу, мальтозу;
- **фруктозу, глюкозу;**
- лактозу, гликоген.

1.4 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Определите количество энергии при расщеплении 1 грамма углеводов:

- 3 килокалорий;
- **4 килокалорий;**
- 5 килокалорий;
- 6 килокалорий.

1.5 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Сложные эфиры трёхатомного спирта – это:

- жиры
- белки
- углеводы
- минеральные вещества

1.6 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Биологические катализаторы белковой природы, которые обладают способностью активировать химические реакции:

- **Ферменты**
- Углеводы
- Кислоты
- Ароматические вещества

1.7 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств называется:

- **органолептический;**
- инструментально-лабораторный;
- измерительный;
- регистрационный.

1.8 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Выберите неверный вариант из предложенных:

- тара может быть от поставщика и производителя, либо предприятия общественного питания
- тара различается по виду материала
- **выбор тары не зависит от вида продукта**
- выбор тары зависит от вида продукта

1.9 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

В зависимости от кратности использования различают тару...

- разовую (34%)
- возвратную (33%)
- многооборотную (33%)
- часовую

1.10 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Более низкую температуру плавления имеет жир:

- говяжий;
- бараний;
- свиной;
- **куриный.**

1.11 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Белки, жиры, углеводы относятся к:

- неорганическим пищевым веществам
- **органическим пищевым веществам**
- минеральным веществам
- нет правильного ответа

1.12 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Формы связи воды в пищевых продуктах:

- **свободная и связанная**
- свободная и органическая
- свободная и минеральная
- все ответы верны

1.13 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Зольность продукта обусловлена:

- содержанием пряного вкуса
- **содержанием минеральных веществ**
- содержание воды
- содержанием белков

1.14 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Мясной белок содержит:

- заменимые аминокислоты
- частично заменимые аминокислоты
- **незаменимые аминокислоты**
- нет правильного ответа

1.15 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Гидратация белка – это:

- **способность белка присоединять воду**
- способность жиров растворяться в воде
- способность хранить воду
- все ответы неверны

1.16 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Глюкоза относится к:

- дисахаридам
- полисахаридам
- **моносахаридам**
- ненасыщенным жирным кислотам

1.17 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Самый легко усваиваемый организмом человека моносахарид – это:

- глюкоза
- **фруктоза**
- сахароза
- гликоген

1.18 *Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов*

Выберите товары со значительным содержанием крахмала?

- рис (33%)

- **картофель (34%)**
- **кукуруза (33%)**
- клубника

1.19 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Химическое вещество кофеин - это:

- ароматическое вещество
- **алкалоид**
- дубильное вещество
- фитонцид

1.20 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Основной углевод в зерновых продуктах:

- клетчатка
- глюкоза
- сахароза
- **крахмал**

1.21 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества относится к:

- качественной фальсификации
- информационной фальсификации
- **ассортиментной фальсификации**
- комплексной фальсификации

1.43 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Молочный сахар – это:

- фруктоза
- сахароза
- **лактоза**
- глюкоза

1.22 *Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов*

Пищевая ценность рыбных продуктов обусловлена:

- содержанием ПНЖК, витаминов и минеральных веществ (50%)
- содержанием легкоусвояемого белка (50%)
- содержанием трудноусвояемого белка
- всего перечисленного

1.23 *Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант*

Выберите тару для консервов, обладающей наибольшей химической стойкостью:

- металлическая

- пластмассовая
- **стеклянная**
- нет верного ответа

1.24 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Наименование внешнего предмета, который благодаря своим свойствам удовлетворяет определенную потребность человека:

- продукция
- **товар**
- предмет
- потребительная стоимость

1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Выберите критерии для определения потребительской стоимости товара:

- **полезностью при удовлетворении конкретных потребностей человека**
 - ценой
 - любыми его свойствами, проявляющимися в процессе эксплуатации (потребления)
 - все ответы верные

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Понятие ассортимента включает в себя:

- количество изделий какого-либо назначения
- **совокупность товаров различных видов, сортов, объединенных по какому-либо признаку (сырье, способ производства и др.)**
- количество разновидностей конкретного вида изделий
- нет верного ответа

1.27 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Перечислите основные сведения, содержащиеся в маркировке пищевых продуктов:

- **наименование продукта, массу нетто (25%)**
- **наименование страны и местонахождения (25%)**
- **состав продукта (25%)**
- **условия хранения (25%)**

1.28 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К пищевым добавкам можно отнести:

- **красители (25%)**
- **консерванты (25%)**
- **эмульгаторы (25%)**
- **подсластители (25%)**

1.29 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Энергетическая ценность продукта рассчитывается из условия, что 1 грамм белков выделяет при биологическом окислении :

- **4 Ккал**
- 9 Ккал
- 5 Ккал
- 7 Ккал

1.30 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Срок годности – это:

- период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению
- период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе, истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению
- период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю
- нет верного ответа

1.31 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов »

Основные функции упаковки и требования к ней:

- защитная (относится к транспортной и потребительской упаковке) (25%)
- требования маркетинга (упаковка и этикетка должны быть информативны и выполнять функцию рекламы) (25%)
- санитарно-гигиенические (чтобы из упаковки в продукт не переходили токсические вещества) (25%)
- экологические (25%)

1.32 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К основным видам транспортной тары относятся:

- ящики (25%)
- бочки (25%)
- мешки (25%)
- фляги (25%)

1.33 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Выберите основные виды тары:

- деревянная (34%)
- металлическая (33%)
- тканевая (33%)
- красивая

1.34 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Углеводы делятся на:

- моносахариды (34%)
- олигосахариды (33%)
- полисахариды (33%)
- дубильные вещества

1.35 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

К водорастворимым витаминам относят:

- В1(тиамин), В2(рибофлавин) (50%)
- D (кальциферолы),
- E (токоферолы)
- C (аскорбиновая к-та) (50%)

1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов

Выберите группы продовольственных товаров в соответствии с торговой классификацией.

- хлебобулочные изделия (50%)

- плоды
- кондитерские изделия (50%)
- водочные изделия.

1.37 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Дефекты не зависящие от места (этапа) возникновения:

- производственные
- предреализационные
- эксплуатационные
- скрытые

1.38 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов
Основные понятия, применяемые по курсу товароведение потребительских товаров:

- продукция (25%)
- товар (25%)
- товароведение (25%)
- экспертиза (25%)

1.39 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов
Объекты товароведной оценки:

- пищевые продукты (25%)
- тара и упаковочные материалы (25%)
- контактирующие с продуктом материалы (25%)
- сырье (25%)

1.40 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Способность твердого тела сопротивляться разрушению при приложении к нему внешней силы при растяжении и сжатии - это:

- прочность
- твердость
- упругость
- эластичность

1.41 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Способность объекта изменять размеры, форму и структуру под влиянием внешних воздействий, вызывающих смещение отдельных частиц по отношению друг к другу – это:

- смещение
- твердость
- упругость
- деформация

1.42 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Товароведение рассматривает товары с точки зрения:

- его полезных свойств, характеризующих потребительскую стоимость товара;
- его значения для окружающей среды;
- его безопасности для детей;
- его вкусовых качеств.

1.43 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов
Товароведение как наука возникла в России в связи с:

- расширением внешней торговли (50%)

- появлением ассортимента продукции (50%)
- расширением государственных границ
- войнами.

1.44 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность – это:

- химический состав;
- **пищевая ценность;**
- минеральная ценность;
- зольность.

1.45 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

При биологическом окислении 1 г жиров образуется:

- 4 Ккал;
- 5 Ккал;
- **9 Ккал;**
- 12 Ккал.

1.46 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Сбалансированность содержания в составе продукта биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, ПНЖК, витаминов и минеральных веществ – это:

- **биологическая ценность;**
- физиологическая ценность;
- энергетическая ценность;
- усвояемость.

1.47 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Комплексное сочетание свойств продукта, определяемых органами чувств: вкус, запах, цвет, внешний вид, консистенция и др. – это:

- **органолептическая ценность;**
- физико-химический показатель;
- усвояемость;
- потребительская ценность.

1.48 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Энергетическая ценность продукта указывается на:

- 1 кг продукта;
- 1000 г продукта;
- **на 100 г продукта;**
- на 250 г продукта.

1.49 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Способность пищевых продуктов влиять на пищеварительную, нервную, сердечнососудистую, иммунную системы организма обусловлена:

- биологической ценностью;
- **физиологической ценностью;**

- энергетической ценностью;
- пищевой ценностью.

1.50 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов
К неорганическим веществам относятся:

- жиры;
- углеводы;
- **вода (50%)**
- **минеральные вещества (50%)**

1.51 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Полноценный белок – это белок, содержащий:

- **8 незаменимых аминокислот;**
- 9 незаменимых аминокислот;
- 8 заменимых аминокислот;
- 9 заменимых аминокислот.

1.52 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Жиры могут быть:

- насыщенными;
- ненасыщенными;
- полиненасыщенными;
- **все ответы верны**

1.53 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Углеводы делятся на:

- **моносахариды, дисахариды, полисахариды;**
- насыщенные и ненасыщенные;
- полноценные и неполноценные;
- твердые и мягкие.

1.54 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Продукты, употребляемые человеком в пищу в натуральном или переработанном виде, бутилированная вода, алкогольная продукция, слабоалкогольная продукция, безалкогольная продукция, жевательная резинка, продовольственное сырье, пищевые добавки и БАДы – это:

- товары;
- услуги;
- **пищевые продукты;**
- продукты диетического питания.

1.55 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант
Основная цель питания человека:

- удовлетворить вкусовые потребности;
- **обеспечить организм основными питательными веществами;**
- обеспечить здоровый внешний вид;
- удовлетворить эстетические потребности.

1.56 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов
Наиболее высокой энергетической ценностью обладают такие продукты как:

- **сливочное масло (50%)**
- **сахар (50%)**
- огурец

- яблоко.

1.57 *Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов*

Основные свойства продовольственных товаров, которые определяют их полезность и способность удовлетворять потребности человека в питании:

- мобильность
- сохраняемость (34%)
- пищевая ценность (33%)
- физические и вкусовые свойства (33%)

1.58 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант

Основная задача хранения продукта:

- выявить недоброкачественные продукты;
- защитить продукт от кражи;
- **не допустить нежелательные процессы, приводящие к снижению их качества;**
- нет правильных ответов

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

Ситуационные задачи (кейсы)

Задание:

1. Дать полную товароведную характеристику группы продовольственных товаров (по заданию преподавателя),
2. Отразить классификацию, товароведные характеристики, экспертизу качества, требования к таре и упаковочным материалам. требования качеству, условиям и срокам хранения.
3. Использовать требования нормативных документов (ГОСТы, ТУ).
4. Предложить варианты использования данного товара в производстве ресторанной продукции.

Требования:

Правильное решение ситуационных заданий, полнота, анализ информации, наличие логической аргументации.

Аннотация доклада в объеме не более 50 слов.

Формат файла презентации MS Power Point. Не менее 10 слайдов. Макс. – 10 баллов

Темы для ситуационных задач

1. Зерно. Важнейшие зерновые культуры. Химический состав. Пищевая ценность. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
2. Мука. Крупы. Макароны изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
3. Хлеб и хлебобулочные изделия. Бараночные и сухарные изделия. Концентраты из зернового сырья. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
4. Свежие овощи, плоды и ягоды. Переработанные плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
5. Свежие и переработанные грибы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
6. Сахар. Мед. Крахмал и крахмалопродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Заменители сахара.
7. Сахаристые кондитерские изделия. Мучные кондитерские изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
8. Алкогольные напитки. Виноградные вина. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
9. Слабоалкогольные и безалкогольные напитки. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
10. Вкусовые товары. Чай. Кофе. Плодовые, семенные, листовые, корневые, цветочные пряности и их смеси. Вкусовые приправы. Поваренная соль. Уксус. Особенности производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
11. Мясо. Мясо птицы и дичи. Морфологическое строение и химический состав. Послеубойные изменения. Мясные полуфабрикаты. Классификация. Химический состав. Субпродукты мясного сырья. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
12. Мясные копчености. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Колбасные изделия. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
13. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Соленые, вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.
14. Рыбные консервы и пресервы. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам. Нерыбные морепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

15. Молоко. Сливки. Кисломолочные товары. Молочные товары. Молочные консервы. Сухие молочные продукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

16. Твердые, полутвердые, мягкие сыры. Рассольные, голубые сыры. Плавленные, копченые сыры. Технология производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

17. Масло коровье. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

18. Яйца и яичепродукты. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

19. Пищевые животные жиры. Животные топленые жиры. Растительные масла и продукты их переработки. Маргариновая продукция. Фритюрные жиры. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

20. Соусы промышленного производства. Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Товароведные характеристики. Экспертиза качества. Требования к таре и упаковочным материалам.

21. Разрыхлители теста. Дрожжи хлебопекарные. Химические разрыхлители. Особенности использования. Товароведные характеристики.

Одновременное с решением практических задач предусмотрены выездные практические занятия, являющиеся важным элементом структуры подготовки. Выездные практические занятия являются полноправными занятиями в рамках изучаемой дисциплины и их цель — формирование навыков практической деятельности в условиях региона. Выездные практические занятия являются обязательными для всех студентов.

Выездные практические занятия отражают суть будущей профессии, способствуют формированию профессионально важных качеств специалиста по туризму, являются своеобразной экспериментальной площадкой, на которой студенты могут отрабатывать свои профессиональные навыки в условиях, максимально приближенных к реальности. Результаты проведения выездных практических занятий, анализ успехов и ошибок студентов докладываются на ежегодной конференции и на отчетных занятиях в рамках курса. Организуются выездные занятия совместно с ведущими гостиницами и аналогичными средствами размещения Калининграда и области.

Вопросы для промежуточной аттестации:

1. Особенности рынка услуг предприятий питания
2. Основные направления развития отрасли.
3. Франчайзинг в сфере питания.
4. Тенденции к укрупнению ресторанных цепей.
5. Состояние и тенденции развития сферы питания в России.
6. Особенности организации сферы питания в развитых странах.
7. Особенности развития московского рынка услуг питания.
8. Функции предприятий общественного питания.
9. Типизация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 50762-2007.

10. Классификация и типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов.
11. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы.
12. Особенности производственно торговой деятельности предприятий ресторанного типа.
13. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: рестораны (классификация, характеристика классов)
14. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кафе
15. Классы предприятий общественного питания. Характеристика классов.
16. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: закусочная
17. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: бар (классификация, характеристика классов)
18. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: кофейня
19. Характеристика типа предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ ГОСТ 30389-2013: магазин кулинарии
20. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы.
21. Генезис ресторанного бизнеса.
22. Влияние кризисных процессов в экономике на ресторанный бизнес России.
23. Условия и процессы инвестирования ресторанного бизнеса в современной России, перспективы развития.
24. Рациональное размещение предприятий ресторанного сервиса, основные факторы, влияющие на выбор места и типа предприятия ресторанного бизнеса.
25. Пути повышения конкурентоспособности предприятий ресторанного типа.
26. Добровольная сертификация предприятий ресторанного бизнеса. Процедура проведения добровольной сертификации. Ее значение для повышения конкурентоспособности предприятия.
27. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
28. На какие зоны делятся современные города?
29. Дайте характеристику каждой зоны и какие предприятия рекомендуют в них располагать.
30. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий?
31. Какие предприятия пользуются повседневным и периодическим спросом и как это учитывается при размещении предприятий ресторанного типа?
32. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров. Объекты товароведной оценки.
33. Классификация продовольственных товаров. Виды классификации: происхождение, химический состав, степень обработки, назначение товаров и др. Понятие ассортимента.
34. Потребительские свойства товаров: свойства безопасности, функциональные, эргономические, эстетические и надежность.
35. Основные положения ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и др.

36. Пищевая ценность продовольственных товаров. Энергетическая, физиологическая, биологическая ценность. Характеристика.
37. Химический состав пищевых продуктов. Краткая характеристика органических и неорганических веществ пищи.
38. Белки. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, биологическая ценность, свойства.
39. Жиры. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
40. Углеводы. Состав, строение, классификация, содержание в пищевых продуктах, энергетическая ценность, свойства.
41. Витамины. Классификация, влияние на организм, содержание в продуктах питания, изменения при хранении, тепловой обработке.
42. Минеральные вещества. Характеристика. Влияние на организм, содержание в продуктах питания.
43. Ферменты. Органические кислоты. Характеристика. Химическая природа. Свойства. Содержание в пищевых продуктах.
44. Принципы сбалансированного питания. Пищевые и биологически активные добавки.
45. Энергетическая ценность продовольственных товаров.
46. Качество и безопасность продовольственных товаров. Показатели качества и безопасности. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
47. Стандартизация и сертификация продовольственных товаров, декларация соответствия.
48. Органолептические и физико-химические методы контроля качества продовольственных товаров. Характеристика методов.
49. Вода. Потребность, формы связи влаги с продуктами, содержание в продовольственных продуктах.
50. Временная и постоянная жесткость воды. Товароведная характеристика питьевой воды. Экспертиза качества питьевой воды.
51. Правила хранения и режимы транспортирования продовольственных товаров.
52. Упаковочные материалы. Ассортимент. Органолептическая оценка. Информация о товаре. Кодирование товара.
53. Тара. Классификация и ассортимент. Требования к таре. Материалы и изделия, контактирующие с продовольственными товарами.
54. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать</i>	отлично	зачтено	86-100

		проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения</i>	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 560 с. - Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=202753>
3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 416 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358232>
4. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1099231>

Дополнительная литература

1. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>
2. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : ИНФРАМ, 2020. - 416 с. - Режим доступа <https://znanium.com/catalog/product/534953>
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.] ; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 949 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091800>
4. Ходыкин А. П. Волошко Н. И. Снитко А. П. Ляшко А. А Товароведение, экспертиза и стандартизация :2-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 660 с.: ISBN N 978-5394- 02005-6 Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

Нормативные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 51074-2003 «Товары пищевые. Информация для потребителя. Общие требования». Основные положения.
3. Закон РФ № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
4. Федеральный закон "О техническом регулировании" N 184-ФЗ.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения Режим доступа: <http://mbousosh-19.ru/storage/app/media/sanpin-23243590-20.pdf>
6. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 “Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания” Режим доступа: <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74587276/>
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
- 10 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
10. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
11. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
12. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с
13. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
ОКН «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОСНОВЫ ПСИХОЛОГИИ И ИНТЕРКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ»

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Мутавчи Еликанида Павловна, старший преподаватель

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Основы психологии и интеркультурного взаимодействия».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Основы психологии и интеркультурного взаимодействия».

Цель освоения дисциплины:

- раскрыть основные вопросы психологии;
- содействовать развитию гуманистического мировоззрения студентов;
- помочь студентам более объективно разобраться в себе и окружающем мире;
- стимулировать студентов к использованию полученных психологических знаний в будущей профессиональной деятельности;
- развить способности к правильной интерпретации конкретных проявлений коммуникативного поведения в различных культурах;
- сформировать навыков мышления в рамках мультикультурализма как позитивного отношения к другим культурам и коммуникативной компетентности в сфере межкультурных контактов, в первую очередь, на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	Знать: - сущность сознания, подсознания и процессе решения жизненно важных и профессиональных задач; сущностные характеристики основных типов интеркультурного общения и их специфику в различных сферах международного сотрудничества. - основные направления и условия формирования личности, ее отношений к другим людям, самой себе, труду и материальным ценностям; этностереотипы и методы их преодоления для успешного кросскультурного взаимодействия. Уметь: - использовать полученные по общей психологии знания в своей учебной и профессиональной деятельности; выявлять основные факторы, как положительно влияющие на процесс интеркультурной адаптации, так и проявляющие себя как коммуникативные барьеры. - формулировать максимально полно образ национально характера, уметь снимать психологическую напряженность в межкультурном взаимодействии и корректировать негативные этностереотипы в своем собственном поведении. Владеть: -разнообразными вариантами интеркультурного общения; субъектами общения; уровнями и глубине интеркультурного взаимодействия;

		Спецификой протекания процесса адаптации в сфере туризма, научных, деловых, профессиональных и межличностных контактов. - представлениями о национальном складе ума, темпераменте, характере; о национальных особенностях этики и этикета, о стереотипах восприятия в отношениях типа «свой – чужой».

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы психологии и интеркультурного взаимодействия» представляет собой дисциплину Б1.В.10 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

Наименование раздела	Содержание раздела
Тема 1. Предмет психологии, ее структура и задачи. Методы исследования в психологии.	Определение психологии как науки. Житейская и научная психология. Специфика научно-психологического знания. Взаимосвязь психологии с другими науками. Задачи современной психологии. отрасли психологии. Связь психологической науки и практики. Методы исследования в психологии.
Тема 2. Историческое развитие психологии.	Античные и древневосточные психологические воззрения. Учение о душе в эпоху средневековья. Психологические воззрения эпохи Возрождения. Формирование психологических концепций в XVII – XVIII вв. Развитие психологии в XIX в.

	Зарубежные психологические школы первой половины XX в. Общая характеристика направлений, возникших в психологической науке в этот период. Бихевиоризм. Гештальтпсихология. Психоанализ. Развитие психоаналитических идей в неопрейдизме (К.Хорни, Э.Фромм, К.Юнг, А.Фрейд и др.) Становление когнитивной психологии, трансактного анализа, гуманистических теорий. Развитие психологии в России. Особенности современной отечественной и зарубежной психологии.
Тема 3. Понятие о психике человека. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.	Понятие о психике человека. Понятие ВНД (высшей нервной деятельности) как физиологической основы психики. Строение и функциональная организация нервной системы человека. Деление нервной системы на центральную и периферическую. Строение и функции ЦНС человека. Строение и принципы работы нервных клеток. Возникновение психики в животном мире. Взаимосвязь развития нервной системы животных и человека с развитием психики. Понятие о стадии элементарной сенсорной психики. Характеристика стадии перцептивной психики. Общая характеристика психики животных. Инстинкты, навыки, интеллектуальное поведение. Сознание как высшая форма развития психики. Возрастная периодизация психики.
Тема 4. Ощущение и восприятие.	Общее понятие об ощущениях. Классификация ощущений. Общие психофизиологические закономерности ощущений. Особенности отдельных видов ощущений. Общее понятие о восприятии. Классификация восприятия. Общие закономерности восприятия. Особенности восприятия пространства и времени. Индивидуальные различия в восприятии. Восприятие человека человеком. Восприятие человеком окружающей его предметной среды.
Тема 5. Мышление, речь и воображение.	Понятие о мышлении. Виды мышления (наглядно-действенное, наглядно-образное, словесно-логическое). Классификация явлений мышления. Закономерности мышления. Структура мыслительной деятельности при решении нестандартных задач. Творческое мышление. Виды и функции речи. Понятие о воображении. Виды воображения.
Тема 6. Память. Внимание.	Интеллект человека. Понятие о памяти. Классификация явлений памяти. Закономерности памяти. Нарушения памяти. Мнемические свойства человека. Понятие внимания. Основные виды, свойства внимания.
Тема 7. Эмоционально-волевые процессы.	Понятие об эмоциях. Эмоциональные качества личности. Свойства и виды эмоций. Высшие эмоции – чувства. Общие закономерности эмоций и чувств. Понятие о воле. Волевые качества личности.
Тема 8. Понятие личности в психологии.	Общее представление о личности. Соотношение и области применения понятий «человек», «индивид» «личность», «индивидуальность», «субъект деятельности». История исследования личности в психологии. Современные теории личности. Обзор западных и отечественных теорий личности

Тема 9. Темперамент и характер. Способности.	Проблематика изучения темперамента: история и современность. Типологический подход к исследованию темперамента. Общая характеристика основных типов темперамента (холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик). Гуморальные теории темперамента (Гиппократ, Гален). Конституциональные (морфологические) теории: типологии темперамента Э. Кречмера, У. Шэлдона. Нейрофизиологические основы темперамента, его связь с типами ВНД. Классификация И.П. Павлова. Понятие о характере. Классификация черт характера. Типы характера. Акцентуации характера. Национально-психологические особенности характера. Возрастные особенности характера. Понятие способности. Виды способностей.
Тема 10. Предмет курса «Интеркультурное взаимодействие». Основные цели и задачи. Факторы-	Связь с другими курсами. Сущность основных подходов, применяемых в интеркультурном взаимодействии между представителями различных культур. Экология – культура – социализация – личность – поведение – формула Г. Триандиса
детерминанты процессы интеркультурного взаимодействия.	для понимания адаптационного механизма. Адаптация и аккультурация. Стадии адаптации. Гипотеза «культурного шока».
Тема 11. Понятие «культурного синдрома». Социально-психологическая классификация межкультурных контактов.	Понятие «культурного синдрома» по Г. Триандису. Характеристика трех типов «культурных синдромов». Три измерения культур по Г. Хофстеду и выработка оптимальных моделей адаптационного поведения. Характеристика культур по Э. Холлу. Личность в интеркультурном общении. Социальные и индивидуальные стереотипы и их влияние на процесс адаптации. Черты личности, влияющие на межличностное поведение в интеркультурном взаимодействии. Ценностные установки личности и их влияние на процесс адаптации. Отношения участников общения к «чужим» традициям, национальным обрядам. Влияние социально-культурных контактов и туризма на образ жизни местного населения.
Тема 12. Понятие «национального характера». Этническая толерантность. Понятие мультикультурализма.	Понятие «национального характера» и основные принципы сравнения национально-психологических особенностей людей. Русский национальный характер. Особенности национального характера. Этническая толерантность и компетентность – необходимые условия формирования культуры межнационального общения. Этикет делового общения в различных интеркультурных взаимодействиях. Модели культурного научения в процессе подготовки к межкультурным контактам. Различные формы интеркультурных контактов в туризме, бизнесе, учебе и межличностном общении. Понятия «переводчик», «тьютор», «друг по переписке», сопровождающий, гид.
Тема 13. Сущность адаптации. Типы адаптации. Адаптация в межкультурной коммуникации. Факторы, влияющие на интеркультурное взаимодействие.	Многообразие типов интеркультурного взаимодействия. Однотипное, биполярное, мультикультуралистское направления в межкультурной коммуникации. Понятие субъекта интеркультурного взаимодействия. Составные компоненты адаптации. Виды межкультурной коммуникации и межкультурного взаимодействия. Вербальный и невербальный язык. Возможности адаптации интеркультурного общения применительно к культурам,

	относящимся к разным типам (по модели Г.Триандиса, Г.Хофстеда, Э.Холла).
Тема 14. Интеркультурная адаптация и нтеркультурное взаимодействие в сфере гостеприимства. Интеркультурная коммуникация на уровне межличностных и межгрупповых контактов.	Психологическая адаптация. Социально-культурная адаптация. Экономическая адаптация. Анализ механизма ИНТЕРКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ по однотипному, биполярному и мультикультуралистскому типу взаимодействий. Культурная дистанция. К вопросу о концепции «культурного шока». Понятие о «лице». Понятие «лицо» в разных культурах. Культурные универсалии и межкультурные различия в мышлении и познавательной деятельности. Межэтнические браки и особенности адаптации.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Наименование раздела	Содержание раздела
Тема 1. Предмет психологии, ее структура и задачи. Методы исследования в психологии.	1. Житейская психология. 2. Задачи психологии. 3. Положение психологии в системе наук. 4. Структура психологии.
Тема 2. Историческое развитие психологии.	1. Зарождение психологической науки : • страны Др.Востока (Греция, Египет); • средневековая Европа (Ф. Аквинский); • эпоха Возрождения (Леонардо да Винчи); • в период с XVII - XVIII (Декарт, Дж. Локк); 2. Бихевиористическое направление в психологии (Дж. Уотсон). 3. Психоаналитическое направление в психологии (З. Фрейд). 4. Гуманистическая психология (К. Роджерс, А. Маслоу, Р. Мэй). 5. Отечественная психология (Л.С.Выготский, С.Л.Рубинштейн, А.Н.Леонтьев).
Тема 3. Понятие о психике человека. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.	1. Роль нервной системы. 2. Строение нервной системы. 3. Сознание как высшая форма развития психики. 4. Общая характеристика психики животных. 5. Инстинкты и навыки.
Тема 4. Ощущение и восприятие.	1. Происхождение и значение ощущений в жизни человека. 2. Интероцептивные, проприоцептивные и экстероцептивные ощущения. 3. Краткая характеристика видов ощущений. 4. Общая характеристика восприятия. 5. Основные свойства и виды восприятия.

Тема 5. Мышление, речь и воображение.	Общая характеристика мышления. 1. Виды, процессы и операции мышления. 2. Речь как средство общения. 3. Речь и ее функции. 4. Общая характеристика воображения. 5. Виды воображения. 6. Механизмы переработки представлений в воображаемые образы
Тема 6. Память. Внимание.	1. Общая характеристика памяти. 2. Виды памяти. 3. Характеристика основных процессов памяти (запоминание, воспроизведение, сохранение, забывание и т.д.) 4. Общая характеристика внимания: свойства, функции. 5. Виды внимания.
Тема 7. Эмоционально-волевые процессы.	1. Положительные эмоции. 2. Отрицательные эмоции.
	3. Классификация чувств. 4. Мечта.
Тема 8. Понятие личности в психологии.	1. Содержание понятия «личность». 2. Структура личности. 3. Зарубежные концепции личности (З. Фрейд, К. Юнг, Э. Эриксон и др.). 4. Отечественные концепции личности (А.В. Петровский, А.Н. Леонтьев, Б.Г. Ананьев и др.). 5. Основные свойства личности.
Тема 9. Темперамент и характер. Способности.	1. Общая характеристика обзор учений о темпераменте. • Гиппократ; • Э. Кречмер; • У. Шелдон; • И.П. Павлов. 2. Понятие о характере. Классификация черт характера. 3. Типологии характера по К. Юнгу, Э. Фромму, А.Е. Личко. 4. Способности: структура (общие, специальные; теоретические, практические; творческие, репродуктивные и др.) 5. Уровни развития способностей
Тема 10. Предмет курса «Интеркультурное взаимодействие». Основные цели и задачи. Факторы-детерминанты процессы интеркультурного взаимодействия.	Опросите своих знакомых, которые много путешествуют, и выясните, с какими трудностями аккультурации они столкнулись в другой стране и как с ними справились.
Тема 11. Понятие «культурного синдрома». Социально-психологическая классификация межкультурных контактов.	Проанализировать особенности конкретного национального характера по вариантам «культурного синдрома» Г. Триандиса, Г. Хофстеда, Э. Холла. Составьте 10 правил поведения туриста в иной культуре (на примере страны по выбору) по типу «можно–нельзя».
Тема 12. Понятие «национального характера». Этническая	Найти пословицы, поговорки, характеризующие любой национальный характер в различных аспектах (например, отношение к работе, семье, друзьям, отдыху и т. п.).

толерантность. Понятие мультикультурализма.	Подберите 10 пословиц выражающих, на ваш взгляд, русский национальный характер. Подберите 10 пословиц выражающих, на ваш взгляд, сибирский национальный характер. Сравните и сделайте вывод. Нарисуйте (образно) обобщенный портрет русского человека.
Тема 13. Сущность адаптации. Типы адаптации. Адаптация в межкультурной коммуникации. Факторы, влияющие на Интеркультурное взаимодействие	Проведите социологический опрос студентов различных факультетов (выборочно) на предмет выяснения, какие стереотипы существуют в их сознании в отношении к представителям других стран и народов. Сравните результаты и сделайте выводы. Если у вас есть друг — представитель другой страны, проживающий в России, расспросите его о том, как проходила его адаптация к российским условиям.
Тема 14. Интеркультурная адаптация и нтрекультурное взаимодействие в сфере гостеприимства. Интеркультурная коммуникация на уровне межличностных и межгрупповых	Опросите иностранных студентов, обучающихся в РГУ им. И.Канта, какие трудности социокультурной адаптации встречаются во время их обучения и разработайте собственные практические варианты «помощи» иностранным студентам.

Требования к самостоятельной работе студентов

Наименование раздела	Содержание раздела
Тема 1. Предмет психологии, ее структура и задачи. Методы исследования в психологии.	I. Приведите примеры пословиц и поговорок и определите к какому разделу психологии они относятся. Например: «Повторение — мать учения» - психология памяти. II. Прочитайте легенду о Психеи. III. Приведите примеры классификации психологии на основе конкретных видов деятельности. Например: авиационная психология — изучает процесс обучения летчиков.
Тема 2. Историческое развитие психологии.	I. Подготовить презентационный проект по одной из тем: 1. Донаучная психология. 2. Интроспективное направление в психологии (В. Вундт, У. Джеймс). 3. Бихевиористическое направление в психологии (Дж. Уотсон, Б.Ф. Скиннер), Э. Торндайк). 4. Психоаналитическое направление в психологии (З. Фрейд, К.Г. Юнг, А. Адлер). 5. Гуманистическая психология (К. Роджерс, А. Маслоу). 6. Гештальтпсихология (В. Келер). 7. Когнитивная психология. 8. Создатель психосинтеза — Р. Ассаджиоли. 9. Биологический подход в изучении психологии. 10. Феноменологический подход в изучении психологии. 11. Отечественная психология (Л.С. Выготский, С.Л. Рубинштейн, А.Н. Леонтьев). II. Заполните таблицу, используя информацию из научных источников (учебники, словари по психологии). 1 столбик - Ф.И.О. ученого (годы жизни).

	2 столбик — основные темы, взгляды в психологии. 3 столбик — основные научные труды (название труда, год написания). Ученые: Павлов И.П., Сеченов И.М., Бехтерев В.М., Лазурский А.Ф., Ланге Н.Н., Челпанов Г.И., Рубинштейн С.Л., Выготский Л.С., Лурия А.Р., Леонтьев А.Н., Гальперин П.Я., Узнадзе Д.Н., Ананьев Б.Г., Эльконин Д.Б.
Тема 3. Понятие о психике человека. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе.	1. Заполните таблицу: 1-й столбик — за что отвечает левое полушарие, 2-ой — за что отвечает правое полушарие. 2. Выпишите за что отвечают лобные доли: теменные, лобные, височные и затылочные. 3. Кто ввел понятия онтогенез и филогенез. 4. Приведите примеры решения двухфазовых задач у животных.
	5. Врожденное и приобретенное в поведении животных.
Тема 4. Ощущение и восприятие.	1. Закон Бугера-Вебера. 2. Нарушение ощущений. 3. Восприятие человека человеком. 4. Восприятие речи. 5. Установки и стереотипы. 6. Нарушение ощущений.
Тема 5. Мышление, речь и воображение.	1. В чем проявляется отличие мышления человека от мышления животных? 2. В чем состоит эвристический подход к изучению мышления? 3. Какой вид воображения преобладает в деятельности художника, писателя? По каким признакам это можно установить? 4. Подберите примеры полезной мечты и пустой мечтательности. Проанализируйте роль мечты в вашей деятельности.
Тема 6. Память. Внимание.	1. Возрастные и индивидуальные особенности памяти. 2. Назовите основные приемы развития памяти. 3. Приведите примеры наиболее известных людей пользующихся мнемотехникой (например С.В. Шерешевский) 4. Эйдетическая память. 5. Латентная память. 6. Нарушение памяти. 7. Гении и вундеркинды (приведите примеры).
Тема 7. Эмоционально-волевые процессы.	1. Изучите основные теории эмоций. 2. Подготовьте презентационный проект по одной из теорий. 3. Чувство долга, чувство чести, совесть. 4. Что такое эмоциональность? 5. Чем можно объяснить, что если дать возможность человеку «выговориться», «поплакать», то ему легче перенести горе?
Тема 8. Понятие личности в психологии.	1. Изучите основные теории личности. 2. Подготовьте презентационный проект по одной из теорий личности. 3. Понятие Я-концепция.

	4. Самооценка. Как повысить самооценку. Как понизить самооценку. Определите свою самооценку.
Тема 9. Темперамент и характер. Способности.	1. Определите свой тип темперамента. 2. Определите характер. 3. Акцентуации характера по К. Леонгарда (пройдите тест). 4. Классификация социальных характеров по Э. Фромму.
Тема 10. Предмет курса «Интеркультурная адаптация». Основные цели и задачи. Факторы-детерминанты процессы	Социальные последствия культуры как детерминанта межкультурного общения. Маскулинные и феминные культуры в современном мире. Экстенсивные и интенсивные культуры по классификации И. И. Янжула.
Интеркультурного взаимодействия	
Тема 11. Понятие «культурного синдрома». Социально-психологическая классификация межкультурных контактов.	«Свой — чужой» в понимании русских. «Создание лица» в индивидуалистических культурах. «Создание лица» в коллективистских культурах.
Тема 12. Понятие «национального характера». Этническая толерантность. Понятие мультикультурализма.	Общее и особенное в русском и чешском (болгарском, украинском, белорусском или др.) национальном характере.
Тема 13. Сущность адаптации. Типы адаптации. Адаптация в межкультурной коммуникации. Факторы, влияющие на интеркультурную адаптацию.	Анализ биполярного межкультурного взаимодействия (на примерах). Анализ однотипного межкультурного взаимодействия (на примерах). Анализ мультикультуралистского межкультурного взаимодействия (на примерах).
Тема 14. Интеркультурная адаптация в сфере гостеприимства. Интеркультурная коммуникация на уровне межличностных и межгрупповых контактов.	Традиционное отношение русских к иностранцам. Барьеры межкультурного общения в отношениях туристов и местного населения. Особенности интеркультурного общения в профессиональной туристической деятельности (на примере ОАЭ, Турции и др. стран). Русское и финское коммуникативное поведение. Особенности русско-немецкой деловой коммуникации. Событийный туризм и проблемы межкультурной коммуникации (на примерах фестивалей и других массово-зрелищных мероприятий).

При подготовке докладов, необходимо ориентироваться на актуальные проблемы психологии и образования, учитывая собственные интересы и предпочтения. При выполнении работы рекомендуется соблюдать следующие правила.

Подобрать литературу по проблеме, сформулировать рассматриваемую проблему, составить общее впечатление о вопросах, входящих в данную тему. Выстроить план работы. Обосновать актуальность проблемы, отразить ее в введении. Написать основное

содержание работы, строго следуя плану. Начать рекомендуется с определения основных терминов, используемых в работе.

По тексту необходимо делать ссылки с указанием номера источника в списке литературы. При прямом цитировании необходимо указывать номер источника и страницу. В заключении необходимо привести основные результаты (выводы) работы. Рекомендуется также отразить собственное мнение о возможности и путях решения рассмотренных проблем, о необходимости и направлениях дальнейших исследований проблемы.

Самостоятельная работа является высшей формой самоорганизации познавательной деятельности студента и решает разнообразные дидактические задачи: закрепление, углубление, расширение, систематизация знаний, полученных во время внеаудиторных занятий, самостоятельное овладение новым учебным материалом, формирование умений и навыков самостоятельного умственного труда, профессиональных умений; развитие самостоятельности мышления, формирование волевых черт характера, способности к самоорганизации.

Самостоятельная работа студентов требует определенного уровня способности к самообразованию, а также устойчивых навыков работы с учебной и научной литературой (систематическое чтение, конспектирование, составление плана изложения, написание доклада и т.д.).

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень

освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
Предмет психологии, ее структура и задачи. Методы исследования в психологии. Историческое развитие психологии. Понятие о психике человека. Развитие психики в филогенезе и онтогенезе. Ощущение и восприятие. Мышление, речь и воображение. Память. Внимание. Эмоционально-волевые процессы. Понятие личности в психологии. Темперамент и характер. Способности.	ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад, тестирование. Балльная оценка от 0-5. Подготовка презентации, не менее 10 слайдов. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.
Предмет курса «Интеркультурная адаптация». Основные цели и задачи. Факторы-детерминанты процессы интеркультурного взаимодействия. Понятие «культурного синдрома». Социально-психологическая классификация межкультурных контактов. Понятие «национального характера». Этническая толерантность. Понятие мультикультурализма. Сущность адаптации. Типы адаптации. Адаптация в межкультурной коммуникации. Факторы, влияющие на Интеркультурное взаимодействие Интеркультурная адаптация и нтеракультурное взаимодействие в сфере гостеприимства. Интеркультурная коммуникация на уровне межличностных и межгрупповых контактов.	ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад, тестирование. Балльная оценка от 0-5. Подготовка презентации, не менее 10 слайдов. Эссе – зачтено/не зачтено. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тест 1

Заполните пробелы.

1. Древние Греки считали, что за мысли и поступки людей ответственны
2. По мнению основателя..... Уотсона, любые действия человека можно объяснить с помощью схемы
3. психология — изучает психологические аспекты

деятельности врача и поведение больного.

- 4.....является промежуточной станцией для всех нервных импульсов.
5. Главным элементом нервной системы является нервная клетка –
6. В процессе эволюции у человека оформилась и развилась вторая сигнальная система -
7. Авиационная психология - изучает процесс обучения и работы
- 8.....расположен в затылочной части, координирует движение.
9. – высшая, интегрирующая форма психики, результат общественно-исторического развития человека, трудовой деятельности по средством языка в процессе общения.
10.- врожденная видовая форма поведения животных, совершаемая по бессознательному побуждению.
11. . Сопоставление групп испытуемых с целью найти сходства и различия между ними – это.....метод.
12. Нейрон состоит из тела, древовидных отростков - и одного большого
13. Впишите в таблицу, за что отвечает левое и правое полушария головного мозга.

Левое полушарие.	Правое полушарие.

14. _____ автор деятельностного подхода.
15. Д.Б. Эльконин известен как автор учебника по _____ психологии.
16. Создателем _____ стал итальянский врач-философ Роберто Ассаджиоли.
17. Автором первого и единственного в нашей стране по фундаментальности содержания и широте охвата психологической проблематики труда под названием «Основы общей психологии» является _____.
18. Ф. Аквинский был _____.

Тест 2

1. Психология возникла ...
- a. 3500 лет назад в Древней Греции
 - b. 2500 лет назад в Древней Греции
 - c. 2500 лет назад в Древнем Китае
 - d. 2500 лет назад в Древнем Риме
2. IV этап развития психологии- это...
- a. психология, как наука о поведении
 - b. психология, как наука о душе
 - c. психология, как наука о сознании
 - d. психология, как наука, изучающая объективные закономерности проявления и механизмы психики
3. Сопоставление по возрастам с целью выявления динамики изучения психического

процесса...

- a. комплексный метод
- b. сравнительно-возрастной метод
- c. генетический метод
- d. лонгитюдный метод

4. Основные представители когнитивной психологии...

- a. Д. Уотсон и Ф. Скиннер
- b. У. Найсер и Д. Миллер
- c. Р. Декарт и Д. Локк
- d. К. Корни и Э. Фромм

5. Какой подход изучал то, как люди получают информацию о мире, как она хранится в их памяти?

- a. Гуманистический
- b. Бихевиористический
- c. Когнитивный
- d. Интроспективный

6. Какой из данных принципов не относится к гуманистическому подходу?

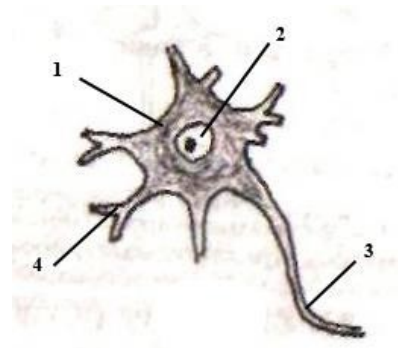
- a. Акцент на свободе воли, спонтанности и творческой силе индивида
- b. Убеждение в целостном характере природы человека
- c. Подчеркивание роли сознательного опыта
- d. Выработка навыков, постепенное изменение поведения

7. Основоположник рефлексологии – это...

- a. Выгодский Л.С.
- b. Рубинштейн С. Л.
- c. Бехтерев В.М.
- d. Гольперин П. Я.

8. Соотнесите цифру и название части нейрона

- a. ядро _____
- b. дендрит _____
- c. тело клетки _____
- d. аксон _____



9. Какая нервная система отвечает за накопление энергии в теле?

- a. Вегетативная
- b. Симпатическая
- c. Соматическая
- d. Парасимпатическая

10. Какая часть мозга отвечает за чувство гнева?

- a. Таламус
- b. Гипоталамус
- c. Базальные ганглии
- d. Лимбическая система

11. В коре больших полушарий за слух отвечает... доля.

- a. лобная
- b. затылочная

- c. височная
- d. теменная

12. В структуре сознания воображение даёт ...
- a. знание о предмете в целом.
 - b. обобщенное познание связи и отношений.
 - c. новые знания на основании старых.
 - d. отражение отдельных свойств предметов при помощи органов чувств.
13. Кто считал, что душа материальна?
- a. Лейбниц
 - b. Платон
 - c. Беркли
 - d. Демокрит
14. Что относится к психическим состояниям?
- a. Темперамент, характер, способность, направленность
 - b. Стресс, настроение, аффект, фрустрация
 - c. Восприятие, ощущение, память, мышление
 - d. Эмоции и чувства
15. Какой тип нервной системы характерен для простейших животных?
- a. Перцептивная
 - b. Диффузная
 - c. Ганглиозная
 - d. Сенсорная

Тест 3

1. Виды ощущений:
- а) кожные;
 - б) кинестические;
 - в) раздражительные;
 - г) все ответы верны.

2. Формы мышления:
- а) суждение;
 - б) умозаключение;
 - в) понятие;
 - г) все ответы верны.

3. Процессы памяти:
- а) запоминание;
 - б) сохранение;
 - в) воспроизведение;
 - г) забывание.

- 1.....ощущения обеспечивают регуляцию теплообмена организма с окружающей средой.
2. Все многообразие.....ощущений состоит из комбинаций четырех вкусов: горького, соленого, кислого и сладкого.
3. Воображение бывает активным и

4. При решении задач выделяется 4 этапа: осознание (формулировка вопроса, выдвижение гипотез,....., ...)
5. Осознание бывает: бимануальное, активное и

Сколько определений культуры существует в настоящее время?	7	
	около 60	
	150	
	более 200	
	450	
	более 500	
Кто является автором деления на людей в зависимости от отношения ко времени?	Г. Триандис	
	Г. Хофстед	
	Э. Холл	
	И.И. Янжул	
«Человек интенсивной экономики времени» - это	человек, который следует пословицам: «Тише едешь — дальше будешь», «Поспешишь — людей насмешишь», «Работа не волк — в лес не убежит».	
	человек, для которого характерны скорость, быстрое действие, интенсивность труда. Этот тип живет для того, что бы работать.	
	человек, который не заботится о запасах пищи для будущего; ее имеет постоянного жилища; не работает.	
	человек, который набивает свой желудок, не может размышлять и соображать быстро и ясно.	
	человек, который считает своим девизом: «Ничего не откладывай на завтра»!	
К какому типу культур по первичным ценностным ориентациям относится Россия?	к смешанным культурам	
	к маскулинным культурам	
	к перспективным культурам	
	к феминным культурам	
	к традиционным культурам	
Как переводиться понятие адаптация с латыни?	избегать	
	изучать	
	приспосабливать	
	рассматривать	
	переживать	
	взаимовыручка	
Процесс идентификации с новой культурой и отрицание своей культуры - это	адаптация	
	геноцид	
	ассимиляция	
	аккультурация	

	взаимопомощь	
	апробация	
Верно ли утверждение, что «в национальном характере не учитываются психологические свойства»?	да	
	нет	
	иногда	
Отметьте основные факторы, спланивающие людей в нацию.	общность территории	
	всеобщее образование	
	разнообразие языков	
	обычаи и нормы поведения	
	единое государство	
	разнообразие религий	
Процесс активного приспособления этнических групп к изменившейся природной и социально-культурной среде - это	этническая адаптация	
	социальная адаптация	
	межкультурная адаптация	
	промежуточная адаптация	
	профессиональная адаптация	
	трудовая адаптация	
Межкультурная адаптация – это	представляет собой совокупность знаний и представлений человека о своем месте и роли как члена социальной или этнической группы, о своих способностях и деловых качествах.	
	процесс вхождения в новую культуру, постепенное освоение ее норм, ценностей, образцов поведения.	
	осознание человеком своей принадлежности к какой-либо культуре или культурной группе.	
	принятие определенных групповых представлений, готовность к сходному образу мыслей и разделяемые этнические чувства.	
	продукт взаимодействия между обществом и личностью.	
Кто впервые ввел в научный оборот термин «культурный шок»?	И.И. Янжул	
	Г. Триандис	
	Г. Хофстед	
	К. Оберг	
	Э. Холл	
Что относится к внутренним факторам культурного шока?	культурная дистанция, образование, пол.	
	особенности культуры, возможности, национальность.	
	возраст, пол, черты характера.	
	условия страны пребывания, экономические возможности.	
	образование, специальность, здоровье, национальность.	
К каким факторам относятся: возраст, пол, черты характера.	внешним	
	разнообразным	
	национальным	
	государственным	
	внутренним	

	поверхностным	
	незначительным	

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Предмет, задачи и методы психологии.
2. Место психологии в системе наук. Основные отрасли психологии.
3. Общая характеристика методов психологии.
4. Этап философской (или донаучной) психологии: психология как учение о душе.
5. Общая характеристика бихевиоризма.
6. Общая характеристика гештальтпсихологии.
7. Общая характеристика когнитивной психологии.
8. Общая характеристика психоанализа.
9. Общая характеристика гуманистической психологии.
10. Общая характеристика интроспективной психологии.
11. Современные направления психологии: биологический и феноменологический подходы.
12. Развитие отечественной психологической науки.
13. Возникновение и этапы развития науки о психике человека.
14. Основные структуры головного мозга.
15. Процессы возбуждения и торможения в центральной нервной системе.
16. Строение нервной системы человека.
17. Общая характеристика поведения животных. Инстинкт, навык, интеллект как основные этапы развития поведения.
18. Сознание.
19. Характеристика основных подходов к проблеме личности в отечественной и зарубежной психологии.
20. Ощущение как элементарный сенсорный процесс. Свойства, виды ощущений.
21. Общая характеристика восприятия. Свойства, классификация видов восприятия.
22. Психологическая характеристика внимания. Виды и свойства внимания.
23. Психологическая характеристика мышления. Виды мышления. Речь.
24. Понятие о воображении. Виды воображения. Функции воображения.
25. Психологическая характеристика памяти. Свойства, процессы, виды памяти.
26. Психологическая характеристика эмоций и чувств. Классификации эмоций. Теории эмоций.
27. Способности.
28. Основные теории типологии темперамента (Гиппократ, Э. Кречмер, И.П. Павлов). Темперамент. Свойства темперамента.
29. Понятие о характере. Акцентуации характера.
30. Понятие о воле. Волевой акт и его структура. Волевые качества личности.
31. Теории личности.
32. Соотношение понятий «индивид», «субъект», «личность» и «индивидуальность». Структура личности.
33. Психологическая структура личности, ее подструктуры.
34. Сущность адаптации и ее особенности в интеркультурном взаимодействии.
35. Типы интеркультурного взаимодействия и особенности адаптации в каждом из них.
36. «Культурный шок» и стадии адаптации.
37. Факторы формирования культуры и ее социальные последствия (по Г. Триандису).
38. Аккультурация и ее варианты в миграционных процессах.
39. Теория «культурных синдромов» Г. Триандиса и возможность адаптации.

40. «Измерения культур» по Г. Хофстеду.
41. Категоризация культуры по Э. Холлу — концепция «культурной грамматики».
42. Национальный характер, менталитет и психологические особенности этносов.
43. Специфика русского национального характера.
44. Социальные и индивидуальные этностереотипы и их влияние на процесс адаптации.
45. Особенности вербального и невербального общения в различных интеркультурных средах.
46. Личность в интеркультурном общении. «Лицо» в разных культурах.
47. Особенности процесса ИНТЕРКУЛЬТУРНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ в туризме и индустрии гостеприимства.
48. Инокультурная среда: понятие, сущность и ее особенности.
49. «Русский национальный характер» и проблема адаптации рус-ских эмигрантов за границей.
50. Межличностные контакты в интеркультурной коммуникации.
51. Особенности формирования коммуникативной компетентности в сфере туризма.
52. Проблемы аккультурации в мультикультуралистской студенческой среде.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или	хорошо		71-85
	самостоятель	обосновывать практику			

	ности и инициативы	применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Шурупова М. Ф. Психология и педагогика [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шурупова, 2017. - 1 on-line, 100 с.
 2. Столяренко, Л. Д. Общая психология [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ Л. Д. Столяренко, В. Е. Столяренко. - Москва:Инфра-М, 2020. - 1 on-line, 355 с.. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 351-355. – Лицензия бессрочная. - ISBN 978-5-534-00094-8: Б.ц.
- Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Znanium
(1) Свободны / free: ЭБС Znanium(1)

Дополнительная литература

1. Столяренко, Л. Д. Психология личности: учеб. пособие/ Л. Д. Столяренко, С. И. Самыгин. - 2-е изд.. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2011. - 574 с.: ил., табл.. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 572-574 (81 назв.). - ISBN 978-5-222-18119-5: 363.00, 363.00, р.
- Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ч.з.N4(1)
Свободны / free: ч.з.N4(1)
2. Столяренко, Л. Д. Основы психологии: учеб. пособие для студентов вузов/ Л. Д. Столяренко. - 22-е изд.. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 671 с. - (Высшее образование). - Библиогр. в конце гл.. - ISBN 978-5-222-14925-6: 289.00, 289.00, р.
- Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ч.з.N4(1)
Свободны / free: ч.з.N4(1)
3. Грушевицкая, Т. Г. Основы межкультурной коммуникации: Учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Межкультурная коммуникация"/ Т. Г. Грушевицкая, В. Д. Попков, А. П. Садохин; Под ред. А. П. Садохина. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2002,2003. - 352 с. - Библиогр.: с. 341-347. - ISBN 5-238-00359-5: 92.65=;152.24=;9 р.
- Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments:
всего /all 19: УБ(17), НА(1), ч.з.N4(1)
Свободны / free: УБ(15), НА(1), ч.з.N4(1)
4. Садохин, А. П. Теория и практика межкультурной коммуникации: учеб.пособие для студ.вузов по дисциплин."Культурология"/ А.П.Садохин. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2004. - 271 с. - (Cogito ergo sum). - Библиогр.:с.266-270 (178 назв.). - ISBN 5-238-00784-1: 107.00, 107.00, р.
- Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ч.з.N4(1)
Свободны / free: ч.з.N4(1)
5. Садохин, А. П. Межкультурная коммуникация: учеб. пособие для вузов/ А. П. Садохин. - М.: Альфа-М; М.: ИНФРА-М, 2009, 2013. - 286, [1] с. - Библиогр.: с. 281-286

(168 назв.) и в подстроч. примеч.. - ISBN 978-5-98281-036-6. - ISBN 978-5-16-001943-7: 228.00, 228.00, 279.00, р.

Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments:

всего /all 12: УБ(10), НА(1), ч.з.N4(1)

Свободны / free: УБ(8), НА(1), ч.з.N4(1)

6. Почебут, Л. Г. Социальная психология: [учеб. пособие]/ Л. Г. Почебут, И. А. Мейжис. - М.; СПб.; Нижний Новгород: Питер, 2010. - 665 с.: ил., табл., портр.. - (Мастера психологии). - Библиогр.: с. 655-665 (250 назв.). - ISBN 978-5-49807-556-3: 418.80, 418.80, р.

Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ч.з.N4(1)

Свободны / free: ч.з.N4(1)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской. Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы сервисной экономики»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1.Наименование дисциплины «Основы сервисной экономики».....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.	5
4. Виды учебной работы по дисциплине.	5
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.	5
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.	7
7. Методические рекомендации по видам занятий.	9
8. Фонд оценочных средств.....	9
8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины.....	9
8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля.....	10
8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине.....	11
8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания.....	12
9.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....	14
12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	14

1. Наименование дисциплины: «Основы сервисной экономики».

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов понимания основных экономических явлений и процессов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
БК-5 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в управлении организациями	БК-5.1 Выявляет и структурирует проблемные ситуации в деятельности сервисных организаций, применяя системный подход для определения границ проблемы, ключевых элементов и их взаимосвязей в рамках организационной системы предприятия БК-5.2 Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций в управлении организациями, оценивая достоверность исходных данных, выявляя корневые причины и скрытые связи между факторами, рассматривая альтернативные точки зрения и интересы заинтересованных сторон (клиенты, персонал, партнёры, собственники) для формирования объективной картины проблемы БК-5.3 Разрабатывает и обосновывает управленческие решения по преодолению проблемных ситуаций в организациях на основе результатов критического системного анализа, сопоставляя альтернативные стратегии действий, оценивая их риски, ресурсные ограничения и ожидаемые последствия, выбирая оптимальный вариант для достижения устойчивого функционирования организации	Знать: • теоретические основы системного подхода в управлении сервисными организациями; • структуру и специфику сервисной системы гостиничного предприятия как объекта управления; • методологию критического анализа проблемных ситуаций в сервисной экономике; • типологию проблемных ситуаций в гостиничном бизнесе; • принципы синергетики и самоорганизации в развитии сервисных систем, механизмы адаптации гостиничных организаций к внешним возмущениям; • подходы к оценке эффективности функционирования сервисной системы. Уметь: • осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в деятельности гостиничного предприятия с позиции системного подхода; • диагностировать дисфункции сервисных процессов; • моделировать проблемные ситуации и прогнозировать их системные последствия; • формулировать альтернативные сценарии решения проблемы с учётом ограничений ресурсной, временной и кадровой подсистем гостиницы; • обосновывать выбор управленческого решения на основе критической оценки рисков, издержек и ожидаемого системного эффекта для сервисной организации. Владеть:

		• методами критического мышления и структурирования проблем; • технологиями сбора и систематизации информации о проблемной ситуации; • приёмами визуализации системных связей и проблемных зон; • навыками подготовки аналитических записок и управленческих решений по результатам системного анализа проблемной ситуации в гостиничном бизнесе
БК-6 Способен обосновывать, разрабатывать и реализовывать стратегию развития организации в изменяющихся условиях	БК-6.1 Проводит комплексную диагностику внешней и внутренней среды сервисной организации, обосновывая необходимость стратегических изменений и определяя стратегические возможности и угрозы в условиях волатильности рынка БК-6.2 Разрабатывает стратегию развития организации, включающую миссию, стратегические цели и приоритетные направления (диверсификация продуктовой линейки, выход на новые сегменты рынка, цифровая трансформация, кризисное управление), а также поэтапный план реализации с распределением ресурсов и механизмами контроля БК-6.3 Организует реализацию стратегии развития организации в изменяющихся условиях (запуск стратегических инициатив, управление организационными изменениями, мотивация персонала), осуществляет мониторинг достижения целевых показателей и адаптирует стратегические решения в ответ на кризисные явления и трансформации рыночной конъюнктуры	Знать: • теоретические основы стратегического управления в сервисной экономике; • концепции и модели стратегического развития гостиничных предприятий; • методологии анализа внешней и внутренней среды организации в условиях неопределённости; • закономерности развития рынка гостиничных услуг в условиях цифровой трансформации, глобализации и устойчивого развития; • механизмы реализации стратегии в сервисной организации; • подходы к оценке стратегической эффективности и корректировке стратегии в режиме реального времени. Уметь: • обосновывать целесообразность выбора стратегического направления развития гостиничного предприятия на основе комплексного анализа рынка и конкурентной среды; • разрабатывать стратегию развития сервисной организации с учётом специфики сегмента и категории гостиницы; • адаптировать стратегию к изменениям внешней среды; • проектировать стратегические инициативы по развитию сервисной системы; • формировать стратегические планы и дорожные карты реализации стратегии с разумными временными

		горизонтами и контрольными точками; • оценивать риски реализации стратегии и разрабатывать механизмы их минимизации в сервисной организации. Владеть: • технологиями каскадирования стратегических целей на операционный уровень; • приёмами презентации и защиты стратегии перед собственниками, инвесторами и ключевыми стейкхолдерами гостиничного бизнеса; • навыками стратегического бенчмаркинга и анализа передового отраслевого опыта

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы сервисной экономики» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения.

Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование	Содержание раздела

	раздела	
1.	<i>Введение в экономику и предпринимательство</i>	Экономика, сущность, основные термины и понятия. Предмет экономической теории. Методы экономики как науки. Структура экономической теории. Функции экономики. Определение основных понятий: «предпринимательство», «бизнес», «хозяйствование», «предпринимательская среда», «сфера бизнеса». Циклы развития экономики России. Современное состояние экономики страны.
2.	<i>Основные категории экономики</i>	Субъекты и объекты экономических отношений. Общая структура экономических отношений. Экономические системы (рыночная, традиционная, центрально-управляемая, смешанная). Человеческие потребности. Типы классификаций потребностей. Блага и их классификация. Ресурсы. Объективное экономическое противоречие. Ограниченность ресурсов. Экономический выбор. Задачи экономического выбора. Экономические отношения.
3.	<i>Понятие рынка и основные законы рынка</i>	Понятие микроэкономики. Сущность, функции и принципы рынка. Рыночный механизм. Объективные и субъективные элементы рыночного механизма. Инфраструктура рынка. Товарный рынок. Финансовый рынок. Рынок труда. Рынок информации. Виды рынков. Достоинства и недостатки рынка. Спрос: закон и факторы. Предложение: закон и факторы. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. Потребительские предпочтения. Предельная полезность. Закон убывающей предельной производительности.
4.	<i>Понятие фирмы и предпринимательская среда</i>	Понятие фирмы. Понятие и сущность предпринимательства. Принципы и условия предпринимательской деятельности. Организационно-экономические формы фирмы. Классификация форм. Конкурентные рынки. Совершенная и несовершенная конкуренция. Ценовая и неценовая конкуренция. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольное регулирование. Рынок труда. Спрос и предложение труда. Заработная плата и занятость. Рынок земли. Понятие ренты. Распределение доходов. Неравенство.
5.	<i>Понятие национальной экономики</i>	Совокупный спрос и совокупное предложение. Равновесие в национальной экономике. Основные показатели функционирования национальной экономики. Система национальных счетов. ВВП и способы его измерения. ВВП (ВНД). Национальное богатство.
6.	<i>Макроэкономическая нестабильность</i>	Экономически активное и экономически неактивное население. Понятие, причины, виды безработицы. Уровень безработицы и способы измерения. Экономические последствия безработицы. Понятие инфляции, причины и виды. Способы измерения уровня инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. Антиинфляционная политика государства. Экономический рост, его факторы и типы.

7.	<i>Денежно-кредитная система государства</i>	Деньги, функции и виды денег. Понятие, цели, виды, инструменты денежно-кредитной политики. Банковская система государства. Функции центрального и коммерческих банков. Кредит: сущность, функции и виды.
8.	<i>Бюджет и налоговая система государства</i>	Государственные финансы. Государственный бюджет. Доходы и расходы государства. Налоги и налоговая система. Классификация налогов. Виды налогов и сборов. Фискальная политика: цели, виды, инструменты.
9.	<i>Понятие мировой экономики</i>	Сущность мировой экономики. Международное разделение труда. Международные экономические отношения: сущность и формы. Понятие валюты и ее виды. Валютная система и валютный курс. Международные валютные отношения.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Введение в экономику и предпринимательство

Экономика, сущность, основные термины и понятия. Предмет экономической теории. Методы экономики как науки. Структура экономической теории. Функции экономики. Определение основных понятий: «предпринимательство», «бизнес», «хозяйствование», «предпринимательская среда», «сфера бизнеса». Циклы развития экономики России. Современное состояние экономики страны.

Основные категории экономики

Субъекты и объекты экономических отношений. Общая структура экономических отношений. Экономические системы (рыночная, традиционная, центрально-управляемая, смешанная). Человеческие потребности. Типы классификаций потребностей. Блага и их классификация. Ресурсы. Объективное экономическое противоречие. Ограниченность ресурсов. Экономический выбор. Задачи экономического выбора. Экономические отношения.

Понятие рынка и основные законы рынка

Понятие микроэкономики. Сущность, функции и принципы рынка. Рыночный механизм. Объективные и субъективные элементы рыночного механизма. Инфраструктура рынка. Товарный рынок. Финансовый рынок. Рынок труда. Рынок информации. Виды рынков. Достоинства и недостатки рынка. Спрос: закон и факторы. Предложение: закон и факторы. Рыночное равновесие. Эластичность спроса и предложения. Потребительские предпочтения. Предельная полезность. Закон убывающей предельной производительности.

Понятие фирмы и предпринимательская среда

Понятие фирмы. Понятие и сущность предпринимательства. Принципы и условия предпринимательской деятельности. Организационно-экономические формы фирмы. Классификация форм. Конкурентные рынки. Совершенная и несовершенная конкуренция. Ценовая и неценовая конкуренция. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольное регулирование. Рынок труда. Спрос и предложение труда. Заработная плата и занятость. Рынок земли. Понятие ренты. Распределение доходов. Неравенство.

Понятие национальной экономики

Совокупный спрос и совокупное предложение. Равновесие в национальной экономике. Основные показатели функционирования национальной экономики. Система

национальных счетов. ВВП и способы его измерения. ВВП (ВНД). Национальное богатство.

Макроэкономическая нестабильность

Экономически активное и экономически неактивное население. Понятие, причины, виды безработицы. Уровень безработицы и способы измерения. Экономические последствия безработицы. Понятие инфляции, причины и виды. Способы измерения уровня инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. Антиинфляционная политика государства. Экономический рост, его факторы и типы.

Денежно-кредитная система государства

Деньги, функции и виды денег. Понятие, цели, виды, инструменты денежно-кредитной политики. Банковская система государства. Функции центрального и коммерческих банков. Кредит: сущность, функции и виды.

Бюджет и налоговая система государства

Государственные финансы. Государственный бюджет. Доходы и расходы государства. Налоги и налоговая система. Классификация налогов. Виды налогов и сборов. Фискальная политика: цели, виды, инструменты.

Понятие мировой экономики

Сущность мировой экономики. Международное разделение труда. Международные экономические отношения: сущность и формы. Валюта: сущность и виды. Валютная система и валютный курс. Международные валютные отношения.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Сущность и функции денег.

Вопросы для обсуждения: Понятие и сущность денег, классификация денег, виды денег, функции денег. Роль и формы денег в современной реальной жизни.

Тема 2. Основные экономические показатели деятельности фирмы

Вопросы для обсуждения: Понятие эффективности работы фирмы. Доходы, прибыль, рентабельность, издержки (классификация). Максимизация прибыли, минимизация убытков. Альтернативные издержки, упущенная выгода.

Тема 3. Совершенная и несовершенная конкуренция

Вопросы для обсуждения: Совершенная и несовершенная конкуренция (понятие, признаки). Монополистическая конкуренция. Понятие монополии, причины возникновения, монопольная власть, последствия. Олигополия, признаки, проявления в современной экономике. Монопосония.

Тема 4. Потребительские предпочтения.

Вопросы для обсуждения: Понятие потребительских предпочтений. Виды потребительских предпочтений. Понятие потребности. Психологическая сущность потребительских предпочтений. Понятие полезности. Факторы, влияющие на потребительские предпочтения. Экономико-психологические особенности потребительских предпочтений. Выявление и прогнозирование потребительских предпочтений. Социально-психологические свойства потребительских предпочтений. Влияние возраста на потребительские предпочтения.

Тема 5. Роль государства в регулировании экономики

Вопросы для обсуждения: Функции государства в экономике, разновидность форм регулирования экономики. Экономическая политика. Необходимость государственного регулирования экономики.

Тема 6. Актуальные тенденции мировой экономики.

Вопросы для обсуждения: Понятие устойчивого развития в обществе. История устойчивого развития как мирового явления. Цели устойчивого развития. Роль устойчивого развития в мировой экономике. Понятие социальной ответственности в экономике. Применение основ устойчивого развития в предпринимательской деятельности и в национальной экономике.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Введение в основы бизнес-планирования и проектирования. Понятие стратегического планирования. Значение бизнес-планирования в управлении предприятием. Организационно-экономические основы предпринимательства. Структура и правила составления бизнес-плана организации. Содержательная часть бизнес-проекта. Реализация бизнес-плана и контроль за его исполнением.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего разработку элементов и разделов бизнес-проекта, с последующим сообщением, презентацией, обсуждением и дальнейшей корректировкой на практических занятиях, по следующим темам: Организационно-экономические основы предпринимательства. Структура и правила составления бизнес-плана организации. Содержательная часть бизнес-проекта.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации

обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Введение в экономику и предпринимательство	<i>БК-5, БК-6</i>	опрос
Основные категории экономики		опрос
Понятие рынка и основные законы рынка		опрос
Понятие фирмы и предпринимательская среда		опрос, дискуссия
Понятие национальной экономики		опрос
Макроэкономическая нестабильность		опрос, дискуссия
Денежно-кредитная система государства		опрос
Бюджет и налоговая система государства		опрос, дискуссия
Понятие мировой экономики		опрос

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тестовые задания для самоконтроля.

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

Примеры тестовых заданий:

1. Как называется доход на вложенный в бизнес капитал?

1. номинальный доход
2. процентный доход
3. реальный доход
4. чистый доход
5. нет правильного ответа

2. Как называется любой ресурс, создаваемый с целью производства большего количества экономических благ?

1. ресурс – земля
2. ресурс – труд
3. ресурс – предпринимательские способности
4. ресурс – капитал
5. нет правильного ответа

3. Как называется цена, уплачиваемая собственнику капитала за использование его средств в течение определенного периода времени?

1. аренда

2. лизинг
 3. экономическая рента
 4. ссудный процент
 5. нет правильного ответа
4. Верно ли утверждение: «Для капитала, как фактора производства, доходом является процент»?
1. да
 2. нет
5. Какое из понятий, соответствует данному определению: «Акт, в котором участвуют как минимум две стороны и каждая из сторон желает получить от другой стороны некоторый продукт»?
1. предложение
 2. обмен
 3. воспроизводство
 4. распределение
 5. нет правильного ответа
6. В приведенном списке выберите факторы производства
1. земля
 2. капитал
 3. деньги и ценные бумаги
 4. труд
 5. предпринимательская способность
7. Назовите фактор производства, который определяется как все природные ресурсы, которые могут быть использованы в производственном процессе

Типовые задания для практических занятий:

Объяснить понятие «человеческие потребности». Типы классификаций потребностей.

Объяснить понятие «блага» и произвести их классификация.

Объяснить понятие «ресурсы».

Объяснить понятия «ограниченность ресурсов и экономический выбор».

Определить показатели спроса на конкретный вид коммерческого продукта

Определить показатели предложения конкретного вида коммерческого продукта

Определить показатели эластичности конкретного вида коммерческого продукта

Объяснить понятия «Предельная полезность».

Объяснить закон убывающей предельной производительности.

Понятие фирмы и предпринимательская сред

Трактовать достоинства и недостатки рыночной экономической системы

Обосновать выбор организационно-правовой формы фирмы

Объяснить понятие «безработицы».

Объяснить экономические последствия безработицы.

Объяснить понятие «инфляции».

Объяснить социально-экономические последствия инфляции.

Объяснить понятие «деньги», описать их функции и виды.

Объяснить понятие «кредит» описать его функции и виды.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Перечень вопросов к зачету:

1. Антиинфляционная политика государства.
2. Антимонопольное регулирование.
3. Банковская система.

4. Безработица и ее формы.
5. Безработица: понятие, причины, виды, последствия.
6. Блага, потребности, ресурсы
7. Бюджетно-налоговая политика государства.
8. Валютный курс.
9. Виды предпринимательства в сфере сервиса и туризма
10. Выручка и прибыль.
11. Государственные финансы.
12. Денежно-кредитная политика.
13. Деньги, функции и виды денег.
14. Закон убывающей предельной производительности.
15. Заработная плата и занятость.
16. Издержки: сущность и виды.
17. Индивидуальный бизнес
18. Инфляция: причины и виды, последствия.
19. Коллективный бизнес
20. Конкурентоспособность
21. Кредит: сущность, функции и виды.
22. Монополистическая конкуренция.
23. Монополия и олигополия.
24. Налоги и налоговая система, виды налогов и сборов.
25. Национальное богатство.
26. Основные показатели функционирования национальной экономики.
27. Понятие валюты и ее виды. Валютная система и валютный курс.
28. Понятие фирмы.
29. Потребительские предпочтения и предельная полезность.
30. Предложение: закон и факторы.
31. Прибыль и рентабельность организаций
32. Продвижение и реализация товаров и услуг
33. Равновесие в национальной экономике.
34. Рынок: сущность, функции и принципы.
35. Рыночное равновесие.
36. Рыночный механизм.
37. Себестоимость и ценообразование товаров и услуг
38. Совокупный спрос и совокупное предложение.
39. Спрос: закон и факторы.
40. Структура национальной экономики
41. Эластичность спроса.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низший уровень. Умение самостоятельно принимать решение,</i>	отлично	зачтено	86-100

		решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессионал ьной деятельности, нежели по образцу с большой степени самостоятельн ости и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетвори тельный (достаточны й)	Репродуктивн ая деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетвор ительно		55-70
Недостаточн ый	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Липсиц И. В. Экономика: учеб. для вузов/ И. В. Липсиц. - 3-е изд., стер.. - Москва: КноРус, 2015. - 307, [3] с.: ил. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 309 (15 назв.) и в подстроч. примеч.

2. Шимко П. Д. Экономика [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для акад. бакалавриата/ П. Д. Шимко. - 4-е изд., испр. и доп.. - Москва: Академия, 2019. - 1 on-line, 461 с.. - (Бакалавр. Академический курс). - лицензия до 31.12.2029 г.. - ISBN 978-5-534-06769-9: Б.ц. /There are copies in departments: ЭБС Znanium

3.

Дополнительная литература

1. Ерофеев А. М. Основы экономической теории : учеб. пособие / А. М. Ерофеев ; М-во образования и науки РФ, Новосиб. гос. ун-т, Ин-т по переподгот. и повышению квалификации. - Новосибирск : НГУ, 2004. - 159 с.

2. Коршунов В. В. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для прикладного бакалавриата / В. В. Коршунов. - 4-е изд., пер. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 313 с.
3. Мокий М. С. Экономика фирмы [Электронный ресурс]: учеб. и практикум для прикладного бакалавриата/ М. С. Мокий, О. В. Азоева, В. С. Ивановский ; под ред. М. С. Мокия; Рос. экон. ун-т им. Г. В. Плеханова. - 3-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 284 с.
4. Николаева И. П. Экономическая теория : учеб. для студентов вузов / И. П. Николаева. - М. : КноРус, 2006. - 222, [2] с. : ил., табл.
5. Экономическая теория: учеб. для вузов/ [В. В. Багинова [и др.] ; под общ. ред.: А. И. Добрынина, Г. П. Журавлевой]. - 2-е изд.. - Москва: Инфра-М, 2014. – 745.
6. Экономическая теория: учеб. пособие для вузов/ Л. Е. Басовский, Е. Н. Басовская. - М.: ИНФРА-М, 2013. – 373.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются специальные помещения, оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской и наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории).

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Планирование и разработка ресторанного продукта»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Планирование и разработка ресторанного продукта»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Формирование ресторанного продукта».

Цель изучения дисциплины: является формирование у студентов основные компетенций бакалавра по применению знаний и умений для успешной деятельности в области формирования ресторанного продукта и организация ресторанного дела .

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	Знать: - основы управления производственно- хозяйственной деятельности ресторанов - процесс организации работы ресторанов . технологии и инновации в ресторанном бизнесе Уметь: - самостоятельно проводить исследования и оценивать результаты работы ресторанов; - выявлять факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторанов; - прогнозировать развитие предприятий ресторанного бизнеса в зависимости от конъюнктуры рынка услуг; - проводить анализ и обосновывать рекомендации по внедрению перспективных инноваций в ресторанном бизнесе Владеть: - навыками проведения анализа производственно-хозяйственной деятельности предприятия сервиса - навыками разработки и обоснования стратегии развития ресторанов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Планирование и разработка ресторанного продукта» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.02.04 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.	Федеральные законы. СНИиПы, САНПиНы. Соответствие предприятия общественного питания законодательству РФ.
2	Деятельность по открытию ресторана. Документальное оформление предприятия общественного питания.	Подбор помещения. Запрос в Государственную санитарно-эпидемиологическую службу о пригодности помещения под организацию производства и оказание услуг в сфере общественного питания. Разработка технологического проекта. Поиск поставщиков и заключение договоров поставки. Закупка, монтаж, установка и наладка технологического оборудования. Разрешение на ведение деятельности в Управлении государственной противопожарной службы. Санитарно-эпидемиологическое заключение в СЭС. Ассортиментный перечень реализуемой/изготавливаемой продукции. Сертификат соответствия нормативным требованиям документов по показателям безопасности. Договор с лабораторией СЭС на физико-химические исследования пищевых продуктов, дезрастворов, микробиологические исследования воды и т.д. Требования к расположению помещений предприятий общественного питания в гостинице. Состав помещений предприятия общественного питания. Производственные помещения предприятия общественного питания.

		Нормативы планирования производственных помещений. Торговые залы на предприятиях общественного питания. Принципы расстановки мебели в торговом зале. Архитектурные и планировочные решения в проектировании торговых залов ресторанов в гостинице. Санитарные, инсоляционные, гигиенические, экологические нормативы в проектировании помещений предприятий общественного питания в гостинице. Обеспечение безопасности посетителей ресторанов в гостинице. Вестибюль, аван-зал, гардероб, банкетный зал как помещения предприятия общественного питания в отеле.
3	Материальные ресурсы ресторана. Оборудование для ресторана.	Взаимосвязь между помещениями предприятия питания. Последовательность производства продукции и ее дальнейшей продажи клиентам (Закупка. Получение. Складирование. Передача продуктов на кухню. Приготовление заказанных блюд. Продажа.) Помещения для приема и хранения сырья. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Технические помещения. Служебные и бытовые помещения. Оформление предприятия питания. Интерьер вестибюля, гардероба, обеденного или банкетного залов. Материалы и конструктивное решение. Проектирование предприятий общественного питания. Тенденции к увеличению количества трансформируемых и многофункциональных помещений. Требования к помещениям предприятий общественного питания указанные в «Санитарно-эпидемиологических требованиях к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий общественного питания указанные в ГОСТ Р 50762-95. Размещение и компоновка оборудования. Малогабаритное, модульное оборудование. Секционное модульное оборудование. Оборудование производственных цехов. Инвентарь. Оборудование залов. Мебель и нестандартное оборудование. Виды и назначение столовых приборов. Спецдежда.
4	Структура персонала современного ресторана. Должностные обязанности на предприятии общественного питания.	Штатное расписание ресторана. Разделение труда в ресторане. Организация трудового процесса на предприятии общественного питания в гостинице. Типы должностей в ресторане. Должностные инструкции управленческого состава ресторана (заведующий производством, администраторы, метрдотели, шеф-повар). Обязанности обслуживающего персонала в ресторане (официанты, банкет-официанты, помощники официантов, швейцары). Требования к официантам (здоровье, внешний вид, форма одежды, профессиональные

		навыки и знания). Должностные инструкции материально ответственных лиц в ресторане. Организация бухгалтерского учета в ресторане. Применяемые системы учета и отчетности в ресторанном производстве. Системы двойного и тройного учета. Бар как структурное подразделение ресторана. Должностные обязанности и ответственность бармена. Особенности труда работников торгового сервиса. Режим труда и отдыха. Нормативная база. Требования к персоналу. Разработка должностной инструкции. Технологии работы с персоналом ресторана. Технология тренинга для повышения качества обслуживания. Личная подготовка персонала к обслуживанию. Основные требования к личной гигиене. Инструктаж.
5	Финансовые показатели ресторана.	Фуд-кост, его типы, особенности расчета, способы снизить фуд-кост.
6	Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.	Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Источники финансовых вложений (собственные денежные средства; совместный партнерский бизнес; привлечение инвесторов; банковский кредит). Инвестиционный план. Франчайзинг в общественном питании.
7	Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.	Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Способы расстановки мебели, ширина прохода в торговых залах. Порядок получения и подготовки столового белья, посуды, приборов, специй для сервировки столов. Накрытие столов скатертями и их замена. Сервировка и оформление столов. Предварительная сервировка столов. Виды в зависимости от характера обслуживания. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Досервировка стола в соответствии с полученным заказом. Основные приемы складывания полотняных салфеток.
8	Концепции предприятий питания	Пищерия, снэк-бар, рестораны (средиземноморской кухни, азиатской, скандинавской кухни), бистро и др. Работа предприятий общественного питания на фудкорте. Передовые технологии современных предприятий общественного питания. Бургерные. Закусочные. Кофейни. Мишленовские рестораны. Восточные рестораны. Рестораны при отелях.
9	Организация социально-ориентированного питания.	Принципы рационального питания населения. Новые концепции питания (раздельное питание, вегетарианство, лечебное голодание). Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Организация обслуживания по месту работы и учебы. Обслуживание социально-незащищенных групп населения.
10	Инновации в ресторанном сервисе	Опыт работы всемирно известных ресторанов. Рестораны со звездами Мишлен.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа включает две составные части: аудиторная самостоятельная работа и внеаудиторная.

Самостоятельная аудиторная работа включает выступление по вопросам семинарских занятий, выполнение практических заданий (при наличии).

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов заключается в следующих формах:

- изучение литературы; осмысление изучаемой литературы;
- работа в информационно-справочных системах;
- аналитическая обработка текста (конспектирование, реферирование);
- составление плана и тезисов ответа в процессе подготовки к занятию;
- решение задач;
- подготовка сообщений по вопросам семинарских занятий.

Планы семинарских (практических, лабораторных) занятий

Семинар № 1. Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.

Рассмотреть и охарактеризовать следующие нормативно-правовые документы:

- Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в ред. от 31.12.2005);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в ред. от 31.12.2005);
- Федеральный закон от 12.12.2008г № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»;
- Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Федеральный закон от 27.10.08 №178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Закон РФ от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей"
- «Правила продажи отдельных видов товаров», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998г. № 55;
- «Правила оказания услуг общественного питания» № 1036 от 15.08.1997г;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с дополнениями и изменениями;
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями;
- ГОСТ 30523-97/ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СП 1.1.2193-07 Изменение и дополнение к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»;
- СП 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»;
- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16.08.2004 №83 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)»;
- Приказ № 555 от 29.09.1989г. МЗ РФ «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств»;
- Приказ № 229 от 29.06.2000г. МЗ РФ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» (дата введения 1 января 2015 года)
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»
- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания» (вводится в действие с 1 января 2016 года)
- Межгосударственный стандарт ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (дата введения - 1 января 2015 г.)
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (последние изменения от 31 декабря 2014 г.)

Семинар № 2. Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.

1. История развития франчайзинга в общественном питании.
2. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
3. Источники финансовых вложений (собственные денежные средства; совместный партнерский бизнес; привлечение инвесторов; банковский кредит).
4. Инвестиционный план.
5. Примеры франшиз в общественном питании (презентации студентов)
6. Работа предприятий по франчайзингу в Калининградской области .

Семинар №3 «Концепция предприятий питания».

Каждый студент готовит презентацию с характеристикой одной из концепций (особенности работы, особенности размещения, правила работы):

1. Кофейня
2. Пиццерия
3. Ресторан средиземноморской кухни

4. Японский ресторан
5. Китайский ресторан.
6. Кафе-пекарня-кондитерская
7. Кафе-мороженое

Семинар №4 «Технология организации питания для особых категорий граждан».

1. Организация питания школьников
2. Организация питания людей третьего возраста
3. Лечебно-оздоровительное питание
4. Санаторно-курортное питание

Семинар №5 «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса».

1. Экзотические рестораны
2. Самые необычные рестораны мира
3. Кривокухня
4. Новые технологии в ресторанном бизнесе
5. Тенденции развития регионального ресторанного рынка

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);

2) фактологическая точность;

3) аргументированность

4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводы, все	ответ правильный, полный, представлены все существенные характеристики объекта исследования и	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 существенная характеристика объекта исследования,	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 существенные характеристики объекта исследования, и/или есть 1	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 существенные характеристики объекта исследования при наличии общих	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект

я и выводов, корректность формулировок)	формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристики и/или выводов	некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен
Аргументированность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или представлено псевдообоснование, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2 грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Нормативно-правовая документация, регламентирующая деятельность предприятия питания при организации обслуживания гостей.	ОПК-6	Решение кейса опрос
Деятельность по открытию ресторана. Документальное оформление предприятия общественного питания.		Контрольная работа Дискуссия
Материальные ресурсы ресторана. Оборудование для ресторана.		Решение кейса Дискуссия

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
		тест
Структура персонала современного ресторана. Должностные обязанности на предприятии общественного питания.		Дискуссия тест
Финансовые показатели ресторана.		Решение кейса Дискуссия
Франчайзинг и организация предприятия общественного питания собственными силами.		Дискуссия тест
Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.		Решение кейса Дискуссия
Концепции предприятий питания		Дискуссия тест
Организация социально-ориентированного питания.		Решение кейса Дискуссия
Инновации в ресторанном сервисе		Решение кейса Дискуссия

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Тесты для проверки освоения компетенций

Тест 1

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
А) для приема и хранения продуктов;
Б) административно-бытовые;
В) производственные;
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) холодный цех; Б) овощной цех; В) мясной цех;
Г) рыбный цех.
3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) кондитерский цех;
Б) моечная кухонной посуды;
В) холодный цех;
Г) мясной цех.
4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
А) моечная столовой посуды;
Б) сервизная;
В) хлеборезка;
Г) мастерские.
6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи – это
А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится: А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.
9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть

не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают: А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания; Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса:

В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;

Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

А) супового и бульонного;

Б) бульонного и соусного;

В) супового и соусного;

Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

А) овощерезки;

Б) слойверы;

В) слайсеры;

Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

А) 10-14°C;

Б) 10-12°C;

В) 8 -12°C;

Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

А) четыре; Б) два;

В) шесть; Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

А) четыре;

Б) два;

В) шесть;

Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

А) 65-70°C;

Б) 45-55°C;

В) 35-40°C;

Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

А) по конструктивным особенностям используемого оборудования; Б) по ассортименту реализуемой продукции; В) по способу работы горячего цеха; Г) по способу реализации продукции.

22. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

А) специализированные;

- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Тест 2

1. Государственное регулирование общественного питания – это
 - А. Вмешательство государственной системы в функционирование предприятий.
 - В. Вмешательство государственной системы в функционирование предприятий, воздействие на их экономику административными и экономическими методами.
 - С. Действия исполнительной власти на функционирование предприятия.
2. Государственное регулирование осуществляется через
 - А. Органы исполнительной власти
 - В. Органы, наделенные правами контроля в соответствии по направлениям, определенными РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ.
 - С. Органы, наделенные правами контроля в соответствии со своей компетентностью по направлениям, определенными государством
3. Руководителю предприятия, допустившего нарушение выдается:
 - А. Предписание о приостановлении продажи товаров (оказания услуг) на срок устранения выявленных нарушений
 - В. Штрафные санкции
 - С. Предписания о приостановлении продажи товаров (оказания услуг) на срок от 4 до 5 недель
4. Что располагается в промышленной зоне города
 - А. школьные столовые, магазины кулинарии
 - В. предприятия для отпуска продукции на дом, студенческие столовые
 - С. столовые
5. Соотношение 40% к 25-30 % относится к
 - А. соотношению количества закусочных и ресторанов
 - В. соотношение количества баров и ресторанов
 - С. соотношение баров и столовых
6. Относится ли к новому строительству комплекс мероприятий по увеличению производственной мощности
 - А. да
 - В. нет
7. Верно ли утверждение «рациональное размещение сети предприятий общественного питания предполагает учет приезжих, иностранных граждан.
 - А. Верно
 - В. Неверно
8. Интенсификация технологических процессов - это
 - А. комплекс мероприятий по развития производства на основе применения более эффективных методов организации труда
 - В. комплекс мероприятий по развития производства на основе применения более эффективных методов организации труда, а также использование передовых методов организации труда.
 - С. комплекс мероприятий по освоению новых технологий
9. Непрерывный процесс, направленный на адаптацию временных решений, относящихся к будущему, с учетом постоянного обновления информации о состоянии дел предприятия:
 - А. Мониторинг
 - В. Планирование
 - С. Государственный контроль
10. К видам планирования относятся
 - А. формальное, инкрементальное, системное
 - В. Директивное, индекативное

Тест 3

1. Сущность оценочной функции состоит в том, что:
 - А. Прибыль выступает инструментом распределения чистого дохода между коммерческой организацией (предприятием) и бюджетом.
 - Б. Прибыль служит источником образования фондов стимулирования.
 - В. Прибыль характеризует эффект хозяйственной деятельности расходов.
2. Прибыль как оценочный показатель:
 - А. представляет собой превышение доходов над затратами.
 - Б. характеризует эффективность деятельности предприятия, успех предпринимательской деятельности, является экономическим показателем роста предприятия.
 - В. представляет собой превышение затрат над доходами.
3. В состав операционных доходов (расходов) не включаются:
 - А. Доходы (расходы), связанные с предоставлением за плату во временное пользование активов организации в соответствии с законодательством.
 - Б. Проценты, полученные за предоставление в пользование денежных средств, за их хранение на счетах в банках.
 - В. Доходы, потери, расходы в связи с чрезвычайными обстоятельствами хозяйственной деятельности.
4. Экономическая прибыль – это:
 - А. Прибыль, подлежащая налогообложению по установленной ставке.
 - Б. Прибыль, представляющая собой разность между выручкой от реализации услуг и всеми затратами, в том числе затратами упущенных возможностей.
 - В. Прибыль, определяющаяся как разность между общей прибылью и налогами, уплачиваемыми предприятиями из балансовой прибыли.
5. Точка безубыточности ресторанного хозяйства – это: такой объем товарооборота, при котором прибыль равна нулю.
 - А. такой объем товарооборота, при котором прибыль максимальна.
 - Б. такой объем товарооборота, при котором прибыль равна нулю.
 - В. такой объем товарооборота, при котором предприятие находится на грани банкротства.
6. Порог рентабельности – это:
 - А. Такая выручка от реализации, при которой предприятие уже не имеет убытков, но еще не имеет и прибылей.
 - Б. Такая выручка от реализации, при которой предприятие уже имеет убытки.
 - В. Такая выручка от реализации, при которой предприятие уже получает существенную прибыль.
7. Резервный фонд предприятия создается для:
 - А. на случай прекращения деятельности предприятия для покрытия кредиторской задолженности.
 - Б. осуществления мероприятий по социальному развитию и материальному поощрению коллектива.
 - В. финансирования производственного развития предприятия.
8. Реинвестированная прибыль – это:
 - А. величина прибыли, порождающая стремление других компаний проникнуть в данную сферу бизнеса.
 - Б. доля годовой прибыли компании, не распределяемая между акционерами, повторно инвестируемая в активы этой компании.
 - В. повышенная прибыль, которую позволяет получить монопольный контроль за рынком.
9. Метод, основанный на использовании результатов анализа достигнутой величины исследуемого показателя, принимаемого за базу, и индексов его изменения в планируемом периоде, называется:
 - А. экономико-статистический метод
 - Б. экономико - математический метод
 - В. экономико-аналитический метод

10. Экономический смысл коэффициента эластичности заключается в том, что:
- А. его величина показывает, на сколько процентов увеличится прибыль, если выручка гостиничного хозяйства или товарооборот ресторанного хозяйства возрастет на один процент.
 - Б. его величина показывает, на сколько процентов увеличится прибыль, если и переменные затраты предприятия уменьшатся.
 - В. его величина показывает, на сколько процентов увеличится прибыль, если выручка гостиничного хозяйства или товарооборот ресторанного хозяйства уменьшится на один процент, а также переменные затраты.

Тест 4

1. Что является отличительной особенностью предприятий ресторанного хозяйства?
- А) предприятия ресторанного хозяйства одновременно осуществляют производство, организацию потребления и реализацию продукции собственного производства и покупных товаров.
 - Б) предприятия ресторанного хозяйства одновременно осуществляют производство, организацию потребления и реализацию продукции только собственного производства.
 - В) предприятия ресторанного хозяйства не осуществляют производство, организацию потребления и реализацию продукции покупных товаров.
2. Входит ли в состав издержек производства стоимость сырья, для изготовления собственной продукции?
- А) да Б) нет
3. На основании чего осуществляется калькулирование продажной цены?
- А) осуществляется только на основании стоимости сырья, включаемого в рецептуру блюд.
 - Б) осуществляется на основании стоимости сырья и издержек на производство продукции
4. Сырье включается в калькуляцию по нормам вложения?
- А) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий питания.
 - Б) предусмотренными, другими нормативными актами
5. Кем подписываются калькуляционные карты?
- А) Бухгалтер, составивший калькуляцию Б) Зав. Производством
 - В) Руководитель предприятия Г) Налоговый инспектор
 - Д) Санитарно-эпидемиологический контроль Е) Повар
6. В зависимости от чего дифференцируется сумма наценки?
- А) в зависимости от типа и профиля предприятия общественного питания
 - Б) в зависимости от распоряжения руководителя В) в зависимости от типа продукции
7. В каком случае составляют акт о контрольной проработке кулинарного изделия, и кто этим занимается?
- А) В случае разработки новых фирменных блюд, изделий и полуфабрикатов, предприятие самостоятельно проводит контрольные проработки, результаты которых оформляются актом.
 - Б) В случае разработки новых фирменных блюд, изделий и полуфабрикатов, предприятие приглашает уполномоченные на то органы, которые и проводят контрольные проработки, результаты которых оформляются актом.
8. Что такое чистый валовой доход?
- А) часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначается для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.
 - Б) Показатель, который рассчитывается как разница между чистыми продажами и прямыми затратами
 - В) Отношение объема продаж ее товара к общему объему продаж
9. Как называется плата, которую взимает ресторан за оказания своих услуг?
- А) Наценка
 - Б) Надбавка

- В) Цена
10. В каких величинах измеряется валовой доход?
- А) В рублях и %
- Б) В относительных и абсолютных В) В долларах
11. Кем регулируется формирование торговых надбавок? А) Предприятием
- Б) Государством
- В) Предприятием и государством
12. Наиболее часто применяемый метод расчета ВД на предприятии питания?
- А) Расчетно-аналитический Б) Метод скользящих цен
- В) Экономико-математический метод
13. Что определяет критическая величина валового дохода?
- А) Отношение ВД к прибыли
- Б) Переменных издержек к постоянным издержкам В) Рентабельность предприятия
14. От каких показателей зависит размер наценок на предприятии питания?
- А) От оптовой цены
- Б) От торговой наценки В) От ВВП
15. Наиболее распространенные надбавки в зарубежных странах:
- А) Бонусные скидки
- Б) Скидки постоянным партнерам В) Обучение персонала
15. Средний уровень торговых надбавок по России:
- А) 45%
- Б) 35%
- В) 30%
16. Выделяют следующие виды наценок на продукцию:
- А) Собственного производства Б) Конкурентов
- В) Покупных товаров

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

Ситуационные задачи.

Задание 1

Изучить действующую нормативно-технологическую документацию. Обратить внимание на структуру ГОСТов, ОСТов, СТП, СанПиНа, особенности утверждения и содержания, сроки действия, область применения нормативно-технологической документации.

На основании этого составить таблицу или график с основными особенностями, плюсами и минусами всех типов предприятий общественного питания.

Задание 2

Решить практические ситуации:

1. ООО «Тристан» арендовала помещение в центре города для открытия ресторана, какие документы им необходимо собрать?
2. Как рекомендуется располагать столовые и магазины кулинарии, от чего это зависит?
3. На собрании учредителей ресторан «Империя» было решено реконструировать и расширить. Перечислите плюсы и минусы данного решения? Какие документы следует подать в контролирующие органы?
4. В ходе проверки СЭС выяснилось, что у 3 официантов кафе «Сказка» отсутствует прохождение медицинского осмотра. Станет ли это причиной для отмены действия лицензии для данного предприятия?

Задание 3 Заполнить таблицу

Таблица 1 – Показатели качества

Признаки, по которым проводится классификация показателей качества	Наименование и определение показателя качества	Пример показателя качества продукции общественного питания
По количеству характеризующих свойств		
По применению для оценки уровня качества		
По влиянию на качество при изменении абсолютного значения показателя		

Задание 4

Решить практические ситуации и задачи:

1) Рассчитайте среднегрупповую норму расхода мяса для вторых блюд по абсолютным величинам

Блюдо	Количество	Норма расхода мяса на одну порцию, г.
Тефтели	2900	120
Зразы	2700	100
Пельмени	3600	200
Итого		-

2) Рассчитайте рентабельность инвестиций, вложенных в запасы:

Показатель	Ресторан	
	1-й	2-й
1.Товарооборот	1 000 000	1 000 000
2.Чистая рентабельность, %	4	6
3. Чистая прибыль, р. (стр.1*стр.2/100)		
4. Скорость оборота	15	10
5. Инвестиции, вложенные в запасы, р. (стр.1/стр.4)		
6. Рентабельность инвестиций, вложенных в запасы, % (стр.3/стр.5*100)		

3) Составьте схему продуктового баланса ресторанного хозяйства (что в него входит)?

Задание 5

Решить практические ситуации:

1. На предприятие общественного питания поступили продукты: сыр, хлеб, вино, огурцы, картофель, мясо тушами и полутушами. Какие способы хранения и укладки сырья должны использоваться при хранении продуктов, и какие правила необходимо строго соблюдать при их хранении?

2. На предприятие поступил картофель массой 150 кг. При приёмке товара кладовщик взвесил картофель и установил недостачу 15 кг. Его последующие действия?

Задание 6

Решить практические ситуации:

1. Рассчитайте среднее расстояние перевозки грузов ($I_{\text{ср}}$), если годовой грузооборот ($P_{\text{год.}}$) составляет 6 млн. ткм, а годовой объем перевозок грузов ($Q_{\text{год.}}$) равен 30 тыс. т.

2. Рассчитайте необходимое количество транспортных средств (A), ежедневно работающих на линии для выполнения заданного объема перевозок, если годовой объем перевозок грузов ($Q_{\text{год.}}$) составил 21 тыс. т., а суточный объем перевозок 1 транспортного средства ($Q_{\text{сут.}}$) равен 14 т.

3. Товары на предприятия завозятся по различным схемам. Наиболее часто используются маятниковые и кольцевые маршруты. Нарисуйте перечисленные схемы маршрутов.

Рассчитайте время пробега транспортного средства ($T_{\text{проб.}}$) по заданному маршруту, если средняя скорость движения ($V_{\text{ср}}$) равна 30 км/ч, а длина маршрута (L) составляет 50 км.

Задание 7

Используя набор основных структурных подразделений организации (в соответствии с вариантом) самостоятельно построить ОСУ.

Директор, главный инженер, технический отдел, заместитель директора по коммерческим вопросам, бухгалтерия, канцелярия, информационный отдел, отдел планирования, отдел кадров, заместитель директора по кадровым и социальным вопросам, главный экономист, отдел материально-технического обеспечения, отдел сбыта, финансовый отдел, отдел стандартизации, ремонтный цех, основные цеха, транспортный отдел, экспериментальный цех, отдел жилищно-коммунального хозяйства, отдел маркетинга, отдел технического контроля, отдел организации труда и заработной платы, начальник производства, инструментальный цех.

Задание 8

Составьте накладную №125 от 3 марта 20..г. на получение товара от имени поставщика ООО «Тайга». Предмет накладной:

№п/п	Наименование товара	Ед. изм.	Количество	Цена за 1 ед. без НДС
1	Чай в ассортименте	пачки	30	45
2	Паста шоколадная	коробки	78	65

Ставки НДС – согласно действующему законодательству. Задание 3

Пользуясь данными таблицы сделайте выводы об изменении производительности труда:

Показатели	Прошлый год	Текущий год			Темп роста, %
		План	Факт	% вып.плана	
1.Товарооборот тыс. руб.	380	390	392		
2. Численность, чел.	61	60	62		
3. Средняя выработка на одного работника, руб					

Определить изменения объема товарооборота за счет изменения численности работников и за счет изменения производительности труда.

Задание 9

Провести анализ издержек обращения по отдельным статьям и сделать выводы:

Наименование статей издержек обращения	План		Факт	
	Сумма, тыс. руб	Уд.вес %	Сумма, тыс. руб	Уд.вес %
1. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для произв. нужд	158		168.4	
2. Расходы по хранению товаров	85		84	
3. Расходы по таре	80			0.85
ИТОГО				
Товарооборот, тыс. руб	9270		9358	

Определите сумму абсолютной и относительной экономии (перерасхода) издержек.

Задание 10

Составьте закупочный акт №12 от 04 октября 20..г. на закупку у ИП Самсонова Ю.К.:

- картофель 800 кг по 6 руб.;
- лук 100 кг по 17 руб.;
- морковь 70 кг по 25 руб.
- свекла 65 кг по 12 руб.

Задание 11

Составьте накладную от 04.12. 20.. г. на внутреннюю переброску товаров из кладовой в буфет ООО «Наташа и К»

№п/п	Наименование товара	Ед. измер.	Количество	Цена за 1 ед. без НДС
1	Пряники глазированные	кг	20	34-00
2	Пирожки с конфитюром	шт	80	8-00
3	Беляши	шт	100	15-00

Задание 12

Провести анализ издержек обращения по отдельным статьям и сделать выводы:

Наименование статей издержек обращения	План		Факт	
	Сумма, тыс. руб	Уд.вес %	Сумма, тыс. руб	Уд.вес %
1. Расходы на топливо, газ и электроэнергию для произв. нужд	158		168.4	
2. Расходы по хранению товаров	85		84	
ИТОГО				
Товарооборот, тыс. руб	9270		9358	

Определите сумму абсолютной и относительной экономии Задание 8

Задание 13

Сотрудник вашего отдела допустил халатность: не внес в информацию, направленную в вышестоящий орган, уточненные данные.

Действия руководителя:

- А. Посочувствовать работнику, пустив разрешение ситуации на самотек.
- Б. Потребовать письменного объяснения, провести жесткий разговор, припомнив прежние ошибки подчиненного.
- В. Вынести факт на обсуждение коллектива, предлагая принять коллективное решение.
- Г. Приложить к объяснительной записке докладную на имя руководителя.

Одновременное с решением практических задач предусмотрены выездные практические занятия, являющиеся важным элементом структуры подготовки. Выездные практические занятия являются полноправными занятиями в рамках данной дисциплины и их цель — формирование навыков практической деятельности в условиях региона. Выездные практические занятия являются обязательными для всех студентов.

Выездные практические занятия отражают суть будущей профессии, способствуют формированию профессионально важных качеств специалиста по туризму, являются своеобразной экспериментальной площадкой, на которой студенты могут отрабатывать свои профессиональные навыки в условиях, максимально приближенных к реальности. Результаты проведения выездных практических занятий, анализ успехов и ошибок студентов докладываются на ежегодной конференции и на отчетных занятиях в рамках данного курса. Организуются выездные занятия совместно с ведущими ресторанами Калининграда и области.

Вопросы для промежуточной аттестации:

1. Предприятия общественного питания и системы их квалификации
2. Культура обслуживания предприятий общественного питания.
3. Формы обслуживания туристических групп на предприятиях питания. Критерии.
4. Ресторанное обслуживание. Виды сервиса.
5. Должностные обязанности на предприятиях общественного питания.
6. Обзор предприятий питания в региона.
7. Новые тенденции в ресторанном обслуживании.
8. Меню: факторы, от которых зависит состав меню Виды систем управления. гостиничным предприятием.
9. Современные тенденции развития индустрии питания.
10. Классификация предприятий общественного питания.
11. Стандарты функционирования предприятий питания.
12. Организационная структура предприятий питания.
13. Виды и методы обслуживания на предприятиях питания.
14. Кейтеринг как вид обслуживания на предприятиях общественного питания.
15. Специфика маркетинга в сфере питания, современные способы продвижения услуг.
16. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.
17. Компьютерные программы автоматизации деятельности предприятий питания.

18. Инновации в ресторанном сервисе.
19. Экономические и социальные задачи общественного питания. Современное состояние, основные направления совершенствования организации общественного питания в условиях рыночной экономики?
20. Основные понятия и их определения: предприятие общественного питания, тип, класс предприятия, качество, безопасность, экологичность услуг общественного питания?
21. Хозяйствующие субъекты в сфере общественного питания, их основные организационно-правовые формы?
22. Особенности производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания?
23. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам. Требования к предприятиям различных типов и классов?
24. Заготовочные предприятия общественного питания: виды, структура, особенности деятельности?
25. Предприятия быстрого обслуживания (ПБО): назначение, виды, специализация, эффективность работы, особенности деятельности?
26. Нормативная база деятельности предприятий общественного питания: назначение, применение?
27. Принципы рационального размещения предприятий общественного питания?
28. Основные функциональные группы помещений различных предприятий: состав, назначение?
29. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, /. полуфабрикатами и материально-техническими средствами. Источники снабжения и поставщики?
30. Организация договорных отношений с поставщиками. Содержание договора поставки, критерии выбора поставщика?
31. Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности?
32. Организационные формы поставок (транзитная и складская): понятие, критерии выбора. Способы и маршруты доставки товаров?
33. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов. Требования к транспортировке товаров. Обязательные товарно- сопроводительные документы, оформляемые при перевозке продуктов?
34. Организация приемки продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку по количеству и качеству?
35. Организация материально-технического снабжения: понятие, требования к нему, поставщики товаров, организация приемки; Порядок определения потребности предприятий в оборудовании и материальных средствах?
36. Характеристика рынка сырьевых ресурсов предприятий общественного питания. Преимущества прямых хозяйственных связей?
37. Складское хозяйство: назначение, состав помещений, определение площади, оборудование складских помещений?
38. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям?
39. Организация хранения продуктов и материально-технических средств. Режим и способы хранения?
40. Порядок отпуска продуктов из склада на производство?
41. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация тарооборота?

42. Задачи рациональной организации производства. Основные требования к производственным помещениям. Состав и площади производственных помещений согласно СНИП?
43. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий: необходимые данные для оперативного планирования, последовательность?
44. Сущность оперативного планирования предприятий с полным циклом производства и доготовочных, его последовательность?
45. Плановое меню: определение, назначение. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления, факторы, учитываемые при составлении плана-меню?
46. Виды меню, их характеристика. Порядок расположения блюд в меню?
47. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, их разновидности, содержание. Кондиции сырья, предусмотренные в рецептурах блюд, пересчет сырья других кондиций?
48. 30. Стандарты разных категорий: государственные, отраслевые, стандарты предприятий; технические условия, технологические инструкции, их назначение, содержание?
49. На основании какой нормативной и методической документации осуществляется проектирование предприятий общественного питания?
50. Отличительные особенности проектов типового, индивидуального, экспериментального и проекта реконструкции;
51. Каково содержание технико-экономического обоснования проекта?
52. Какие существуют нормативы расчета сети предприятий общественного питания общедоступных, при производственных предприятиях?
53. Охарактеризуйте возможные варианты размещения различных предприятий общественного питания;
54. Как рассчитать потребность в числе мест для определенного типа предприятия?
55. Что является производственной программой предприятия и цеха? Каково ее назначение?
56. Как определить число потребителей и блюд в различных предприятиях?
57. Какие бывают виды меню?
58. По каким показателям может быть произведен расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов?
59. Для каких технологических расчетов составляются таблицы реализации блюд по часам работы залов?
60. По каким нормативам рассчитывают численность производственных работников?
61. Как производится расчет требуемого количества единиц механического оборудования?
62. По каким параметрам рассчитывают объем холодильного шкафа?
63. По каким параметрам производится расчет теплового оборудования, пищеварочных котлов, плит, пароконвектоматов, фритюрниц и т.п.?
64. Опишите методику расчета площадей помещений, входящих в состав предприятия.
65. Каковы требования к проектированию производственных помещений?
66. Как можно разместить технологическое оборудование в производственных цехах?
67. Каково раздаточное оборудование для баров, шведского стола?
68. Цель планировки здания;
69. Факторы, определяющие объемно-планировочные решения предприятия;
70. Перечислите экономические требования при проектировании;

71. Где могут размещаться предприятия общественного питания по своему градостроительному положению?
72. 24. Какие существуют планировочные схемы для предприятий заготовочных, доготовочных и работающих на сырье?
73. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в одноэтажных и многоэтажных зданиях гостиниц, офисов.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2015. — 416 с. — 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <http://www.znaniium.ru/52284.html>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 496 с. — 978-5-394-02516-7. — Режим доступа: <http://www.znaniium.ru/60526.html>
3. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/55904.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
4. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM : [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/26711.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/62516.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/81705.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
7. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/85164.html> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная литература

1. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znaniium.ru/75698.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — ISBN 978-5- 9908002-8-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znanium.ru/51500.html> (дата обращения: 23.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Мазанкова, Т. В. Государственное регулирование рынка услуг общественного питания : моно- графия / Т. В. Мазанкова. — Саратов : Вузовское образование, 2017. — 145 с. — ISBN 978-5- 4487-0042-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znanium.ru/66625.html> (дата обращения: 22.03.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Организация производства и логистика предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. — ISBN 978-5-00032-213-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znanium.ru/64407.html> (дата обращения: 20.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
5. Организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5- 4377-0026-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znanium.ru/40873.html> (дата обращения: 24.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Федцов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2016. — 248 с. — 978-5-394-02634-8.— Режим доступа: <http://www.znanium.ru/14055.html>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Правовое регулирование гостиничном бизнесе»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины **«Правовое регулирование в гостиничном бизнесе»**
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Правовое регулирование в гостиничном бизнесе»

Цель изучения дисциплины: освоение студентами основных положений действующего законодательства, регулирующего отношения, складывающиеся в связи с осуществлением организационно-управленческой деятельности в основных секторах сферы гостеприимства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	Знать: современные тенденции и направления правового регулирования в сфере гостеприимства Уметь: выявлять проблемные аспекты правового характера в развитии сферы гостеприимства, для принятия оптимальных решений в практике хозяйствующих субъектов Владеть: методами анализа нормативных и иных документов

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Правовое регулирование в гостиничном бизнесе» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Государственное регулирование сферы гостеприимства	Краткий очерк развития гостиничной индустрии в мире и России. Необходимость государственного регулирования отношений в данной сфере.
2	Нормативная правовая база сферы гостеприимства	Нормативные правовые акты и законодательный процесс. Структура нормативных правовых актов, регулирующих отношения в сфере гостиничного бизнеса. Международные нормативные правовые акты. Законы. Система подзаконных актов. Основные нормативные понятия в сфере гостиничного бизнеса.
3	Правовые основы гостиничного бизнеса	Основные понятия в сфере гостиничного бизнеса. Виды гостиниц. Понятие и признаки гостиничной услуги. Критерии качества гостиничных услуг. Значение классификации для гостиничного бизнеса. Регистрации потребителей в гостинице. Информация для потребителей
4	Характеристика мировых системы классификации гостиниц	Цели, задачи и объекты классификации гостиниц и других средств размещения. Критерии классификации. Роль классификации гостиниц и других средств размещения в развитии индустрии гостеприимства. Классификация, рекомендуемая ВТО. Типы отелей в соответствии с классификацией ВТО. Специфика классификаций гостиниц и других средств размещения во Франции, Великобритании, Испании, Италии, Германии, США. Нормативная база классификации.
5	Классификация гостиниц в РФ.	Положение о системе классификации гостиниц и других средств размещения». Цели классификации. Понятия, термины и определения. Компетенция руководящего органа системы. Функции аттестационной комиссии. Работа органа по классификации средств размещения. Требования к экспертам системы. Порядок проведения работ по классификации. Методика оценки соответствия гостиниц и других средств размещения категориям.
6	Организационно-правовые условия функционирования гостиниц.	Общая характеристика предпринимательской дея-

		тельности. Субъекты предпринимательской деятельности. Правовой статус индивидуального предпринимателя. Юридические лица. Организационно-правовые формы юридических лиц. Хозяйственные товарищества, Хозяйственные общества. Открытые акционерные общества. Закрытые акционерные общества. Общество с ограниченной ответственностью. Характеристика понятия «предприятие», его особенности. Общие и индивидуальные факторы, определяющие выбор организационно-правовой формы средства размещения.
7	Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной деятельности.	Общие положения о договоре. Специфика договоров при осуществлении гостиничной деятельности. Характеристика нормативной базы договорных отношений в гостиничной деятельности. Договор о квоте мест с гарантией заполнения 30 – 80 %. Договор о квоте мест без гарантии заполнения. Договор о твердой закупке мест с полной оплатой. Договор о текущем бронировании. Агентский договор. Договор средства размещения с потребителем. Документы необходимые для осуществления процедуры регистрации. Лица ответственные за регистрацию в средствах размещения. Административно-правовые отношения в сфере гостиничной деятельности
8	Правовое регулирование трудовых отношений в сфере гостеприимства.	Определение трудовых отношений. Субъекты трудовых отношений, их характеристика. Виды трудовых отношений. Права и обязанности субъектов. Понятие трудового договора. Виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Основные и дополнительные условия трудового договора. Порядок приема на работу. Испытательный срок. Трудовая книжка. Перевод на другую работу. Основания прекращения трудового договора. Рабочее время. Продолжительность рабочего времени для различных категорий работников. Сверхурочная работа. Ненормированный рабочий день. Сменная работа.
9	Международное сотрудничество в сфере гостеприимства.	Развитие международного туризма во второй половине XX - начале XXI вв. Факторы влияния на международный туризм (социальный, демографический, политический, экономический). Правовые основы международного туризма. Международные, региональные и национальные нормативно – правовые акты в сфере гостиничной деятельности. Международные конференции, семинары и другие международные мероприятия по вопросам туризма и гостеприимства (Манильская, Гаагская, Осакская конференции). Международные организации в сфере гостиничной деятельности.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Государственное регулирование сферы гостеприимства

Тема 2. Нормативная правовая база сферы гостеприимства

Тема 3. Правовые основы гостиничного бизнеса

Тема 4. Характеристика мировых системы классификации гостиниц

Тема 5. Классификация гостиниц в РФ.

Тема 6. Организационно-правовые условия функционирования гостиниц.

Тема 7. Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной деятельности.

Тема 8. Правовое регулирование трудовых отношений в гостиничной деятельности.

Тема 9. Международное сотрудничество в сфере гостеприимства.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Государственное регулирование сферы гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. В каком соотношении находятся понятия «государственное регулирование» и «правовое регулирование»?
2. В чем состоит специфика правового регулирования гостиничного бизнеса?
3. Каковы основные направления правового регулирования гостиничного бизнеса?
4. Понятие нормативного правового акта. Его виды
5. Понятие и стадии законодательного процесса
6. Основные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса

Тема 2. Нормативная правовая база сферы гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. В чем состоит специфика правового регулирования гостиничного бизнеса?
2. Каковы основные направления правового регулирования гостиничного бизнеса?
3. Понятие нормативного правового акта. Его виды
4. Понятие и стадии законодательного процесса
5. Основные нормативные правовые акты в сфере гостиничного бизнеса

Тема 3. Правовые основы гостиничного бизнеса

Вопросы для обсуждения:

1. Основные понятия в сфере гостиничного бизнеса
2. Гостиницы и другие средства размещения
3. Понятие и признаки гостиничной услуги
4. Дополнительные, бесплатные услуги в гостинице
5. Условия осуществления гостиничной деятельности
6. Регистрация потребителей в гостинице
7. Информация для потребителей

Тема 4. Характеристика мировых системы классификации гостиниц

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие и цель классификации гостиниц
2. Критерии классификации гостиниц
3. Подходы в создании единой системы классификации гостиниц
4. Рекомендации ВТО по классификации гостиниц

Тема 5. Классификация гостиниц в РФ.

Вопросы для обсуждения:

1. Становление нормативной правовой базы классификации гостиниц и других средств размещения
2. Нормативная правовая база классификации в России
3. Общая характеристика системы классификации гостиниц и других средств размещения
4. Цели и участники системы классификации
5. Порядок осуществления классификации гостиниц и других средств размещения

Тема 6. Организационно-правовые условия функционирования гостиниц.

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие предпринимательской деятельности и ее субъектов
2. Понятие, признаки, правоспособность и индивидуализация юридического лица
3. Виды юридических лиц и их характеристика
4. Корпоративные и унитарные юридические лица
5. Хозяйственные товарищества
6. Хозяйственные общества
7. Факторы, определяющие выбор организационно-правовой формы юридического лица

Тема 7. Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной деятельности.

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие обязательства. Перемена лиц в обязательстве
2. Виды обязательств и способы обеспечения их исполнения
3. Понятие договора и договорных отношений
4. Каковы условия заключения договора?
5. Договоры в гостиничном бизнесе.
6. Заключение, изменение и расторжение договора
7. Договор в пользу третьего лица

Тема 8. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере гостеприимства.

Вопросы для обсуждения:

1. Характеристика трудовых и иных отношений в сфере труда;
2. Характеристика субъектов отношений в сфере труда;
3. Понятие и виды трудового договора;
4. Содержание трудового договора;
5. Порядок приема на работу и заключение трудового договора;
6. Испытательный срок;
7. Основания прекращения трудового договора;
8. Понятие рабочего времени и его продолжительность;
9. Сверхурочная работа и ненормированный рабочий день;
10. Понятие времени отдыха и его виды;
11. Заработная плата и ее виды;
12. Поощрения за труд;
13. Дисциплинарные взыскания.

Тема 9. Международное сотрудничество в сфере гостеприимства

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие и формы международного сотрудничества
2. Понятие, черты и классификация международных организаций

3. Мировые международные туристские организации
4. Региональные международные туристские организации
5. Специализированные и особые международные туристские организации

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Государственное регу-		дискуссия;

лирование сферы гостеприимства	ОПК-6	выполнение заданий
Тема 2. Нормативная правовая база сферы гостеприимства	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 3. Правовые основы гостиничного бизнеса	ОПК-6	Тестирование дискуссия; выполнение заданий
Тема 4. Характеристика мировых системы классификации гостиниц	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 5. Классификация гостиниц в РФ	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 6. Организационно-правовые условия функционирования гостиниц.	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 7. Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной деятельности.	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 8. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере гостеприимства	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий
Тема 9. Международное сотрудничество в сфере гостеприимства	ОПК-6	дискуссия; выполнение заданий

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

По теме «Государственное регулирование сферы гостеприимства»

1. Студенты, рассматривая проблему открытия гостиничного бизнеса, не пришли к единому мнению по поводу получения лицензии. А как считаете вы? Требуется ли получение лицензии для осуществления гостиничной деятельности? Обоснуйте свою позицию, ссылаясь на конкретные нормативные правовые акты.
2. В одной из областей Российской Федерации произошло наводнение, затопившее несколько десятков различных населенных пунктов, многие гектары земель рекреационного назначения и причинившее значительный материальный ущерб многим средствам размещения региона. Какие тип, методы и способы правового регулирования необходимо избрать региональным органам государственной власти для преодоления последствий данного бедствия? Обоснуйте письменно.

По теме 2. «Нормативная правовая база сферы гостеприимства»

Напишите эссе по теме «Гостиничный бизнес – это особая область предпринимательства, имеющая свои отличия.

По теме 3. «Правовые основы гостиничного бизнеса»

1. В каком соотношении находятся понятия «государственное регулирование» и «правовое регулирование»?
2. В чем состоит специфика правового регулирования гостиничного бизнеса?
3. Каковы основные направления правового регулирования гостиничного бизнеса?

Тема 4. Характеристика мировых системы классификации гостиниц

1. Дайте характеристику современным подходам к эффективной классификации гостиниц в зарубежных странах.
2. Дайте сравнительную характеристику рейтинговым и балльным системам классификации средств размещения.
3. Каковы основные требования и критерии систем оценки и классификации средств размещения за рубежом.

По теме 5. «Классификация гостиниц в РФ»

1. Разрешите данную ситуацию, ссылаясь на соответствующие нормативные правовые акты: «Организация на праве собственности владеет зданием гостиницы, при этом гостиничные услуги оказывает привлеченный ею арендатор. Какая организация является заявителем на проведение классификации гостиницы для присвоения определенной категории (звездности)?
2. Разрешите данную ситуацию, ссылаясь на соответствующие нормативные правовые акты: Гость обратился к горничной с просьбой произвести химчистку одежды. Насколько правомерно его обращение? Как эта услуга оказывается в гостинице «5 звезд»?

Тема 6. Организационно-правовые условия функционирования гостиниц.

Решите задачи.

1. Федеральная налоговая служба отказала в регистрации коммерческой организации, указав на следующие нарушения законодательства:

- а) название коммерческой организации совпадает с названием музыкальной группы «Машина времени»;
 - б) в наименовании организации отсутствует указание на организационно-правовую форму;
 - в) в числе учредителей коммерческой организации имеется некоммерческая организация, что противоречит действующему законодательству о некоммерческих юридических лицах.
- Оцените правомерность отказа. Сформулируйте мотивированные возражения.

2. Администрация г. Солнечногорска обратилась в областной арбитражный суд с иском к некоммерческой организации «Солнечногорский союз отельеров» о признании недействительной ее государственной регистрации по тому мотиву, что в соответствии с ГК РФ объединяться в ассоциации или союзы могут только юридические лица, а физические лица, в том числе предприниматели без образования юридического лица, правом создания некоммерческой организации в виде ассоциации или союза не обладают.

Кто прав?

Тема 7. Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной деятельности.

1. Составьте проект договора туроператора с гостиницей в Москве, предоставляющей индивидуальное и групповое размещение.
2. Составьте перечень договоров (их наименование), заключаемых гостиницей с субъектами, обеспечивающими ее нормальное функционирование.
3. В адрес владельца гостиницы поступил устный запрос от туристской фирмы на бронирование гостиничных услуг.

Какие условия необходимо выполнить, чтобы запрос считался выполненным?

Тема 8. Правовое регулирование трудовых отношений в сфере гостеприимства.

Решить задачи

1. Гостиница заключила с группой авторов договор об издании серии буклетов, рекламирующих предоставляемые услуги. В нем были указаны стороны договора, объем рукописи, срок ее представления и соответствующее вознаграждение. Редактирование было поручено старшему редактору издательства, где планировалось печатать буклеты.

В каких правоотношениях с гостиницей состоит группа авторов и редактор издательства? Есть ли различия между этими правоотношениями?

2. При приеме на работу Воротникова на должность руководителя рекламного отдела туристской фирмы в отделе кадров потребовали от него следующие документы: паспорт, трудовую книжку, диплом о высшем профессиональном образовании, характеристику с прежнего места работы, медицинскую справку о состоянии здоровья.

Какие документы обязано представить лицо, поступающее на работу? Правильно ли затребованы документы у Воротникова?

Тема 9. Международное сотрудничество в сфере гостеприимства.

Подготовить самостоятельную работу (реферат). В начале выполнения самостоятельной работы необходимо выбрать конкретную страну.

Страну следует выбирать с ежегодными туристскими прибытиями около или более 5 млн. человек.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Каковы исторические предпосылки и этапы развития гостиничной индустрии?
2. Дайте характеристику развитию отечественной гостиничной сферы.
3. Определите современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
4. Характеристика факторов, способствующих превращению гостиничной базы в индустрию услуг.
5. Каковы основные предпосылки возникновения гостиничных цепей?
6. Дайте характеристику национальным, региональным и международным гостиничным ассоциациям.
7. Какова роль государства в сфере гостиничной и ресторанной деятельности?
8. Каковы предпосылки возникновения классификации гостиниц? Критерии классификации.
9. Роль классификации гостиниц в развитии мировой индустрии гостеприимства.
10. Рекомендации ЮНВТО по классификации гостиниц.
11. Характеристика основных мировых систем классификации гостиниц.
12. Специфика классификации гостиниц в скандинавских странах.
13. Развитие нормативной базы по регулированию гостиничной деятельности в РФ.
14. Каковы методы государственного регулирования гостиничной деятельности.
15. Общая характеристика государственной системы классификации гостиниц и других средств размещения.
16. Классификация и сертификация.
17. Характеристика организационной структуры государственной системы классификации гостиниц и других средств размещения.
18. Порядок осуществления процедуры классификации гостиниц и других средств размещения.
19. Полномочия органа по классификации.
20. Характеристика требований к экспертам.
21. Процедура аттестации гостиниц и других средств размещения.
22. Характеристика критериев классификации.
23. Предпринимательская деятельность и ее субъекты.
24. Правовой статус индивидуального предпринимателя.
25. Коммерческие организации в гостиничном бизнесе.
26. Некоммерческие организации в гостиничном бизнесе.
27. Средство размещения как имущественный комплекс.

28. Понятие обязательства
29. Способы обеспечения обязательств
30. Понятие и характеристика договора как вида обязательств.
31. Форма и содержание договора
32. Нормативные акты, регулирующие договорные отношения в гостиничной деятельности.
33. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации.
34. Характеристика договоров, заключаемых средством размещения с туристскими фирмами.
35. Договор о представлении услуг размещения туристам.
36. Гражданско-правовые отношения при заключении договора.
37. Административно-правовые отношения в гостиничной деятельности.
38. Содержание трудовых отношений.
39. Субъекты трудовых отношений в гостиничной деятельности.
40. Понятие и условия трудового договора.
41. Прием на работу и заключение трудового договора.
42. Прекращение трудового договора по инициативе работника.
43. Прекращение трудового договора по инициативе работодателя.
44. Оплата труда.
45. Рабочее время и время отдыха.
46. Характеристика нормативной базы обеспечения безопасности в гостиничной деятельности.
47. Понятие и нормативная база международного сотрудничества в сфере гостиничной деятельности.
48. Международные организации в сфере гостиничного хозяйства

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной	<i>Включает низестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно	хорошо		71-85

	деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Международные правовые акты

1. Международная гостиничная конвенция касательно заключения контрактов владельцами гостиниц и турагентами.
2. Кодекс отношений между гостиницами и турагентствами всемирной федерации ассоциаций турагентств (УФТТА) и международной гостиничной ассоциации (МГА).
3. Международные гостиничные правила. Одобрены Советом международной гостиничной ассоциации 02.11.1981 г. (г. Катманду, Непал).

Нормативные документы

1. Конституция РФ.
2. Гражданский кодекс РФ.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Трудовой кодекс РФ.
5. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
6. Федеральный закон от 18 июля 2006 г. № 109-ФЗ «О миграционном учете иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации».
7. Закон РФ «О безопасности» от 05.03.1992 № 2446 – 1.
8. Закон РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г.
9. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.11.2020 г. № 1853. (ред. от 01.04.2021)
10. Правила регистрации и снятия граждан с регистрационного учета по месту пребывания и по месту жительства в пределах РФ, утвержденные Постановлением Правительства 17 июля 1995 г. № 713. (ред. от 15.11.2022)
11. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц» (ред. от 26.12.2022)

Основная литература:

1. **Стригунова, Д. П.** Правовые основы гостиничного и туристского бизнеса [Электронный ресурс]: учеб. пособие/ Д. П. Стригунова. - 2-е изд., перераб. и доп.. - Москва: КноРус, 2014. - 226, [1] с. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 157-167 (136 назв.). - Библиогр. в подстроч. примеч.. - Лицензия бессрочная - ISBN 978-5-406-03561-0: 420.00, 9500.00, р. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: всего /all 2: ЭБС Кантиана(1), ч.з.N1(1)

Дополнительная литература:

1. Правовое обеспечение туризма [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ [А. Г. Бобкова [и др.] ; под общ. ред. Е. Л. Писаревского. - Москва: Федер. агентство по туризму, 2014. - 1 on-line, 329 с.: табл.. - Бессрочная лицензия. - ISBN 978-5-4365-0135-2: Б.ц. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: ЭБС Кантиана(1) Свободны / free: ЭБС Кантиана(1)

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО:
-
- **12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.**

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Проектирование деятельности гостиничных предприятий»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера
«Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Проектирование деятельности гостиничных предприятий».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
- 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
- 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
- 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
- 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Проектирование деятельности гостиничных предприятий».

Цель изучения дисциплины: знакомство студентов с основными категориями, понятиями и принципами по организации проектирования деятельности гостиничных предприятий, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК 1- Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и	Знать: теоретические основы проектирования деятельности гостиничных предприятий; нормативно-техническую базу проектирования средств размещения Уметь: ставить цели и задачи

	общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	процесса проектирования гостиничной деятельности;
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	применять нормативно-техническую базу проектирования, технические регламенты, санитарные нормы и правила Владеть: методами проектирования гостиничной деятельности
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование деятельности гостиничных предприятий» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.01.07 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной

аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	Организация проектной деятельности
2	Раздел 2. Особенности проектирования деятельности гостиничных предприятий	Основные стадии запуска новой гостиницы
3	Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности	Этапы проектирования деятельности гостиничных предприятий
4	Раздел 4. Современные технологии и методы проектирования деятельности гостиничных предприятий	Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов
5	Раздел 5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.	Общие требования к проектированию общественной части гостиницы
6	Раздел 6 Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ	Направления разработки материально-технического задания на оснащение.
7	Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия	Технико-экономических показатели
8	Раздел 8 Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	Требования обеспечения безопасности
9	Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта	Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов
10	Раздел 10 Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия
11	Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности Организация проектной деятельности

Раздел 2. Особенности проектирования деятельности гостиничных предприятий
Основные стадии запуска новой гостиницы

Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования деятельности гостиничных предприятий Этапы проектирования деятельности гостиничных предприятий

Раздел 4. Современные технологии и методы проектирования деятельности гостиничных предприятий.

Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов

Раздел 5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы

Раздел 6 Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ Направления разработки материально-технического задания на оснащение.

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия
Технико-экономических показатели

Раздел 8Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта

Требования обеспечения безопасности

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта
Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов

Раздел 10 Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия

Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия

Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Раздел 2. Особенности проектирования деятельности гостиничных предприятий
Основные фазы жизненного цикла процесса проектирования деятельности гостиничных предприятий

Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования деятельности гостиничных предприятий Start-up новой гостиницы

Раздел 4. Современные технологии и методы проектирования деятельности гостиничных предприятий Типы гостиниц

Раздел 5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.
Категории номеров по размещению

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия
Пример сводного сметного расчета стоимости строительства гостиничного комплекса.

Раздел 8Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
Комплекс организационных мероприятий

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта
Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта
Технология проектирования гостиничного продукта

Раздел 10 Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия
Управленческие задачи процесса разработки и реализации стратегии

Требования к самостоятельной работе студентов

Раздел 1. Теоретические основы проектирования деятельности гостиничных предприятий
- изучение лекционного материала - изучение предложенной литературы –подготовка к зачету

Раздел 2. Особенности проектирования деятельности гостиничных предприятий
изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования деятельности гостиничных предприятий изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 4. Современные технологии и методы проектирования деятельности гостиничных предприятий изучение предложенной литературы - подготовка к деловой игре - подготовка к зачету

Раздел 5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.
изучение предложенной литературы - подготовка к проекту - подготовка к зачету

Раздел 6 Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ изучение лекционного материала - подготовка к зачету

Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия
изучение лекционного материала - подготовка к творческому заданию - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 8Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта изучение предложенной литературы - подготовка к коллоквиуму - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта изучение лекционного материала - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 10 Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия
» - изучение предложенной литературы - подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия
- изучение лекционного материала- подготовка курсовой работы – подготовка к экзамену

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта
Итоговая аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия

уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине «Деятельность службы приема и размещения» требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело» в форме зачета.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и магистрантами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине

	компетенции (или её части)	
Раздел 1. Теоретические основы проектирования деятельности гостиничных предприятий	ОПК-3 ОПК-9 ПК-1	Опрос
Раздел 2. Особенности проектирования гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 4. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности		Опрос
Раздел 5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.		Опрос
Раздел 6 Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ		Опрос
Раздел 7 Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия		Опрос Творческое задание Курсовой проект
Раздел 8 Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта		Коллоквиум Курсовой проект
Раздел 9 Проектирование гостиничного продукта		Опрос Курсовой проект
Раздел 10 Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия		Опрос Курсовой проект
Раздел 11 Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия		Опрос Курсовой проект

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Оценочное средство 1. Коллоквиум по теме 8

Вопросы для обсуждения:

1. Основные задачи комплексной безопасности.
2. Что включает системы комплексной безопасности и антитеррористической защищенности?
3. Что должна обеспечивать система связи и передачи данных?
4. Что включает комплекс организационных мероприятий?

5. Какие задачи возлагаются на физическую охрану?
6. Что должен включать план совместного функционирования инженерного оборудования, используемого при пожаре?

Критерии оценки:

Отлично студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.

Хорошо студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Удовлетворительно студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки принципиального характера, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Неудовлетворительно студент, не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценочное средство 2. Творческое задание

Творческое задание по теме: Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия

Создание и защита конкурирующего гостиничного проекта

1. Стоимость строительства здания
2. стоимость строительно-монтажных работ по возведению подземной части здания, тыс. руб.
3. стоимость строительно-монтажных работ по возведению надземной части здания, тыс. руб.
4. стоимость инженерного оборудования
5. Величина затрат по главам сводного сметного расчета на 2016 г
6. Расчет эффективности (срока окупаемости) инвестиций.
7. возможная чистая прибыль от реализации проекта

На основании 7 пунктов студенты должны презентовать гостиницу мечты. Презентация должна включать: таблицу с расчётами, фотографии используемого оборудования и материалов.

- Творческое задание по теме: Характеристика основных этапов проектирования деятельности гостиничных предприятий

Чек-лист гостиничного предприятия

Задание включает в себя: презентация чек – лист. (В виде таблицы с расчётами и подробное описание)

- Творческое задание по теме: Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.

Характеристика основных этапов проектирования деятельности гостиничных предприятий

Задание включает в себя: создание плана номерного фонда с подробным описанием функциональности номеров каждой категории.

Включает в себя: выбор гостиницы (Из существующих или придуманную самостоятельно), описание её номерного фонда (количество номеров, класс номеров, отличительная особенность)

- Творческое задание по теме: Проектирование гостиничного продукта

Маркетинговое исследование рынка.

Задание включает в себя: групповую работу по анализу рынка гостиничных услуг.

Методы продвижение, рынок услуг и т.д

Сравнительный анализ 3 гостиниц одной и той же классификации

Задание включает в себя – три основных пункта: 1. Отличительные особенности гостиниц;2. Стратегия;3. Период существования

• Творческое задание по теме: Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия

Анализировать одну из гостиниц Калининграда на основании таблицы

«Требования Задание включает в себя: презентацию гостиницы на основании требований таблицы

Требование	Категория					
	без звезд	«одна звезда»	«две звезды»	«три звезды»	«четыре звезды»	«пять звезд»
Система отопления, обеспечивающая температуру воздуха в общественных помещениях не ниже 18,5 °C	+	+	+	+	+	+
Система принудительной вентиляции, обеспечивающая циркуляцию воздуха, исключаящую проникновение посторонних запахов в общественные и жилые помещения				+	+	+
Охранная сигнализация,				+	+	+
видеонаблюдение в общественных зонах						
Лифт в здании*:						
более пяти этажей	+	+	+			
более трех этажей**				+		
более двух этажей**, ***					+	+
служебный, грузовой (или грузоподъем-					+	+
Туалеты:						
вблизи общественных помещений ^{5*}	+	+	+	+	+	+
Площадь холла, м ² , не менее ^{4*} :						
9 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 25		+				
20 плюс по 1 из расчета на каждый			+			

номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 40						
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 80				+		
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 120					+	
30 плюс по 1 из расчета на каждый номер, начиная с 21, максимальная площадь может не превышать 160						+
Служба приема и размещения ^{5*}	+	+	+	+	+	+
Служба приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания с соответствующей мебелью (кресла, диваны, стулья, журнальные столики), с газетами, журналами ^{4*}				+	+	+

Критерии оценки:

Отлично Студент самостоятельно подготовил аналитическую работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Подготовил доклад и презентацию, при защите ответил на вопросы полно и аргументировано.

Хорошо Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, сделал собственное заключение. Подготовил доклад, без презентации, при защите ответил на вопросы неполно, не смог обосновать свое мнение.

Удовлетворительно Студент самостоятельно подготовил работу, выполнил теоретическую и практическую части, заключение не отражает свое мнение. Доклад не достаточно подготовил, без презентации, на вопросы не ответил.

Неудовлетворительно Студент не выполнил работу, выполнил не по теме, не выдержал все структурные элементы. До защиты не допущен.

Оценочное средство 3. Деловая игра

Деловая игра 1

1. Проведение деловой игры "Борьба 3 и более подрядчиков за тендер на строительство 5-ти звёздочной гостиницы в городе Калининград»

Требование:

1. Разделение на 5 групп: четыре группы подрядчики, пятая заказчики.
2. Подрядчики: должны доказать, что они справятся с работой лучше конкурентов(в свободное форме: на основании предыдущих заслуг, создание плана дальнейшей работы или свой вариант)
3. Заказчики: задают вопросы. Пытаются выбрать, кто справится лучше.

Деловая игра 2

1. Проведение деловой игры: «Ревизора»

Требования:

Две группы: 1. Выбирает гостиницу мечты и аргументирует почему она соответствует аккредитуемой звёздности. 2. Задаёт вопросы. Пытается выяснить так ли это.

Деловая игра 3

1. Проведение деловой игры: «Конкурентоспособность 3-ёх звёздочных гостиниц Калининграда»

Требования

1. Разделение на 3 группы.
2. Выбор стратегии
3. Описание возможных конкурентоспособных преимуществ 3-ёх звёздочных гостиниц.

Деловая игра 4.

Разработать проект гостиничного предприятия.

- Название гостиницы, ее категория, организационно-правовая форма
 - Фирменный стиль: торговый знак, логотип, слоган, фирменные цвета, макеты бланков.
 - Контингент гостей (целевые группы).
 - Основные и дополнительные услуги. Организация питания. Организация досуга.
 - Конструктивные элементы здания. Его внешний вид. Проектирование территории вокруг гостиницы.
 - Номерной фонд. Вместимость номерного фонда. Описание интерьера номеров. Внутренняя отделка и цветовое решение. Световое решение, акустическое устройство, микроклимат. Стоимость размещения.
 - Служебные помещения. Конструктивные решения их проектирования. Оснащение помещений. Предметы интерьера.
 - Санитарное обеспечение. Кондиционирование и вентиляция. Система удаления мусора.
 - Персонал. Организационная структура. Количество сотрудников, их основные функциональные обязанности. Униформа сотрудников. Корпоративный стиль.
- Игра проходит в свободной форме. (Презентация, видео фильм, доклад, свой вариант.)

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в обсуждении ситуационных задач, проявляет при этом владение знаниями по основным разделам дисциплины, современных подходов и концепций к организации эффективной деятельности предприятий общественного питания. При этом студент должен продемонстрировать владение навыками анализа проблемы, способности к аргументированному доказательству собственной позиции, отстаиванию своей точки зрения; умения выявлять общее и специфическое в оценке предлагаемых фактов и ситуаций, делать обоснованные выводы о продвижении инноваций и их последствиях.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он принимает участие в обсуждении ситуационных задач, способен к отстаиванию своей позиции, но не всегда четко аргументирует ее из-за недостаточных навыков в оценке технологий современного сервиса, способностей делать обоснованные выводы об их эффективности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он участвует в

обсуждении ситуационных задач, но затрудняется высказывать самостоятельно свою точку зрения, способен только поддержать мнение других студентов по поводу того или иного варианта решения проблемы, что происходит из-за отсутствия навыков анализа и адекватной оценки предлагаемых фактов и ситуаций.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не участвует в дискуссии, проявляет индифферентное отношение к обсуждаемой ситуации, не способен высказать своего отношения к ней; отсутствуют навыки анализа технологий деятельности предприятия общественного питания.

Оценочное средство 4 Конспект

Конспекты по темам дисциплины:

1. Организация проектной деятельности
2. Основные стадии запуска новой гостиницы
3. Этапы проектирования деятельности гостиничных предприятий
4. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов
5. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы
6. Направления разработки материально-технического задания на оснащение.
7. Техничко-экономических показатели
8. Требования обеспечения безопасности
9. Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов
10. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия
11. Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации

Критерии оценки:

«Отлично» выставляется, если обучающийся отразил основные и дополнительные позиции дидактического материала. Использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта необходимо воспользоваться одним и более из предложенных в программе источников основной литературы и одним и более из предложенных в программе источников дополнительной литературы.

«Хорошо» выставляется, если обучающийся отразил основные и дополнительные позиции дидактического материала. Использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта воспользовался одним или более из предложенных в программе источников основной литературы, но не воспользовался предложенной дополнительной литературой.

«Удовлетворительно» выставляется, если обучающийся отразил основные позиции дидактического материала, но не использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями). Для составления конспекта воспользовался одним или более из предложенных в программе источников основной литературы, но не воспользовался предложенной дополнительной литературой.

«Не удовлетворительно» выставляется, если обучающийся не отразил основные позиции дидактического материала предложенные в одном из источников основной литературы, либо не использовал графические символы для повышения уровня восприятия дидактического материала (например, выделение заголовков цветом, подчеркиванием, например применение схем для отражения причинно-следственных связей между явлениями).

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачёту

1. Основные типы гостиничных предприятий
2. Организационные структуры гостиничных предприятий
3. Требования к зданиям гостиничных предприятий
4. Состав функциональных групп помещений гостиничных предприятий
5. Факторы организации проектной деятельности
6. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
7. Проектирование комплексной безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
8. Финансовые показатели проекта гостиничного предприятия
9. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта
10. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Критерии оценивания результатов зачета

«Зачтено» выставляется обучающемуся, если он показал достаточно прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.

«Не зачтено» выставляется обучающемуся, если при ответе выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

Вопросы к экзамену

1. Понятие гостиничного продукта
2. Классификация гостиниц и других средств размещения
3. Стандарты обслуживания в деятельности гостиничных предприятий
4. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
5. Общая характеристика управления проектами, иерархия управления проектами
6. Жизненный цикл проекта создания новой гостиницы
7. Состав участников проекта. Эффективная работа участников проекта.
8. Организация проектной деятельности гостиничного предприятия
9. Отбор персонала в стартовом периоде, его подготовка и обучение
10. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения
12. Требования к проектированию этажей гостиниц и иных средств размещения
13. Проектирование фирменного стиля гостиницы
14. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
15. Предметно-пространственная организация интерьера.
16. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
17. Принципы размещения и расчетные показатели развития гостиничного предприятия.
18. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
19. Документационное обеспечение проектной деятельности
20. Согласование и утверждение проектной документации
21. Перечень требований и рекомендаций по оснащению номеров
22. Основные требования пожарной безопасности в гостинице
23. Этапы проектирования деятельности гостиничных предприятий
24. Ассортиментные группы услуг

25. Нормативные требования к зданиям и помещениям гостиниц
26. Особенности проектирования внутреннего пространства жилых номеров в северных районах
27. Особенности проектирования предприятий питания
28. Организация проектной деятельности
29. Алгоритм планирования проекта
30. Основные уровни услуг

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1 Николенко, П. Г. Проектирование деятельности гостиничных предприятий : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва : Издательство ИНФРА_М, 2021. – 413 с.

2 Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. – Москва : Издательство Академия, 2021. – 449 с.

3 Никольская, Е. Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства / Е. Ю. Никольская, Л. В. Семенова. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство «КноРус», 2020. – 226 с.

Дополнительная литература:

4 Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 373 с.

5 Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с.

6 Тимохина, Т. Л. Технологии деятельности гостиничных предприятий: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 336 с.

7 Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 136 с.

8 Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 188 с.

9 Хатикова, З. В. Организация и технология гостиничного дела / З. В. Хатикова, И. А. Шевчук, Д. В. Нехайчук. – Севастополь : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал», 2020. – 204 с.

10 Чуваткин, П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для среднего профессионального образования / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 280 с.

11 Шанаурина, Ю. В. Нормативно-правовое регулирование в гостиничном сервисе : учебное пособие / Ю. В. Шанаурина. – 2-е изд., стер. – Москва : ФЛИНТА, 2020. — 254 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ
- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Айбукс
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО;
-

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской. Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса».

Цель изучения дисциплины: формирование знаний в области разработки нормативной, технической и проектной документации для проектирования предприятий общественного питания; оценка эффективности производства и технико-экономическое обоснование строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования предприятий общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	Знать - основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации. - нормы проектирования предприятий; - схемы технологических потоков; - оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования; - процессы хранения сырья, производства и переработки продукции. - основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка. - назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования.
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной	Уметь - определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа. - составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего; - осуществлять технологическое проектирование.

	деятельности в профессиональном сообществе	- участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений. - осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства. Владеть - навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач. - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений. - навыками расчета и подбора технологического оборудования.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование предприятий сферы ресторанного бизнеса» представляет собой дисциплину Б1.В.ДВ.03.02.09 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия/ лабораторные работы), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством

электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации (по курсовым работам/проектам – при наличии курсовой работы/проекта по данной дисциплине в учебном плане). Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	Общие положения проектирования предприятий общественного питания основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации
2	Тема 2. Техничко-экономическое обоснование проекта	Техничко- экономическое обоснование проекта - нормы проектирования предприятий; - схемы технологических потоков; - оптимальные и рациональные тех. режимы работы оборудования; - процессы хранения сырья, производства и переработки продукции. - основные принципы развития и закономерности функционирования организации в условиях рынка.
3	Тема 3. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания - участвовать в работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.
4	Тема 4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях	- Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных заведениях, административных учреждениях осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования, в наибольшей степени отвечающий особенностям производства
5	Тема 5. Разработка	Разработка производственной программы.

	производственной программы.	Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания осуществлять технологическое проектирование.
6	Тема 6. Технологический расчет и подбор оборудования	Технологический расчет и подбор оборудования назначение, классификацию, принцип действия, устройство и правила эксплуатации основных видов технологического оборудования. - определять основные свойства объектов и материалов и выбирать методы получения и анализа. - составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего;
7	Тема 7. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений	Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений - навыками применения методов способов получения, хранения и обработки и анализа информации об основных свойствах объектов и материалов, способствующее достижению максимального результата в рамках решения поставленных задач. - - навыками расчета и подбора технологического оборудования.
8	Тема 8. Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания	Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Примеры вариантов контрольных работ

Вариант 1

1 Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана высшего класса на 180 мест для летне-осеннего периода

2 Исходя из расчетного меню, составить производственную программу горячего цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3 Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 120 мест, работающая на сырье и магазин – кулинария на 2 рабочих места. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещения по этажам.

Вариант 2

1. Составить расчетное меню (производственную программу) городского ресторана 1 класса на 120 мест, реализующего днем комплексные обеды для летне-осеннего периода.

2. Исходя из расчетного меню, составить производственную программу холодного цеха, определить численность производственных работников для выполнения этой программы, составить график выхода на работу.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: кафе на 110 мест с самообслуживанием, кафе-мороженое на 75 мест. Кафе работает на полуфабрикатах. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 3

1. Составить расчетное меню (производственную программу) столовой на 160 мест для зимнего периода. Предусмотреть отпуск обедов на дом.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации первых блюд. Рассчитать объем котлов для варки бульонов, на которых готовятся эти блюда.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: городской ресторан 1 класса на 230 мест, работающий на сырье, пивной бар на 50 мест. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Вариант 4

1. Составить расчетное меню (производственную программу) кафе на 140 мест самообслуживание для летне-осеннего периода. Кафе работает на полуфабрикатах.

2. Исходя из расчетного меню, составить график реализации блюд по часам.

3. Определить состав и площади помещений комплексного предприятия общественного питания: столовая на 125 мест, помещение по отпуску обедов на дом с отпуском 500 обедов. Предприятие работает на сырье. Выбрать этажность предприятия. Составить баланс помещений по этажам.

Практические задания:

Задание 1. Выполнить планировочное решение предприятий общественного питания на примере кафе.

Цель работы:

1 Изучить требования к проектированию кафе.

2 Научиться самостоятельно осуществлять планировку помещений кафе.

Порядок выполнения практической работы:

1 Изучите требования к объемно-планировочным решениям предприятий общественного питания.

2 Выполните на миллиметровой бумаге компоновку всех помещений своего предприятия.

4 Расставьте технологическое оборудование.

5 Ответьте на контрольные вопросы.

Контрольные вопросы

1 В каком порядке осуществляется планировка здания?

2 Какая сетка колонн применяется при проектировании предприятий общественного питания?

3 Как располагаются торговые помещения относительно производственных?

4 Перечислите требования к планировке раздаточной.

Задание 2. Осуществить выбор проекта, определение цели и задач проекта

1.1 По выбранной теме сформулировать цели и задачи проекта, пользуясь приведенными ниже примерами. Цели и задачи должны быть четкими заявлениями о намерениях. Каждая цель должна иметь собственное стремление, которое влияет на конечный результат проекта. Цели и задачи должны быть измеряемы.

1.2 На примере предприятия общественного питания провести:

- общий анализ рынка и концепция маркетинга,
- сырье и поставщики,
- местоположение,
- участок и окружающая среда,
- проектирование и технология,
- трудовые ресурсы.

Оценочное заключение: состав, особенности подготовки.

Задание 3. Выполнить необходимые технологические расчеты при проектировании складской группы. Освоить методы расчета площадей складской группы. Выполнить планировку помещений складской группы предприятия общественного питания различной мощности, мест, месторасположения, специализации.

Варианты:

1. Столовая при промышленном предприятии на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Специализированная закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая общедоступная на 50, 75, 100, 150 мест.

Задание 2. Выполнить расчеты оборудования, подобрать по каталогам торгово-технологического оборудования для предприятий общественного питания необходимое оборудование для горячего цеха. Выполнить планировку цеха с монтажной привязкой оборудования; схему взаимосвязи помещений.

Варианты:

1. Столовая при учебном заведении на 50, 100, 150 мест.
2. Ресторан на 50, 100, 150 мест
3. Закусочная на 30, 50, 75, 100 мест.
4. Кафе молодежное на 50, 75 мест.
5. Столовая диетическая на 50, 75, 100, 150 мест.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы по всем темам.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях.

Задание по самостоятельной работе оценивается по 4 критериям:

- 1) правильность и полнота содержания (в т. ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок);
- 2) фактологическая точность;
- 3) аргументированность
- 4) корректность оформления презентации.

По каждому критерию обучающийся может набрать максимально 1 балл, дополнительный балл обучающийся получает за умение работать с аудиторией (ораторское искусство). Таким образом, максимальная сумма баллов за презентацию по выбранной теме самостоятельной работы 5.

Критерии оценивания презентации по выбранной теме самостоятельной работы

Критерий	1 балл	0,75 балла	0,5 балла	0,25 балла	0 баллов
Правильность и полнота содержания (в т.ч. наличие существенных характеристик объекта исследования и выводов, корректность формулировок)	ответ правильный, полный, представлены все существенные характеристики объекта исследования и выводы, все формулировки корректны или есть незначительная погрешность в 1 формулировке	ответ правильный, в целом полный, но не представлена 1 существенная характеристика объекта исследования, и/или есть незначительные погрешности в 2 формулировках характеристики и/или выводов	ответ в целом правильный и полный, но не представлены 2 существенные характеристики объекта исследования, и/или есть 1 некорректная, двусмысленная, расплывчатая формулировка в характеристике и/или выводах	ответ в целом правильный, но неполный, не представлены 3 существенные характеристики объекта исследования при наличии общих и/или второстепенных, и/или есть 2 некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах	ответ неправильный и/или неполный, представлены общие или второстепенные характеристики, не позволяющие отличить объект исследования от других объектов, и/или есть 3 (и более) некорректные, двусмысленные, расплывчатые формулировки в характеристике и/или выводах, и/или выводы отсутствуют
Фактологическая точность	фактических неточностей и ошибок нет или допущена 1 незначительная фактическая неточность	фактических ошибок нет или допущена 1 фактическая неточность	допущены 2 фактические неточности и/или 1 негрубая фактическая ошибка	допущены 3 фактические неточности и/или 1 грубая фактическая ошибка и/или 2 негрубые фактические ошибки и/или количество фактического материала недостаточно	допущены 4 фактические неточности и/или 2 грубые фактические ошибки и/или 3 негрубые фактические ошибки и/или фактический материал не представлен
Аргументированность	все утверждения обоснованы, ошибок нет	ответ обоснован, но допущена 1 незначительная погрешность в обосновании	ответ в целом обоснован, но допущены 2 погрешности или 1 негрубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или в целом обоснован, но допущены 3 погрешности и/или 2 негрубые ошибки и/или 1 грубая ошибка в обосновании	ответ не обоснован или представлено псевдообоснование, в котором допущены 4 погрешности и/или 3 негрубые ошибки и/или 2

					грубые ошибки
Корректность оформления презентации	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, учитывает все особенности восприятия визуальной информации (цветовые, шрифтовые, композиционные)	презентация раскрывает суть исследования, облегчает понимание фактического материала, но есть незначительные погрешности в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении	презентация в целом раскрывает суть исследования, но недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация в целом раскрывает суть исследования, но грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении затрудняют восприятие фактического материала	презентация отсутствует или в целом не раскрывает суть исследования, грубые недочёты в цветовом и/или шрифтовом и/или композиционном оформлении препятствуют пониманию фактического материала

Руководствуясь положениями статьи 47 и статьи 48 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» научно-педагогические работники и иные лица, привлекаемые университетом к реализации данной образовательной программы, пользуются предоставленными академическими правами и свободами в части свободы преподавания, свободы от вмешательства в профессиональную деятельность; свободы выбора и использования педагогически обоснованных форм, средств, методов обучения и воспитания; права на творческую инициативу, разработку и применение авторских программ и методов обучения и воспитания в пределах реализуемой образовательной программы и отдельной дисциплины.

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации (по курсовым работам/проектам – при наличии курсовой работы/проекта по данной дисциплине в учебном плане).

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения. В случае реализации образовательной программы в заочной / очно-заочной форме трудоемкость дисциплины сохраняется, однако объем учебного материала в значительной части осваивается студентами в форме самостоятельной работы. При этом требования к ожидаемым образовательным результатам студентов по данной дисциплине не зависят от формы реализации образовательной программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории,

формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Общие положения проектирования предприятий общественного питания	ОПК-3, ОПК-9	Решение кейса
Тема 2. Техничко- экономическое обоснование проекта		Контрольная работа Дискуссия
Тема 3. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания		Решение кейса Дискуссия
Тема 4. Проектирование предприятий общественного питания при производственных предприятиях, учебных		Дискуссия

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
заведениях, административных учреждениях		
Тема 5. Разработка производственной программы.		Решение кейса Дискуссия
Тема 6. Технологический расчет и подбор оборудования		Дискуссия
Тема 7. Расчет площадей производственных, служебных, бытовых и технических помещений		Решение кейса Дискуссия
Тема 8. Объемно - планировочное решение предприятий общественного питания		Дискуссия

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

Примерные тест 1

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

А) для приема и хранения продуктов;

- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебoreзка;
- Г) мастерские.

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;

Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

А) припускание;

Б) сортировка;

В) бланширование;

Г) пассерование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

А) припускание;

Б) порционирование;

В) оформление;

Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

А) заготовочными;

Б) доготовочными;

В) предприятиями с полным циклом производства;

Г) предприятиями с неполным циклом производства.

10. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

А) 2,5 м;

Б) 2,4 м;

В) 2,55 м;

Г) 1,8 м.

11. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;
- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

12. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

13. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

14. Субпродукты – это;

- А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

15. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;

- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;

- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Примерный тест 2

1. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:

- А) 2,5 м;
- Б) 2,4 м;
- В) 2,55 м;
- Г) 1,8 м.

2. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:

- А) стеллажи;

- Б) подтоварники;
- В) холодильники;
- Г) бойлеры.

3. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
- В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
- Г) на первых этажах с северной стороны здания.

4. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:

- А) чешуеочистительных машины;
- Б) требухочисток;
- В) плавникорезок;
- Г) головоотсекающих машин.

5. Субпродукты – это;

А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;

- Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
- В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
- Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.

6. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:

- А) супового и бульонного;
- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

7. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

8. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

9. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

10. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

11. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

12. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

13. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

14. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные

Примерные тест 3

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебoreзка;
- Г) мастерские.

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
- Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.

7. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:

- А) припускание;
- Б) сортировка;
- В) бланширование;

Г) пассирование.

8. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:

- А) припускание;
- Б) порционирование;
- В) оформление;
- Г) отпуск потребителю.

9. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:

- А) заготовочными;
- Б) доготовочными;
- В) предприятиями с полным циклом производства;
- Г) предприятиями с неполным циклом производства.

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Целью практикоориентированного бакалавриата является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным рыночным условиям. Для этого в процессе обучения в рамках практических и самостоятельных часов предусмотрено выполнение следующих практических заданий, учитывающих реальные рыночные условия.

Ситуационные задачи.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для ресторана на 65 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии.

Задача: рассчитать площадь мясорыбной камеры, если в камере установлены 2 подтоварника ПТ-1 (1500×800) и 2 стеллажа СПС-1 (1500×800). Подвесной путь отсутствует. Графически изобразить схему складской группы помещений.

Задача: Подобрать механическое оборудование для резки овощей по производительности, если в цехе за максимальную смену нарезается 90 кг овощей. Цех работает 8 часов. Рассчитать фактическую продолжительность работы машины и коэффициент ее использования.

Задача: Рассчитать требуемую вместимость холодильного шкафа, устанавливаемого в мясо-рыбном цехе, если в цехе в смену перерабатывается 170 кг сырья и производится 90 кг полуфабрикатов.

Задача: Составит графики реализации и приготовления кулинарной продукции (первых блюд – 2 наименования, вторых горячих блюд – 6 наименований, горячих напитков – 2 наименования) в горячем цехе для ресторана на 45 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать объем котла и подобрать котел соответствующей вместимости для варки каши гречневой рассыпчатой на 80 порц, каши рисовой вязкой на 100 порц.

Задача: Рассчитать и подобрать посудомоечную машину для ресторана на 90 мест, работающего с 11 до 24 часов.

Задача: Рассчитать количество посетителей в день для общедоступного кафе на 50 мест и определить общее количество потребляемых блюд на предприятии. График загрузки зала составлять с учетом современных экономических условий.

Задача: Разработать производственную программу кафе с традиционной русской кухней на 50 мест. Рассчитать для приготовления фирменных блюд

Кейсы

1. Определить количество потребителей за каждый час работы предприятия в ресторане на 300 мест при гостинице. Определить общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий и в ассортименте.

2. Организация проектирования.

3. Определить количество потребителей и разработать производственную программу столовой при швейной фабрике с числом работающих 600 человек.

4. Определить численность потребителей, общее количество блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий для диетической столовой на 200 мест с самообслуживанием.

5. Расчетные нормативы проектирование предприятий общественного питания при промышленных предприятиях и административных учреждениях. Типы предприятий общественного питания, проектируемых при промышленных производствах.

Ситуационные вопросы

1. Перечислить все виды оборудования (механического и вспомогательного) для производства рубленых полуфабрикатов. Произвести подбор мясорубки и фаршемешалки для приготовления бифштекса рубленого – 200 порций, шницеля натурального рубленого – 100 порций, биточков особых – 150 порций. Определить площадь помещения выполнить компоновку.

2. Произвести подбор механического оборудования для производства полуфабрикатов «овощи сырые очищенные, нарезанные соломкой» при переработке 300 кг картофеля, 250 кг моркови, 100 кг лука репчатого. Выполнить расстановку оборудования в овощном цехе. Перечислить все виды оборудования для производства полуфабрикатов из овощей.

3. Произвести подбор оборудования для замеса теста:

песочное – 50 кг;

дрожжевое безопарное – 100 кг;

пресное – 60 кг.

Произвести расстановку оборудования в мучном цехе.

4. Подобрать тепловое оборудование для приготовления 50 порций котлет домашних (75 г), 100 порций зраз рубленых (70 г), 80 порций котлет рубленых из кур (50 г), 15 кг риса отварного, 20 кг картофельное пюре, 20 кг капусты тушенной.

5. Подобрать оборудование для приготовления 50 л бульона костного, 100 порций борща флотского, 200 порций рассольника домашнего, 50 порций бульона прозрачного из кур.

6. Произвести подбор оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий:

песочное кольцо – 165 шт.:

трубочка заварная – 120 шт.:

слойка с мясом (75 г) – 150 шт.:

сочник с творогом – 125 шт.

Укомплектовать помещение для выпечки изделий оборудованием в соответствии с требованием технологического процесса, определить площадь цеха и выполнить компоновку оборудования

7. Определить площадь мясорыбного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:

1. Мясорубка МИМ-300-1 шт.;

2. Котлетоформовочная машина - МФК-2000

3. Фаршемешалка ЛБ-ФМ-2М-150

4. Стол производственный СП1200-4 шт;

5. Шкаф холодильный ШХ-0,8-1шт.;

6. Ванна моечная ВМ 2-1 см –1

8. Определить площадь овощного цеха и выполнить компоновку, если установлены следующие виды оборудования:

Стол производственный СП1200-1 шт;

Стол со встроенной моечной ванной – СМВСН- 2 шт.;

Стол с охлажденным шкафом – СОЭСМ –3 –1 шт.;

Ванна моечная ВМ 1-1см –1 шт., ВМ2-2 шт.;

Подтоварник ПТ-2-2 шт.;

Стеллаж производственный передвижной – СПП- 1 шт.;

Машина кухонная универсальная УКМ- 1 шт.;

Картофелечистка МОК-25-1 шт.

9. Определить площадь помещения для замеса теста в кондитерском цехе и выполнить компоновку по установленному оборудованию:

- машина тестомесильная ТММ – 1 м. – 2шт.;

- машина тестораскаточная – МРСТ – 120 – 1 шт;

- машина взбивальная МБ 60 – 1 шт.

- стол производственный СММСМ – 1 ШТ.

СПСМ – 3 – 2 ШТ.

- шкаф холодильный МСХ – 0,4 – 1 шт.;

- стеллаж кондитерский СПП – 2 шт.

- ванна моечная ВМ 1 – 1 см – 1 шт.

Практические ситуации

1 Практическая ситуация: Вы возглавляете профессиональную команду по открытию специализированной закусочной – пельменной на 50 мест. Обосновать месторасположение специализированного предприятия общественного питания

2 Практическая ситуация: Вы возглавляете работу холодного цеха кафе на 80 мест: предложите возможное планировочное решение холодного цеха с указанием производственных линий, участков, установленного оборудования.

3 Практическая ситуация: Вы являетесь администратором зала европейского ресторана на 70 мест: какие автоматизированные системы используются при организации обслуживания посетителей в предприятиях индустрии питания: структура, принцип работы?

Одновременное с решением практических задач предусмотрены выездные практические занятия, являющиеся важным элементом структуры подготовки. Выездные практические занятия являются полноправными занятиями в рамках изучаемой дисциплины — формирование навыков практической деятельности в условиях региона. Выездные практические занятия являются обязательными для всех студентов.

Выездные практические занятия отражают суть будущей профессии, способствуют формированию профессионально важных качеств специалиста по туризму, являются своеобразной экспериментальной площадкой, на которой студенты могут отрабатывать свои профессиональные навыки в условиях, максимально приближенных к реальности. Результаты проведения выездных практических занятий, анализ успехов и ошибок студентов докладываются на ежегодной конференции и на отчетных занятиях в рамках данного курса. Организуются выездные занятия совместно с ведущими гостиницами и аналогичными средствами размещения Калининграда и области.

Вопросы для промежуточной аттестации:

1. Назначение и виды проектов.
2. Состав и содержание проектов.
3. Рассчитать нормативы и особенности проектирования общедоступных предприятий общественного питания.
4. Принципы формирования и размещения сети общедоступных предприятий питания городской застройки.
5. Типы предприятий и нормы проектирования принципы размещения предприятий общественного питания в гостиничный комплексах
6. Рассчитать нормативы развития сети, особенности проектирования предприятий общественного питания при зрелищных предприятиях, спортивных сооружениях, учреждениях отдыха.
7. Виды заготовочных предприятий и определение их мощности.
8. Принципы проектирования, размещения и развития сети заготовочных предприятий.
9. Планирование выпуска общего количества кулинарной продукции и отдельных групп доготовочных предприятиях общественного питания и с полным учетом производства.
10. Принципы определения потребности сырья для обеспечения производственной программы в предприятиях общественного питания различных типов.
11. Методы определения числа потребителей в общедоступных предприятиях общественного питания.
12. Дать характеристику методов расчета площадей помещений предприятий общественного питания.
13. Выполнить компоновку помещений специализированного кондитерского цеха, мощностью 3 тонны готовой продукции в смену.
14. Основные методы расчета численности производственных работников предприятий общественного питания.
15. Способы размещения оборудования в предприятиях общественного питания и их характеристика.
16. Объемно – планировочные решения в предприятиях общественного питания и их характеристика.

17. 14. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.
18. Последовательность разработки объемно-планировочных и конструктивных решений.
19. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих зданий общественного питания.
20. Проектирование предприятий общественного питания, расположенных в зданиях иного назначения.
21. Планировочное решение помещений для приема и хранения продуктов.
22. Планировочное решение заготовочных цехов предприятий общественного питания с полным производственным циклом.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительно	Репродуктивный	Изложение в пределах	удовлетвор		55-70

тельный (достаточны й)	ая деятельность	задач теоретически практически контролируемого материала	курса и	ительно		
Недостаточн ый	Отсутствие	признаков	неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55	

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

- 1 Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство= Академия, 2020. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС ZNANIUM [сайт]. — URL: <https://znanium.com/bcode/452878>
- 2 Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430289> (дата обращения: 14.01.2024). - Текст : электронный.

б) Дополнительная литература

- 1 Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4128/#4> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452877>.
- 3 Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для бакалавриата и магистратуры / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 695 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-10631-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/430950>
- 4 Яременко, С.А. Основы проектирования и функционирования систем обеспечения микроклимата зданий : монография / С. А. Яременко, М. Н. Жерлыкина. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2020. - 172 с. - ISBN 978-5-9729-0426-6. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1168508> - Текст : электронный.
- 5 Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>. - Текст : электронный.
- 6 Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О .Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031845> - Текст : электронный.
- 7 Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. — URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_— Текст : электронный.
- 8 Известия вузов. Пищевая технология. - ISSN: 0579-3009. - Текст :

непосредственный.

9 Пищевая промышленность. - ISSN: 0235-2486. - Текст : непосредственный.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов ПО;
 -

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п. 11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектная деятельность»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Проектная деятельность».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Проектная деятельность».

Цель дисциплины – освоение компетенций по организации и реализации образовательных, научных, коммерческих проектов в рамках направления профессиональной подготовки с учетом меняющихся вызовов внешней среды.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-10 Способен к системной организации управленческой деятельности в гостиничных предприятиях и интегрированных гостиничных сетях, реализуя совокупность управленческих функций на различных уровнях, обеспечивая устойчивость бизнес-процессов и конкурентоспособность	ОПК-10.1 Реализует управленческие функции на операционном и тактическом уровнях, обеспечивая межфункциональную координацию служб гостиничного предприятия ОПК-10.2 Осуществляет стратегическое управление конкурентоспособностью и устойчивостью гостиничной организации в условиях рыночной волатильности ОПК-10.3 Проектирует системы управленческого учёта и корпоративных стандартов для интегрированных гостиничных сетей	Знать: - теоретические основы проектной деятельности Уметь: - критически оценивать проектные задачи и решения в рамках поставленной цели Владеть: - методами построения системного подхода и алгоритмов действий, прогнозирования результатов и выбора перспективных альтернатив проекта
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	Знать: - возможные правовые, ресурсные и иные ограничения в проектной деятельности Уметь: - осуществлять выбор оптимальных способов решения проектных задач Владеть: - навыком текущего мониторинга различных этапов проектной деятельности - навыком использования основных положений и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
БК-8 Способен	БК-8.1 Определяет и	Знать:

определять и применять подходы, методы и технологии научных исследований и инновационной деятельности в сфере оказания услуг	обосновывает подходы, методы и технологии научных исследований, применимые для изучения процессов в сфере сервисных услуг, исходя из целей, объектов и специфики исследовательской задачи БК-8.2 Применяет выбранные методы и технологии научных исследований при изучении качества услуг, потребительского поведения, эффективности сервисных процессов, соблюдая требования к достоверности, валидности и этике исследования БК-8.3 Использует результаты научных исследований для разработки и реализации инноваций в сфере оказания услуг, обосновывая их эффективность и практическую значимость для развития организации и отрасли	теоретические основы и методологию проектной деятельности в сфере оказания услуг и индустрии гостеприимства; подходы, методы и технологии научных исследований, применимые к проектированию сервисных решений; методологии инновационной деятельности в сервисе; принципы формирования и управления проектной командой в сервисной сфере, роли и зоны ответственности участников проекта; критерии оценки эффективности и качества проектов в сфере услуг; нормы научной и проектной этики. Уметь: определять и обосновывать подходы, методы и технологии научных исследований при разработке проекта в сфере гостеприимства; применять методы научных исследований и инновационные технологии на практике при реализации проекта; разрабатывать и защищать проектную документацию; организовывать работу проектной группы по созданию инновационного сервисного продукта или технологического решения в гостиничном бизнесе; осуществлять мониторинг и оценку хода реализации проекта, корректировать стратегию и тактику в условиях неопределённости и изменяющихся требований; представлять и распространять результаты проектной деятельности в профессиональном сообществе. Владеть: навыками проектирования исследовательских и

		инновационных проектов в сфере услуг; методами и инструментами сбора и анализа данных для обоснования проектных решений; технологиями управления проектами и командной работы; приёмами прототипирования и визуализации проектных решений ; навыками подготовки аналитических и отчётных материалов по результатам проектной деятельности; методами рефлексии и профессионального саморазвития через проектную деятельность.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектная деятельность» представляет собой дисциплину Б1.В.09 части учебного плана

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, практикумы, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Организация проектной работы	Проект как процесс и результат. Субъект, объект, цель, задачи, технология проекта. Виды проектов.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
		<i>Целевые аудитории и ключевые ценности проекта. Технология проектной деятельности. Содержание действий на этапах проекта.</i>
2	<i>Время и бюджет проекта</i>	<i>Календарный план и длительность работ в проекте. Расстановка приоритетов и контроль действий во времени. Смета и контроль затрат проекта.</i>
3	<i>Качество и команда проекта</i>	<i>План управления качеством проекта. Показатели качества проекта. Стандарты и нормативы качества. Документация по качеству. Организационная структура проекта. Функциональная матрица ответственности за работы и результаты проекта.</i>
4	<i>Управление проектом</i>	<i>Информация, коммуникации, контроль, итоги, мониторинг последствий проекта. Итоги как стартовые условия другого проекта. Особенности реализации проектов по отраслям и сферам деятельности.</i>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1: Организация проектной работы.

Тема 2: Время и бюджет проекта.

Тема 3: Качество и команда проекта.

Тема 4: Управление проектом.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1: Организация проектной работы.

Формирование рабочих групп проектов.

Выделение субъекта и объекта, цели и задач проекта.

Рабочее описание действий на этапах технологии проектной работы.

Тема 2: Время и бюджет проекта.

Составление и анализ календарного плана проекта.

Расстановка приоритетов в плане реализации проекта.

Разработка мероприятий по контролю содержания плана проекта во времени.

Составление сметы затрат проекта.

Тема 3: Качество и команда проекта.

План управления качеством проекта.

Показатели качества проекта.

Стандарты и нормативы качества. Документация по качеству.

Анализ организационной структуры проекта.

Формирование функциональной матрицы ответственности за работы и результаты проекта.

Тема 4: Управление проектом.

Проведение исследования по сбору и анализу информации для цели и задач проекта.

Составление итогового отчета по проекту.

Характеристика особенностей реализации проекта в сфере направления образовательной подготовки.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривает просмотр видео-роликов при дополнении презентационным материалом..

Выполнение домашнего задания по темам дисциплины, выдаются на практических занятиях.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Тема 1: Организация проектной работы.</i>	<i>ОПК-9, ОПК-10, БК-8</i>	<i>Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Тема 2: Время и бюджет проекта.</i>	<i>ОПК-9, ОПК-10, БК-8</i>	<i>Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Тема 3: Качество и команда проекта.</i>	<i>ОПК-9, ОПК-10, БК-8</i>	<i>Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Тема 4: Управление проектом</i>	<i>ОПК-9, ОПК-10, БК-8</i>	<i>Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания практических, контрольных работ и проектов:

По теме «Организация проектной работы»

Задание 1. Создайте команду проекта самостоятельно или с помощью преподавателя.

Определите направленность или сферу применения конечных результатов проекта.

Задание 2. Сформулируйте субъект и объект выбранного проекта, а так же его цель и задачи.

Задание 3. Опишите действия на этапах технологии проектной работы по выбранному (определенному) направлению (профилю) деятельности.

По теме «Время и бюджет проекта»

Задание 1. Составьте календарный план проекта с учетом ограничений и правил эффективности и вероятности реализации проекта.

Задание 2. Расставьте приоритеты в плане реализации проекта.

Задание 3. Разработайте мероприятия по контролю содержания плана проекта во времени.

Задание 4. Составьте смету затрат проекта в соответствии с требованиями к форме и содержанию сметы.

По теме «Качество и команда проекта»

Задание 1. Составьте план управления качеством проекта с учетом показателей качества проекта.

Задание 2. Проанализировать организационную структуру проекта.

Задание 3. Сформируйте функциональную матрицу ответственности за работы и результаты проекта.

По теме «Управление проектом»

Задание 1. Проведите исследования по сбору и анализу информации для цели и задач проекта.

Задание 2. подготовьте итоговый отчет по проекту в соответствии с заданной структурой.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Требования к проекту как к процессу.
2. Требования к результатам проекта.
3. Субъект проекта, его особенности.
4. Объект проекта, его особенности.
5. Методология формулировки цели проекта.
6. Методология формулировки задач проекта.
7. Технологические этапы проекта.
8. Виды проектов.
9. Целевые аудитории проектов.
10. Ключевые ценности целевой аудитории проекта.
11. Формирование ключевых ценностей целевой аудитории проекта.
12. Содержание действий на этапах проекта.
13. Календарный план проекта.
14. Длительность работ в проекте.
15. Расстановка приоритетов работ проекта.
16. Контроль действий во времени проекта.
17. Смета проекта.
18. Управление затратами в проекте.
19. План управления качеством проекта. Показатели качества проекта. Стандарты и нормативы качества. Документация по качеству Организационная структура проекта.
20. Функциональная матрица ответственности за работы и результаты проекта.
21. Поиск и получение информации для цели и задач проекта.
22. Реализация коммуникаций для цели и задач проекта.
23. Контроль проектной работы.
24. Мониторинг последствий проекта..

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает низсостоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение	Включает	хорошо		71-85

	знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Цителадзе, Д. Д. Управление проектами : учебник / Д.Д. Цителадзе. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 361 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1817091. - ISBN 978-5-16-017166-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817091>
2. Управление проектами : учеб. пособие / П.С. Зеленский, Т.С. Зимнякова, Г.И. Поподько (отв. ред.) [и др.]. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2017. - 125 с. - ISBN 978-5-7638-3711-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031863>

Дополнительная литература

1. Тихомирова, О. Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 273 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17635. - ISBN 978-5-16-011601-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893799>
2. Никитаева, А. Ю. Экономика и управление проектами в социальных системах : учебник / А. Ю. Никитаева, Л. С. Скачкова. О. В. Несоленая ; Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону ; Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-9275-3122-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1088113>
3. Ньютон, Р. Управление проектами от А до Я / Ньютон Р., - 7-е изд. - Москва : Альпина Пабл., 2016. - 180 с.: ISBN 978-5-9614-5379-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/926069>

4. Лич, Л. Вовремя и в рамках бюджета: Управление проектами по методу критической цепи / Лич Л., - 3-е изд. - Москва :Альпина Пабли., 2016. - 354 с.: ISBN 978-5-9614-5004-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/912559>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектная мастерская»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

**Калининград
2026**

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

1. Наименование дисциплины:

«Проектная мастерская»

Целью изучения дисциплины является формирование умения организовать и руководить работой проектной команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.3 Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения УК-1.4 Демонстрирует умения работы в команде в соответствии с распределением ролей при реализации проекта	Знать: принципы тайм-менеджмента, подходы к управлению проектом Уметь: применять технологии создания и работы в командах, пути формирования и развития лидерского потенциала, методики управления конфликтами и стрессами Владеть: - навыком организации команды и руководством ее работой, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; - навыками анализа и систематизации информации, представления обработанных данных в виде отчетов, публикаций, презентаций; - навыками использования принципов тайм-менеджмента и эффективного управления проектами для рационального распределения временных и информационных ресурсов; - методами генерации новых идей при решении практических задач, в том числе в междисциплинарных областях.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектная мастерская» является факультативной дисциплиной подготовки студентов

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю,

выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	БФУ как проектный университет	Программа развития БФУ – комплекс стратегических проектов
2	Особенности проектного мышления и деятельности	Понятие, цели задачи проектного типа деятельности Типология проектов Жизненный цикл проекта, характеристика его основных этапов Технологии разработки проекта
3	Экспресс проектирование	Формулировка концепции проекта Составление паспорта проекта
4	Защита проекта	Управление командой проекта Организационное моделирование проекта Презентация проекта Комплексная экспертиза проектов

6. Перечень учебно-методического обеспечения для работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика лекционных занятий:

1. Программа развития БФУ им. И.Канта – комплекс стратегических проектов
2. Понятие, цели задачи проектного типа деятельности
3. Типология проектов
4. Жизненный цикл проекта, характеристика его основных этапов
5. Технологии разработки проекта
6. Формулировка концепции проекта
7. Составление паспорта проекта
8. Управление командой проекта
9. Организационное моделирование проекта
10. Презентация проекта
11. Комплексная экспертиза проектов

Рекомендуемая тематика практических занятий:

1. Экспресс-проектирование: формулирование концепции проекта и составление паспорта проекта.
2. Защита проекта: команда проекта и механизм управления, презентация и экспертиза проекта.

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов организуется с целью формирования компетенций. Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; эмпирических данных по публикациям и из практики работы педагога; работы с теоретическим материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

7. Методические рекомендации по видам занятий

На лекционных и практических занятиях используются активные и интерактивные методы обучения, среди которых:

- технологии проблемного обучения (обсуждение проблемных вопросов и решение проблемных ситуаций / задач);
- проектная технология (организация проектной деятельности студентов)
- интерактивные технологии (организация групповых дискуссий; работа в группах);
- информационно-коммуникативные технологии (занятия с использованием мультимедийных презентаций).

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
БФУ как проектный университет	УК-1.3, УК-1.4	Эссе
Особенности	УК-1.3, УК-1.4	Тест

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
проектного мышления и деятельности		
Экспресс проектирование	УК-1.3, УК-1.4	Паспорт проекта
Защита проекта	УК-1.3, УК-1.4	Паспорт проекта и его защита

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля

Тематика эссе:

1. Проектный университет для меня это - ...
2. Жизненно-образовательный маршрут и проблемы его построения
3. Студент для вуза и вуз для студента: особенности позиционирования и отношения

Тест:

1. Расставьте этапы в порядке жизненного цикла проекта:
 - а. Контроль и мониторинг
 - б. Реализация
 - в. Закрытие
 - г. Инициация
 - д. Планирование

SWOT анализ проекта

Сильные стороны:	Слабые стороны
Возможности:	Угрозы

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточная аттестация проводится с использованием бально-рейтинговой системы оценивания по результат выполнения контрольных заданий.

Вид оценочного средства	Критерии оценивания	Балл (максимально)
Эссе	1. Структура и организация: эссе должно иметь четкую структуру и логическое построение, включая введение, тезис, аргументы и заключение. 2. Глубина и качество анализа: обучающийся должен продемонстрировать глубокое понимание темы, а также способность к анализу и оценке различных точек зрения. 3. Использование источников: эссе должно быть основано на широком круге достоверных источников, включая академические статьи, книги и другие публикации. 4. Языковые навыки: обучающийся должен	20

	продемонстрировать достаточный уровень языковых навыков, включая грамматику, пунктуацию, правописание и стиль. 5. Оригинальность: не менее 80% оригинальности текста, объем – не менее 3000 и не более 5000 знаков с пробелами. 6. Развитие аргументации: обучающийся должен развивать свои аргументы и поддерживать их примерами и доказательствами. 7. Критическое мышление: обучающийся должен проявлять критическое мышление и способность к анализу и оценке различных точек зрения. 8. Соответствие теме: эссе должно соответствовать теме и заданию, представленному преподавателем.	
Тест	% выполнения заданий	10
SWOT анализ	Выделены сильные и слабые стороны проекта, возможности и угрозы реализации проекта	20
Проект	1. Проект отражает современные тенденции и проблемы в области создания проекта. 2. Описание проекта соответствует поставленным целям и имеет логичную структуру. 3. Использованы различные ресурсы для получения информации и поддержки своего проекта. 4. Степень самостоятельности в выполнении проекта и принятии решений.	50 (30 проект, 20 – защита)
Итого		0

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низсостоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий</i>	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в	<i>Включает низсостоящий уровень. Способность собирать,</i>	хорошо		71-85

	более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Савон, Д. Ю. Управление проектами: учебник / Д. Ю. Савон, Т. О. Толстых. - Москва: Издательский Дом НИТУ «МИСиС», 2022. - 167 с. - ISBN 978-5-907560-14-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1914826>

2. Стратегические коммуникации. Теория и практика : учебное пособие для студентов вузов / В. А. Евстафьев, Т. Э. Гринберг, М. А. Кузьменкова [и др.] ; под ред. В. А. Евстафьева, Т. Э. Гринберг. - Москва: Издательство «АспектПресс», 2023. - 262 с. - ISBN 978-5-7567-1261-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2052257>

Дополнительная литература:

1. Фасхиев, Х. А. Проектный менеджмент: учебное пособие / Х.А. Фасхиев, О.А. Зыков. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 219 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-111765-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2079538>

2. Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта». Программа развития университета на 2021–2030 годы в рамках реализации программы стратегического академического лидерства «Приоритет-2030»: https://kantiana.ru/upload/medialibrary/795/sovu923n9v4d9et1jdi5ez2jl3qow03z/Programma-razvitiya-universiteta-na-2021_2030.pdf

3. Яковлева, Н.Ф. Проектная деятельность в образовательном учреждении : учеб. пособие / Н.Ф. Яковлева. - 3-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2019. - 144 с. - ISBN 978-5-9765-1895-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1042547>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронная информационно-образовательная среда БФУ им. И. Канта – <https://lms.kantiana.ru>, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- корпоративная платформа Webinar;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующие ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Риторика и культура речи»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание

1. Наименование дисциплины «Риторика и культура речи».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Риторика и культура речи»

Целями освоения дисциплины «Риторика и культура речи» является формирование навыков употребления современного русского языка в профессиональной деятельности

Задачи изучения дисциплины

- сформировать у студентов целостное представление о предметах и объектах современного русского языка, совершенствовать языковую компетенцию будущих бакалавров-журналистов,
- сформировать навыки языкового анализа речевого (текстового) материала, сформировать навыки осознанного выбора языковых средств для осуществления конкретного речевого действия в коммуникативной ситуации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
БК-8 Способен определять и применять подходы, методы и технологии научных исследований и инновационной деятельности в сфере оказания услуг	БК-8.1 Определяет и обосновывает подходы, методы и технологии научных исследований, применимые для изучения процессов в сфере сервисных услуг, исходя из целей, объектов и специфики исследовательской задачи БК-8.2 Применяет выбранные методы и технологии научных исследований при изучении качества услуг, потребительского поведения, эффективности сервисных процессов, соблюдая требования к достоверности, валидности и этике исследования БК-8.3 Использует результаты научных исследований для разработки и реализации инноваций в сфере оказания услуг, обосновывая их эффективность и практическую значимость для развития организации и отрасли	Знать правила осуществления коммуникации в зависимости от прагматических установок общения; знать основные признаки регистров общения: официального, неофициального, нейтрального. Уметь строить речь в соответствии с регистрами общения, формулировать и аргументировать собственную позицию в разных формах коммуникации на русском и иностранных языках. Владеть навыками построения устного и письменного высказывания, профессионального использования регистров общения: официального, неофициального, нейтрального.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: дисциплина включена в Б1.О.19 часть подготовки студентов

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю,

выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

5.2. Содержание основных разделов курса

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины/ модуля	Содержание раздела
1	Предмет и задачи дисциплины «Риторика и культура речи». Русский язык в его историческом развитии и на современном этапе	Предмет учебной дисциплины. Нормы литературного языка; виды общения, его принципы и правила; этические нормы общения; функциональные стили речи. Основные понятия культуры речи: «литературный язык», «речевая культура», «норма», «языковой, речевой стандарт», «стиль речи». Аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный и этический. Коммуникативная компетенция. Язык как знаковая система. Естественные и искусственные языки. Основные функции языка. Русский язык как государственный язык. Связь языка с историей и культурой народа. Состояние речевой культуры на современном этапе. Речь как деятельность. Виды и формы речи. Текст как единица речи. Речевой этикет.
2	Система коммуникативных качеств русской речи	Представление о своде коммуникативных качеств речи как методологическая основа культуры речи на современном этапе. Чистота речи. Богатство и выразительность речи. Условия выразительности речи. Выразительные свойства языка (лексические, синтаксические, интонационные). Богатство (разнообразие) как речевая характеристика. Языковое обеспечение богатства речи. Точность и логичность речи. Основные проблемы точности речи (полисемия, выбор синонима, паронимия и др.). Условия логичности речи (на уровне высказывания, на уровне текста). Реализация коммуникативных качеств речи в разных типах текстов.
3	Типы языковых норм: фонетические, лексические, грамматические нормы	Понятие нормы литературного языка как образца единообразного, общепризнанного употребления элементов языка (слов, словосочетаний, предложений) в определённый период развития литературного языка. Кодифицированные и вариативные нормы литературного языка. Основные источники языковой нормы. Речевая норма как совокупность наиболее устойчивых традиционных реализаций языковой системы, отобранных и закреплённых в процессе общественной коммуникации. Типы норм в литературном языке. Орфоэпические нормы. Лексические нормы. Синонимы, антонимы, омонимы, паронимы. Грамматические нормы: нормы словообразования, морфологические и синтаксические. Стилистические нормы.
4	Культура письменной речи: нормы орфографии и пунктуации	Основные различия устной и письменной коммуникации и связанные с ними речевые проблемы. Нормы орфографии. Нормы пунктуации. Типы нормативных словарей и принципы работы с ними. Ошибочная смысловая связь слов. Возможные действия по устранению ошибочной смысловой связи слов. Тенденции и

		проблемы современной письменной коммуникации: феномен письменной формы устной речи.
5	Функциональные стили и прагматические разновидности русской речи	Книжные стили и разговорный стиль. Из истории становления книжных стилей в русском языке. Разговорная речь. Общеупотребительная лексика. Жаргон. Профессиональная лексика. Условия функционирования разговорной речи и роль внеязыковых факторов. Взаимопроникновение стилей. Речевые (риторические, стилистические) фигуры. Семантические фигуры речи. Тропы. Синтаксические фигуры речи. Фигуры речи в публицистическом, разговорном стилях. Жанры текстов в книжных стилях и разговорной речи. Лексика, грамматика, синтаксис, функционально-стилистический состав книжной речи. Стилистические нормы.
6	Научный стиль, его признаки и правила	Общая характеристика научного стиля речи. Законы формальной логики в научном тексте. Логическая схема построения научных текстов различных жанров. Требования к тезису. Требования к аргументу. Лексика научного стиля. Термин. Морфология научного стиля. Синтаксис научного стиля. Классификация научного стиля речи. Жанры научного стиля речи. Научная статья и монография как оригинальные произведения исследовательского характера, первичные жанры научного стиля. Реферат, аннотация, конспект, тезисы как основные жанры научно-информативного стиля речи, вторичные жанры. Требования к реферату. Требования к аннотации. Правила составления конспекта. Требования к тезисам. Структура ответа. Понятие языкового примера.
7	Публицистический стиль. Жанры публичной речи	Публицистический стиль как функциональная разновидность литературного языка. Функции публицистического стиля. Жанры публицистической речи. Информационные, аналитические и художественно-публицистические жанры. Лингвистическая характеристика публицистического стиля. Лексика. Словообразование. Морфология. Синтаксис. Нормативный, коммуникативный и этический аспекты в текстах публицистики. Особенности публичной речи. Подготовка речи. Словесное оформление публичного выступления. Понятность, информативность и выразительность публичной речи. Коммуникативно-речевые умения, соотносимые с изобретением мысли, расположением мысли, выражением мысли, произнесением речи. Спор. Подходы к ведению спора. Виды вопросов. Критерии правильности (корректности) вопроса. Коммуникативные барьеры. Речевые нормы публичного общения.
8	Русский язык в начале XXI века: динамические тенденции и новейшие коммуникативные формации Официально-деловой стиль и основные правила деловой коммуникации	Динамика языковой нормы на рубеже XX — XXI веков. Новейшие заимствования и их освоение языковой системой. Изменение фонетических и орфоэпических норм. Тенденции развития синтаксиса. Новейшие коммуникативные формации: технологически обусловленные формы коммуникации, их речевой статус и общие закономерности. Вербальное и невербальное в современной коммуникации. Официально-деловой стиль (ОДС) речи как функционально-коммуникативная разновидность современного русского языка. Функции официально-делового стиля. Подстили ОДС и сферы его применения. Функции документа. Свойства официально-деловой письменной речи. Служебная документация. Требования к составлению и оформлению документов. Культура официально-деловой переписки. Лексика ОДС. Синтаксис ОДС. Речевой этикет в документах. Интернациональные свойства официально-деловой письменной речи. Компьютерное письмо. Устная форма деловой коммуникации. Этапы организации коммуникативного сотрудничества. Средства невербальной коммуникации.
9	Анализ, подготовка и	Учение о достоинствах ораторской речи. Этапы подготовки речи.

	произнесение публичной речи.	Структура разбора речи. Анализ образцовых речей. Произнесение подготовленных речей. Стройность как необходимое свойство речи. Структура речи: вступление, главная часть, заключение: общая характеристика. Задачи вступления. Естественное и искусственное вступление. Части вступления: обращение, зачин, завязка. Определение цели речи. Изложение главного содержания речи. Средства завоевания благосклонности аудитории. Главная часть: рассказ и способ убеждения. Задачи рассказа. Формы рассказа: повествование, описание, портрет, характеристика, реферативное описание, аналитическое описание, объяснение. Способ убеждения. Логические и нелогические планы речи. Дедуктивный план речи: достоинства, недостатки, примеры. Индуктивный план речи: достоинства, недостатки, примеры. План по аналогии: достоинства, недостатки, примеры. Нелогические способы убеждения и ценности. «Зло и его преодоление». «От теории к практике». «Долг и выгода». «Факт и его практическое значение». Требования к заключению. Ошибки в заключении.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины/ модуля	Содержание темы занятия
1	Предмет и задачи дисциплины «Риторика и культура речи». Русский язык в его историческом развитии и на современном этапе	1. Исторически обусловленные нормы современного русского языка. 2. Практикум по орфоэпии и орфографии.
2	Система коммуникативных качеств русской речи	1. Коммуникативные качества речи как система. 2. Практикум по коммуникативным качествам речи.
3	Типы языковых норм: фонетические, лексические, грамматические нормы	1. Языковая норма как система. Динамика языковых норм. 2. Практикум по сравнительным характеристикам норм.
4	Культура письменной речи: нормы орфографии и пунктуации	1. Психология и прагматика письменной речи. 2. Практикум по нормам орфографии и пунктуации.
5	Функциональные стили и прагматические разновидности русской речи	1. Функционально-стилистическая система русского языка. 2. Практикум по практической стилистике.
6	Научный стиль, его признаки и правила	1. Принципы построения научного текста. 2. Практикум по функциональной стилистике.
7	Публицистический стиль. Жанры публичной речи	1. Принципы построения публичного высказывания. 2. Практикум по функциональной стилистике.
8	Официально-деловой стиль и основные правила деловой коммуникации	1. Принципы построения официально-делового текста. 2. Практикум по деловой коммуникации.
9	Русский язык в начале XXI века: динамические тенденции и новейшие коммуникативные формации	1. Новейшие коммуникативные формации и их речевой статус. 2. Практикум по практической коммуникации.

Тематика самостоятельных работ

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины/ модуля	Тематика самостоятельных работ
1.	Предмет и задачи дисциплины	Составление терминологического словника категориального

	«Риторика и культура речи». Русский язык в его историческом развитии и на современном этапе	аппарата культуры речи. Анализ самостоятельно подобранных примеров на разные типы норм.
2.	Система коммуникативных качеств русской речи	Построение схемы коммуникативных качеств речи. Самостоятельный подбор дополнительной литературы по теме.
3.	Типы языковых норм: фонетические, лексические, грамматические нормы	Построение типологической схемы языковых норм. Самостоятельный подбор дополнительной литературы по теме.
4.	Культура письменной речи: нормы орфографии и пунктуации	Систематизация основных правил орфографии и пунктуации. Выполнение домашнего задания по орфографии и пунктуации.
5	Функциональные стили и прагматические разновидности русской речи	Построение типологической схемы функциональных стилей. Самостоятельный подбор дополнительной литературы по теме.
6	Научный стиль, его признаки и правила	Построение функциональной модели научного стиля. Написание научного текста по предложенной схеме.
7	Публицистический стиль. Жанры публичной речи	Построение функциональной модели публицистического стиля. Написание публицистического текста по предложенной схеме.
8	Официально-деловой стиль и основные правила деловой коммуникации	Построение функциональной модели официально-делового стиля. Написание официально-делового текста по предложенной схеме.
9	Русский язык в начале XXI века: динамические тенденции и новейшие коммуникативные формации	Самостоятельный анализ одной из форм коммуникации (на выбор): медиакоммуникация, смс-коммуникация, интернет-коммуникация.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

Наименование темы, в соответствии с тематическим планом	Наименование темы (задания) для самостоятельной работы
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Риторика и культура речи». Русский язык в его историческом развитии и на современном этапе	Опираясь на самостоятельно освоенный материал и данные Национального корпуса русского языка, найти примеры расхождения исторических и современных норм русского языка
Тема 2. Система коммуникативных качеств русской речи	Рассмотреть самостоятельно выбранный текст с точки зрения коммуникативных качеств речи
Тема 3. Типы языковых норм: фонетические, лексические, грамматические нормы	Самостоятельно подобрать примеры нарушения фонетических, лексических, грамматических норм в речи
Тема 4. Культура письменной речи: нормы орфографии и пунктуации	Самостоятельно подобрать примеры нарушения орфографических и пунктуационных норм в речи
Тема 5. Функциональные стили и прагматические разновидности русской речи	Обзор исследований по функциональной стилистике, сопоставление концепций
Тема 6. Научный стиль, его признаки и правила	Проанализировать самостоятельно выбранный научно-популярный текст
Тема 7. Публицистический стиль. Жанры публичной речи	Проанализировать самостоятельно выбранное публичное выступление
Тема 8. Официально-	Проанализировать самостоятельно выбранные примеры текстов деловой

деловой стиль и основные правила деловой коммуникации	коммуникации
Тема 9. Русский язык в начале XXI века: динамические тенденции и новейшие коммуникативные формации	Проанализировать самостоятельно выбранные примеры медиакоммуникации, смс-коммуникации, интернет-коммуникации

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется вести конспектирование учебного материала. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Компетенции	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Средства и критерии оценки
БК-8 Способен определять и применять подходы, методы и технологии научных исследований и инновационной деятельности в сфере оказания услуг	БК-8.1 Определяет и обосновывает подходы, методы и технологии научных исследований, применимые для изучения процессов в сфере сервисных услуг, исходя из целей, объектов и специфики исследовательской задачи	опрос на практических занятиях, участие не менее чем в 60% дискуссий, оценка «зачтено»
	БК-8.2 Применяет выбранные методы и технологии научных исследований при изучении качества услуг, потребительского поведения, эффективности сервисных процессов, соблюдая требования к достоверности, валидности и этике исследования	выполнение контрольных работ, оценка «зачтено»
	БК-8.3 Использует результаты научных исследований для разработки и реализации инноваций в сфере оказания услуг,	участие в дискуссиях и практикумах, оценка «зачтено»

	обосновывая их эффективность и практическую значимость для развития организации и отрасли	

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Укажите признаки, характеризующие литературный язык (не менее 2 вариантов)

- A наличие письменной формы
- B ограниченная сфера употребления
- C функциональная дифференциация
- D нормированность и кодифицированность

Кодификация норм литературного языка – это...

- A следование им всех образованных людей
- B закрепление их в специальных словарях, грамматиках и учебных пособиях
- C обучение им в специальных учебных заведениях
- D изучение и выбор отдельных вариантов в качестве единственно верных

Императивные нормы...

- A допускают нарушение в определенных ситуациях
- B действуют только в книжных стилях
- C строго обязательны к исполнению
- D предполагают возможность выбора одного из вариантов

Диспозитивные нормы...

- A предполагают возможность выбора одного из вариантов
- B строго обязательны к исполнению
- C действуют только на лексическом уровне языка
- D допускают нарушение в определенных ситуациях

Слова и выражения, свойственные речи коллектива, объединенного каким-либо одним родом трудовой деятельности, называются...

- A просторечием
- B клише и штампами
- C профессионализмами
- D тропами

Принятые в языковой практике образованных людей правила произношения, употребления слов, использования грамматических и стилистических средств – это...

- A разговорная речь
- B язык научного стиля
- C язык художественной литературы
- D литературная норма

Высшей формой национального языка является...

- A территориальный диалект
- B литературный язык
- C общенародный язык

D социальный диалект

В каком ряду верно указано произношение всех данных слов: *пустячный, опека, грипп*?

- A пустя[шн]ый, о[п'э]ка, гри[пп]
- B пустя[шн]ый, о[п'э]ка, гри[п]
- C пустя[чн]ый, о[п'э]ка, гри[п]
- D пустя[шн]ый, о[п'о]ка, гри[п]

Речевая (лексическая) ошибка допущена в предложении...

- A То ли шелест колоса, трепет ветерка, то ли гладит волосы теплая рука.
- B С колесницы пал Дадон, охнул раз – и умер он.
- C Застывший пруд блестел, как зеркало.
- D Его язык остолбенел от страха.

Речевая ошибка допущена в предложении...

- A Мотоциклист одел шлем и нажал на педаль.
- B Вещи Пушкина в музеях живут особой жизнью, и хранители читают скрытые в них письма.
- C Чувствительной героине, образ которой принимает дочь Фамусова, нужен мечтательный и робкий собеседник.
- D Предметы, пролежавшие в земле тысячелетия, не изменятся за несколько лет, пока организуется экспедиция, а фольклорные сокровища изменяются на глазах.

Укажите существительное, у которого форма именительного падежа множественного числа образована в соответствии с нормой литературного языка.

- A доктора
- B редактора
- C договора
- D бухгалтера

Какая фамилия склоняется?

- A Наталья Бондарчук
- B Сергей Бондарчук
- C Александр Дюма
- D Иван Седых

Укажите, в каком ряду все слова в родительном падеже множественного числа имеют нулевое окончание.

- A брюки, погоны
- B лимоны, ножницы
- C носки, сапоги
- D чулки, помидор

При разговоре по телефону должны соблюдаться определенные этикетные формулы. Как первый сигнал к разговору не может употребляться выражение:

- A Вас слушают!
- B Это кто?
- C Да!

D Алло!

Принцип вежливости состоит из нескольких максим (правил). Укажите, какая это максима: *Успешный коммуникативный акт не должен быть дискомфортным для участников общения. Не следует связывать партнера обещанием или клятвой.*

- A максима согласия
- B максима великодушия
- C максима одобрения
- D максима скромности

К какому роду публичной речи относится лекция?

- A к социально-политическому красноречию
- B к социально-бытовому красноречию
- C к академическому красноречию
- D к судебному

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

- Иноязычные слова в русском языке: обогащение или оскудение?
- Коммуникация и ее барьеры.
- Невербальные средства коммуникации: виды, способы, признаки.
- Стереотипные коммуникативные ситуации общения и модели поведения в данных ситуациях.
- Языковая норма: вариативность норм и речевая коммуникация
- Современный молодежный сленг.
- Официально-деловой стиль в системе стилей современного русского литературного языка.
- Тавтология и плеоназм в текстах служебных документов.
- Особенности разговорного стиля. Условия функционирования разговорной речи. Роль внеязыковых факторов.
- Этика устного, письменного и виртуального общения: сходства и различия.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Баллы (рейтинговая оценка); % от максимальной суммы баллов, установленной при сложении баллов за все выполняемые в течение семестра задания и работы	Оценка	Требования к знаниям
60-100 баллов	Зачтено	
Менее 60 баллов	не зачтено	

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии	Пятибалльная шкала (академическая)	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтин

		оценки сформированности)	оценка		говаяя оценка)
Повышенны й	Творческая деятельность	Студент посетил не менее 70 % занятий, регулярно принимал участие в аудиторной работе, отлично защитил проект, подготовленный на актуальном материале с использованием современных источников. Презентация выполнена самостоятельно, репрезентативна, раскрывает тему в полном объеме, широко привлечен иллюстративный материал. При тестировании достигнут результат не менее 60%.	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточны й)	Репродуктивна я деятельность	Студент регулярно не посещал занятия и не принимал участие в аудиторной работе либо участие в аудиторной работе было несистемным. Проект не подготовлен или выполнен без опоры на достоверные источники. Студент не принимал участия в обсуждении тем на занятиях. При тестировании достигнут результат менее 60%.	удовлетвор ительно		55-70
Недостаточн ый	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА
(библиотека БФУ им. И. Канта):

1. Петров В. Б. Русский язык и культура речи [Текст] : учебное пособие / В. Б. Петров, 2017. - 1 on-line, 90 с.
2. Паршукова Г. Б. Основы теорий коммуникаций. Теории и модели коммуникаций [Текст] : учебное пособие / Г. Б. Паршукова, 2017. - 1 on-line, 71 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА
(библиотека БФУ им. И. Канта):

1. Трофимов, М. Ю. Основы коммуникативной культуры : учебное пособие / М. Ю. Трофимов. — 3-е стер. — Санкт-Петербург : Планета музыки, 2021.
2. Усанова, О. Г. Культура профессионального речевого общения : учебно-методическое пособие / О. Г. Усанова. — 5-е, стер. — Санкт-Петербург : Планета музыки, 2020. — 92 с. Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

**10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,
необходимых для освоения дисциплины.**

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении
образовательного процесса по дисциплине.**

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления
образовательного процесса по дисциплине.**

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами

обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«РОБОТОТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА И
ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ»

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Робототехнические решения для индустрии гостеприимства и пространственного развития».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Робототехнические решения для индустрии гостеприимства и пространственного развития».

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся целостного представления о робототехнических решениях как драйвере цифровой трансформации индустрии гостеприимства и пространственного развития территорий; развитие компетенций по проектированию, внедрению и научно-исследовательскому осмыслению роботизированных и цифровых сервисов в гостиничных предприятиях и туристско-рекреационных пространствах.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен к цифровой трансформации гостиничного бизнеса через проектирование механизмов внедрения диджитал-инструментов, а также создание и использование ресурсов цифрового и виртуального бизнеса.	ОПК-7.1 Разрабатывает дорожные карты внедрения цифровых технологий в гостинице с учётом информационной безопасности. ОПК-7.2 Проектирует и внедряет диджитал-инструменты управления, повышая операционную эффективность и персонализацию сервиса. ОПК-7.3 Взаимодействует при формировании ресурсов цифрового и виртуального бизнеса, обеспечивая расширение каналов дистрибуции	Знать: теоретические основы цифровой трансформации гостиничного бизнеса и пространственного развития территорий на основе робототехнических решений; классификацию и функциональные возможности робототехнических систем в индустрии гостеприимства и урбанистике; принципы проектирования механизмов внедрения робототехнических и диджитал-инструментов в гостиничные операции и пространственную среду; основы пространственного развития территорий с применением робототехники и цифровых технологий; нормативно-правовые и этические аспекты применения робототехники в сервисе и городском пространстве; методы оценки эффективности и экономической целесообразности внедрения робототехнических решений. Уметь: проектировать механизмы поэтапного внедрения робототехнических решений в операционную, сервисную и пространственную деятельность гостиничного предприятия и туристской территории; применять диджитал-инструменты управления роботизированными системами; создавать и использовать ресурсы цифрового и виртуального бизнеса на основе робототехники анализировать эффективность

		робототехнических решений в контексте пространственного развития; обосновывать инвестиции в робототехнические проекты, формировать бизнес-кейсы и презентовать решения для собственников, муниципальных структур и стейкхолдеров; адаптировать сервисные сценарии с учётом взаимодействия человек-робот в гостиничном и городском пространстве. Владеть: навыками работы с современными робототехническими платформами и диджитал-инструментами индустрии гостеприимства; инструментами проектирования цифровых и виртуальных сервисов с роботизированными компонентами; методами оценки цифровой зрелости и готовности гостиничного предприятия/территории к внедрению робототехники; технологиями создания виртуального и дополненного контента с роботизированными элементами; приёмами управления организационными изменениями при внедрении робототехники
ОПК-9 Способен к проектированию, представлению и распространению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ОПК-9.1 Проектирует результаты профессиональной деятельности, соблюдая требования к содержанию и нормам академического/профессионального оформления ОПК-9.2 Представляет и защищает результаты в устной и письменной форме, демонстрируя умение аргументированно излагать выводы. ОПК-9.3 Распространяет результаты профессиональной деятельности в профессиональном сообществе	Знать: методологические основы проектирования научных исследований и профессиональных проектов в сфере роботизации и пространственного развития индустрии гостеприимства; подходы к проектированию робототехнических решений и цифровых пространственных сервисов; методы сбора и анализа данных о восприятии роботизированного сервиса и пространственных инноваций; формы и требования к представлению результатов профессиональной и научно-исследовательской деятельности; нормы академической грамотности и научной этики при исследованиях в сфере робототехники и цифровых технологий; каналы и технологии распространения результатов исследований. Уметь: проектировать программы исследований

		по проблемам роботизации и пространственного развития гостеприимства; применять методы сбора первичных данных о восприятии роботизированного сервиса и цифровых пространственных решений обрабатывать и интерпретировать данные исследований с применением статистических и качественных методов; разрабатывать и защищать проектную документацию; представлять результаты профессиональной и научной деятельности в устной и письменной форме; распространять результаты исследований через доступные каналы научной и профессиональной коммуникации. Владеть: навыками разработки и адаптации исследовательских инструментов для роботизированного сервиса и пространственного развития; методами обработки данных и визуализации результатов технологиями визуализации и презентации проектных решений; приёмами критической оценки научных и профессиональных источников; навыками подготовки публикаций и выступлений на научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах исследовательских работ в сфере гостеприимства, робототехники и урбанистики; инструментами распространения результатов исследований.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Робототехнические решения для индустрии гостеприимства и пространственного развития» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы

студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	раздел 1. Теоретические и методологические основы робототехники в гостеприимстве и пространственном развитии	Тема 1.1. Предмет, метод и эволюция дисциплины. Тема 1.2. Классификация и функциональные возможности робототехнических систем Тема 1.3. Нормативно-правовое, этическое и безопасное регулирование
2	Раздел 2. Робототехнические решения в операционной деятельности гостиничного предприятия	Тема 2.1. Роботизация департамента приёма и размещения Тема 2.2. Роботизация департамента housekeeping и технической службы Тема 2.3. Роботизация F&B и бара Тема 2.4. Роботы-гиды и сервисные платформы в MICE и рекреации
3	Раздел 3. Цифровые и виртуальные ресурсы на основе робототехники	Тема 3.1. Цифровые двойники гостиничных и городских пространств Тема 3.2. Виртуальная и дополненная реальность с роботизированными элементами Тема 3.3. Платформы управления и омниканальный клиентский опыт
4	Раздел 4. Робототехника и пространственное развитие территорий	Тема 4.1. Smart city и умная туристская инфраструктура Тема 4.2. Роботизация благоустройства и навигации туристских территорий Тема 4.3. Экологическая и социальная устойчивость роботизированных пространств
	Раздел 5. Проектирование, внедрение и управление робототехническими решениями	Тема 5.1. Методология проектирования внедрения робототехники Тема 5.2. Интеграция и управление роботизированной экосистемой Тема 5.3. Этика, культура и будущее роботизированного сервиса
	Раздел 6. Научно-исследовательская и проектная деятельность	Тема 6.1. Методы исследования восприятия роботизированного сервиса Тема 6.2. Проектирование, представление и распространение результатов

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РОБОТОТЕХНИКИ В ГОСТЕПРИИМСТВЕ И ПРОСТРАНСТВЕННОМ РАЗВИТИИ

Тема 1.1. Предмет, метод и эволюция дисциплины - Сущность и структура дисциплины. Место в системе профессиональной подготовки. - Эволюция робототехники в сервисе: от промышленных манипуляторов к коллаборативным и сервисным роботам (cobots, service robots, social robots). - Концепции Industry 4.0 / 5.0, Society 5.0 и их проекция на индустрию гостеприимства и урбанистику. - Smart hospitality, smart city, smart destination: взаимосвязь цифровой трансформации бизнеса и пространственного развития. - Методология дисциплины: системный, процессный, проектный, научно-исследовательский подходы.

Тема 1.2. Классификация и функциональные возможности робототехнических систем - Классификация сервисных роботов по назначению: роботы-портье, консьержи, горничные, официанты, бармены, кулинарные роботы, роботы-гиды, дроны-доставщики, автоматизированные транспортные средства. - Классификация по уровню автономности: телеуправляемые, автоматизированные, автономные, обучаемые (machine learning). - Компоненты робототехнической системы: сенсоры (лидары, камеры, ультразвук), исполнительные механизмы, блоки управления, интерфейсы взаимодействия (голосовые, тактильные, визуальные). - Платформы пространственной робототехники: беспилотный транспорт, роботы-уборщики улиц, информационные киоски, интерактивные инсталляции.

Тема 1.3. Нормативно-правовое, этическое и безопасное регулирование - Нормативная база РФ: ГОСТ Р ИСО 10218 (роботы и робототехнические устройства), ГОСТ Р 60.0.0.0 (безопасность взаимодействия человек-робот), Постановление Правительства РФ о беспилотном транспорте, требования к персональным данным (152-ФЗ). - Международные стандарты: ISO/TS 15066 (коллаборативные роботы), ISO 13482 (роботы в личном пространстве), GDPR, этические кодексы AI и робототехники (ЕС, IEEE). - Безопасность эксплуатации: зоны безопасности, аварийные остановки, защита персональных данных гостей, кибербезопасность роботизированных систем. - Этика роботизации: замещение/дополнение человека, сохранение эмпатии, доступная среда, инклюзивность, ответственность за решения AI.

РАЗДЕЛ 2. РОБОТОТЕХНИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ В ОПЕРАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Тема 2.1. Роботизация департамента приёма и размещения (front office) - Роботы-консьержи и роботы-портье: функции (регистрация, выдача ключей-карт, информирование, сопровождение к номеру). - Автоматизированные стойки самообслуживания (self-check-in/out) и их интеграция с PMS. - Голосовые ассистенты и чат-боты с элементами ИИ: обработка запросов, бронирование, персонализация. - Кейсы: Henn-na Hotel (Япония), Alibaba FlyZoo (Китай), Yotel (США/Великобритания), российские пилотные проекты.

Тема 2.2. Роботизация департамента housekeeping и технической службы - Роботы-уборщики: вакуумные, моющие, дезинфицирующие (UV-C), многофункциональные платформы. - Автоматизированная доставка в номер: роботы-курьеры (постельное бельё,

мини-бар, room service). - Дроны для инспекции фасадов, крыш, зелёных зон, доставки мелких грузов. - IoT + роботы: умные номера, где роботы интегрированы с BMS (Building Management System).

Тема 2.3. Роботизация F&B и бара - Кулинарные роботы: автоматизированные кухни, роботы-повара (флипперы, вок-роботы, бариста, роботы-миксологи). - Роботы-официанты и роботы-разносчики: навигация в зале, взаимодействие с людьми, избегание препятствий (obstacle avoidance). - Автоматизированные мини-бары и умные холодильники в номерах. - Экономика роботизации F&B: снижение food waste, стандартизация порций, оптимизация трудозатрат.

Тема 2.4. Роботы-гиды и сервисные платформы в MICE и рекреации - Роботы-гиды на мероприятиях: навигация, перевод, информирование, фото/видеосъёмка. - Интерактивные роботы в СПА и wellness: массажные, косметологические, фитнес-ассистенты. - Роботы в детских зонах: развлекательные, образовательные, контроль безопасности. - Дрон-шоу как элемент event-индустрии и пространственного брендинга территории.

РАЗДЕЛ 3. ЦИФРОВЫЕ И ВИРТУАЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ НА ОСНОВЕ РОБОТОТЕХНИКИ

Тема 3.1. Цифровые двойники гостиничных и городских пространств - Понятие цифрового двойника (Digital Twin) в гостеприимстве и урбанистике. - Создание цифровых моделей номерного фонда, лобби, ресторанных залов, конференц-пространств. - Интеграция данных с IoT-датчиков и роботов в цифровой двойник для симуляции и прогнозирования. - Применение: планирование загрузки, оптимизация маршрутов роботов, тренировка персонала, презентация инвесторам.

Тема 3.2. Виртуальная и дополненная реальность с роботизированными элементами - VR/AR-туры с виртуальными роботами-консьержами и гидами. - AR-меню и AR-навигация в отеле/городе с роботизированными указателями. - Метавселенные (Metaverse) как канал дистрибуции и пространство виртуального сервиса. - Создание виртуальных брендированных пространств: NFT, цифровые активы, виртуальная реальность как дополнение к физическому отелю.

Тема 3.3. Платформы управления и омниканальный клиентский опыт - Интеграция робототехники с PMS, CRM, RMS, IoT-экосистемой: API, middleware, облачные платформы. - Единый цифровой профиль гостя: данные от роботов (предпочтения, маршруты, запросы) в CRM. - Омниканальность: бесшовный переход между человеком, роботом и цифровым интерфейсом. - Аналитика big data от роботизированных touchpoints: поведенческие паттерны, оптимизация пространства.

РАЗДЕЛ 4. РОБОТОТЕХНИКА И ПРОСТРАНСТВЕННОЕ РАЗВИТИЕ ТЕРРИТОРИЙ

Тема 4.1. Smart city и умная туристская инфраструктура - Концепция умного города (smart city) и умного туристского направления (smart destination). - Роботы в публичном пространстве: информационные, уборочные, охранные, навигационные, развлекательные. - Автономный транспорт: беспилотные шаттлы, роботакси, доставочные дроны в туристической зоне. - Интерактивные городские инсталляции и публичный арт с роботизированными элементами.

Тема 4.2. Роботизация благоустройства и навигации туристских территорий - Роботы-уборщики улиц, парков, набережных: автономная навигация, зарядка, выгрузка. - Роботы-киоски и автоматы: выдача карт, билетов, сувениров, информации на нескольких языках. - Навигационные роботы в аэропортах, вокзалах, торговых центрах, связанных с отелем. - Пространственный анализ: тепловые карты движения, пешеходный аудит, оптимизация маршрутов с помощью роботизированных счётчиков и датчиков.

Тема 4.3. Экологическая и социальная устойчивость роботизированных пространств - Роботы для раздельного сбора мусора и переработки в туристических зонах. - Экологический мониторинг: дроны для контроля лесов, водоёмов, воздуха. - Социальная инклюзия: роботы-помощники для маломобильных гостей, роботы-переводчики жестового языка. - Энергоэффективность роботов: солнечные панели, автономная зарядка, оптимизация маршрутов.

РАЗДЕЛ 5. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ВНЕДРЕНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ РОБОТОТЕХНИЧЕСКИМИ РЕШЕНИЯМИ

Тема 5.1. Методология проектирования внедрения робототехники - Roadmap цифровой и роботизированной трансформации: аудит, выбор технологии, пилот, масштабирование. - Методологии: Design Thinking, Lean Startup, Agile/Scrum для роботизированных проектов. - Техничко-экономическое обоснование: TCO (Total Cost of Ownership), ROI, срок окупаемости, влияние на NPS, снижение операционных затрат. - Управление изменениями: подготовка персонала, преодоление сопротивления, гибридная сервисная культура.

Тема 5.2. Интеграция и управление роботизированной экосистемой - Архитектура интеграции: роботы как узлы IoT-сети, взаимодействие через облако, edge computing. - Управление парком роботов: мониторинг состояния, планирование маршрутов, обслуживание, обновление ПО (OTA). - Кибербезопасность: защита данных гостей, защита от взлома роботов, резервирование систем. - Взаимодействие человек-робот: интерфейсы, обучение персонала, обратная связь от гостей.

Тема 5.3. Этика, культура и будущее роботизированного сервиса - Гибридный сервис: баланс технологий и человеческого тепла (high-tech + high-touch). - Роботизация и занятость: трансформация профессий, новые компетенции, стратегии адаптации персонала. - Тренды: обучаемые роботы, эмоциональный ИИ, биометрия, цифровые аватары, нейроинтерфейсы. - Прогнозы развития до 2030: сценарии для гостеприимства и пространственного развития.

РАЗДЕЛ 6. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ И ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Тема 6.1. Методы исследования восприятия роботизированного сервиса - Постановка научно-исследовательских задач в сфере роботизации гостеприимства. - Методы: опросы, эксперименты, фокус-группы, наблюдение за взаимодействием гость-робот, анализ big data. - Шкалы измерения: восприятие полезности, лёгкости использования, доверия, эмоциональной привязанности (Technology Acceptance Model, Almere Model). - Пространственный анализ: ГИС, тепловые карты, пешеходный аудит с применением роботизированных датчиков.

Тема 6.2. Проектирование, представление и распространение результатов - Структура научной и проектной документации: техническое задание, бизнес-кейс, план ХАССП для роботов, научная статья, постер. - Требования к оформлению: ГОСТ, академический стиль, цитирование, работа с источниками. - Презентация результатов: питч, защита проекта, научный доклад, инфографика, видеопрезентация. - Каналы распространения: конференции, журналы, репозитории, патенты, гранты, акселераторы hospitality tech, smart city форумы.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Анализ рынка сервисных роботов: обзор производителей, кейсы ведущих отельных операторов

Демонстрация и тестирование интерфейсов роботов-консьержей (голосовые, тактильные, мобильные приложения)

Проектирование сценария обслуживания: гость — робот — человек (service

blueprint с роботизированными touchpoints)

Разработка Customer Journey Map с интеграцией роботов на этапах приёма, размещения, F&B, housekeeping

Моделирование цифрового двойника лобби/ресторана отеля: построение схемы, интеграция датчиков и роботов

Создание VR/AR-концепта виртуального тура с роботом-гидом (прототипирование в конструкторе)

Расчёт экономической эффективности внедрения робота-курьера / робота-уборщика (ROI, TCO, срок окупаемости)

Разработка roadmap роботизации гостиницы (3 этапа: пилот, масштабирование, оптимизация)

Проектирование роботизированного пространства: умная набережная / площадь / парк отеля (планировка, навигация, зоны)

Анализ нормативной базы: соответствие робототехнического проекта ГОСТ, 152-ФЗ, требованиям безопасности

Разработка регламента взаимодействия персонала с роботами (инструкция, зоны ответственности, аварийные процедуры)

Моделирование конфликтной ситуации: сбой робота при обслуживании гостя (service recovery, эскалация)

Проведение имитационного опроса: восприятие роботизированного сервиса (разработка анкеты, анализ результатов)

Разработка раздела бизнес-плана / инвестиционного меморандума на внедрение робототехники

Подготовка научного постера / питч-презентации проекта роботизации гостиничного объекта

Комплексное практическое занятие: защита проекта «Роботизация гостиницы / туристского пространства»

Разбор кейсов: неудачные внедрения роботов (анализ причин, выводы, корректирующие действия)

Требования к самостоятельной работе студентов

№	Вид работы	Объём, ч.	Форма контроля
1	Реферат: «Эволюция сервисных роботов: от промышленности к гостеприимству»	4	Реферат
2	Сравнительный анализ 3 роботов-консьержей / официантов: функционал, стоимость, кейсы внедрения	4	Аналитическая таблица
3	Разработка сценария обслуживания с роботом для конкретного департамента отеля	4	Сценарий / скрипт
4	Анализ гостевых отзывов об отелях с роботами (TripAdvisor, Яндекс.Карты): выявление pain points и best practices	4	Аналитическая записка
5	Проектирование концепта цифрового двойника или VR-тура для гостиницы / туристского объекта	6	Презентация / макет
6	Расчёт бизнес-кейса внедрения робота (выбор модели, расчёт ROI, срок окупаемости)	6	Excel-модель + пояснительная записка
7	Подготовка научного постера или питча по теме роботизации пространственного развития территории	4	Постер / презентация
8	Изучение методических материалов ISO/TS 15066, ГОСТ Р ИСО 10218 и подготовка конспекта	4	Конспект
9	Подготовка к коллоквиуму / тестированию	4	Тест

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
раздел 1. Теоретические и методологические основы робототехники в гостеприимстве и пространственном развитии	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 2. робототехнические решения в операционной деятельности гостиничного предприятия	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 3. Цифровые и виртуальные ресурсы на основе робототехники	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 4. Робототехника и пространственное развитие территорий	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 5. Проектирование, внедрение и управление робототехническими решениями	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание
Раздел 6. Научно-исследовательская и проектная деятельность	ОПК-7, ОПК_9	Опрос, тестирование, практическое задание

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Т1. Тест «Классификация и нормативно-правовое регулирование сервисной робототехники»

(20 вопросов, 20 минут, макс. 20 баллов)

Примеры вопросов: 1. Какой ГОСТ Р устанавливает требования безопасности коллаборативных роботов?

А) ГОСТ Р ИСО 10218-1 Б) ГОСТ Р ИСО/ТС 15066 В) ГОСТ Р 58144-2018 Г) ГОСТ Р 51705.1-2001

2. Установите соответствие:

1. Service robot А. ГОСТ Р ИСО 10218-1

2. Cobot Б. ГОСТ Р ИСО/ТС 15066

3. Personal care robot В. ISO 13482:2014

4. Industrial robot Г. ГОСТ Р ИСО 8373:2014

3. Какой срок окупаемости робота-курьера при стоимости 1,5 млн руб., годовой экономии 600 тыс. руб. и ежегодных обслуживании/амортизации 150 тыс. руб.?
(Расчётный вопрос)

Т2. Тест «Интеграция робототехники и цифровых экосистем»

(15 вопросов, 15 минут, макс. 15 баллов)

Т3. Тест «Методология исследования восприятия роботизированного сервиса»

(15 вопросов, макс. 15 баллов)

Т4. Тест «Проектные методологии и управление роботизированными проектами»

(10 вопросов, макс. 10 баллов)

Т5. Тест «Методы анализа данных и академической грамотности»

(10 вопросов, макс. 10 баллов)

3.2. Практические задания (ПЗ)

ПЗ1. Разработка технологической схемы интеграции робота в PMS отеля

(макс. 10 баллов)

Задание: Построить схему (BPMN/IDEF0) взаимодействия робота-портъё с PMS, CRM и системой доступа к номерам.

Критерии: логичность (4), корректность интеграции (3), оформление (3).

П32. Расчёт экономической эффективности внедрения робота-уборщика

(макс. 10 баллов)

Исходные данные: стоимость робота, производительность, стоимость труда горничной, срок службы.

Рассчитать ROI, срок окупаемости, TCO. Сформулировать вывод.

П33. Проектирование CJM с роботизированными touchpoints

(макс. 10 баллов)

Задание: Разработать Customer Journey Map для гостя бизнес-отеля с момента заезда до выезда, включая минимум 4 роботизированных touchpoint (робот-портье, чат-бот, робот-курьер, автоматизированный чек-аут).

Критерии: полнота цепочки (4), обоснование выбора роботов (3), визуализация (3).

П34. Создание концепта цифрового двойника лобби отеля

(макс. 10 баллов)

Задание: Описать архитектуру цифрового двойника (сенсоры, роботы, источники данных, платформа визуализации). Схема + пояснительная записка (1 страница).

П35. Разработка VR/AR-сценария виртуального тура с роботом-гидом

(макс. 10 баллов)

Задание: Сценарий 5-минутного VR-тура по территории курортного отеля с роботом-гидом. Скрипт диалога, описание интерактивных точек, технологический стек.

П36. Прототипирование интерфейса взаимодействия гость-робот

(макс. 10 баллов)

Задание: Разработать макет (в Figma/на бумаге) экрана интерфейса робота-консьержа: 3 сценария (заказ трансфера, рекомендация ресторана, экстренный вызов персонала).

Критерии: UX-логика (4), визуальная ясность (3), кросс-культурная адаптация (3).

П37. Моделирование сервисного сценария «человек-робот» при конфликте

(макс. 10 баллов)

Сценарий: Робот-доставщик столкнулся с гостем в коридоре, заказ разлился. Разработать алгоритм действий робота (технический) и протокол service recovery (сервисный).

П38. Разработка анкеты для исследования восприятия роботизированного сервиса

(макс. 10 баллов)

Задание: Составить анкету из 15 вопросов на базе Technology Acceptance Model (TAM) и Almere Model для измерения восприятия робота-официанта. Шкалы Ликерта, демографические вопросы, открытые вопросы.

П39. Статистическая обработка данных исследования

(макс. 10 баллов)

Выборка: 100 респондентов, оценки по 5 параметрам (полезность, лёгкость, доверие, эмоции, намерение использовать).

Рассчитать описательные статистики, корреляцию Пирсона, построить диаграммы.

П310. Подготовка научного постера

(макс. 10 баллов)

Тема: «Влияние сервисных роботов на лояльность гостей гостиничных предприятий».

Формат A1, структура: введение, метод, результаты, выводы, литература.

П311. Разработка roadmap внедрения роботизации в отель

(макс. 10 баллов)

Горизонт: 18 месяцев. Этапы: аудит, пилот (2 робота), масштабирование, оптимизация.

Ресурсы, риски, KPI.

П312. Организация проектной команды для роботизированного проекта

(макс. 10 баллов)

Задание: Описать роли в команде внедрения робота-консьержа (7 ролей), матрицу ответственности RACI, график спринтов (4 спринта по 2 недели).

ПЗ13. Презентация питч-проекта роботизации F&B-департамента

(макс. 10 баллов)

Формат: 5 слайдов, 3 минуты. Инвестиция: 2,5 млн руб. Цель: убедить собственника.

ПЗ14. Разработка регламента взаимодействия персонала с роботами

(макс. 10 баллов)

Должен включать: зоны ответственности, аварийные остановки, гигиенические процедуры, обучение, журналирование инцидентов.

ПЗ15. Анализ патентной и научной литературы по теме

(макс. 10 баллов)

Подготовить реферативный обзор 5 источников (3 статьи Scopus/РИНЦ, 2 патента) по сервисной робототехнике в hospitality.

ПЗ16. Проведение пешеходного аудита пространства с точки зрения роботизации

(макс. 10 баллов)

Объект: лобби отеля или прилегающая территория. Выявить барьеры для роботов (пороги, ковры, узкие проёмы), предложить решения.

ПЗ17. Моделирование матрицы рисков внедрения робота

(макс. 10 баллов)

10 рисков (технические, финансовые, репутационные, юридические). Вероятность × Влияние. Меры минимизации.

ПЗ18. Оформление раздела «Анализ опасностей» для плана внедрения робота

(макс. 10 баллов)

Адаптация НАССР/FMEA для роботизированного сервиса: опасности, ССР, критические пределы, мониторинг.

3.3. Кейсы (К)

К1. Кейс «Выбор робота-портъе для бутик-отеля»

(макс. 15 баллов)

Дано: 40 номеров, бюджет 1,2 млн руб., цель — повышение WOW-эффекта.

3 варианта роботов с разными характеристиками.

Задача: обосновать выбор, рассчитать ROI, разработать сценарий встречи VIP-гостя.

К2. Кейс «Роботизация бара в аэропорт-отеле»

(макс. 15 баллов)

Дано: высокая текучка барменов, пиковые нагрузки (рейсы задержаны).

Задача: обосновать внедрение робота-миксолога или автоматизированной кофе-станции.

Расчёт эффекта на загрузку и NPS.

К3. Кейс «Исследование восприятия: негативный опыт»

(макс. 15 баллов)

Дано: гость жалуется, что робот-доставщик «холодный» и «бездушный».

Задача: разработать методологию исследования, инструменты, план корректирующих мероприятий.

К4. Кейс «Пилот робота-гида на набережной»

(макс. 15 баллов)

Дано: муниципальный проект, туристская набережная, 2 км.

Задача: спроектировать маршрут, точки остановки, интеграцию с городским приложением, систему безопасности.

К5. Кейс «Этический конфликт: увольнение персонала»

(макс. 15 баллов)

Дано: после внедрения 3 роботов-уборщиков сокращают 2 горничных. Профсоюз протестует, гости поддерживают персонал в соцсетях.

Задача: разработать коммуникационную стратегию, план переквалификации, экономическое обоснование сохранения/сокращения.

3.4. Ролевые игры (РИ)

РИ1. «Внедрение робота-консьержа: сопротивление персонала»

(макс. 15 баллов)

Роли: управляющий, IT-директор, метрдотель, горничная, представитель профсоюза.

Цель: достичь консенсуса по плану внедрения.

РИ2. «Защита проекта перед инвестиционным комитетом»

(макс. 15 баллов)

Роли: проектный менеджер, CFO, управляющий отелем, владелец сети, технический эксперт.

Цель: получить одобрение бюджета 5 млн руб. на роботизацию 2 отелей.

3.5. Задания для самостоятельной работы (СРС)

№	Задание	Баллы
CPC1	Реферат: «Эволюция сервисных роботов: от промышленности к гостеприимству»	10
CPC2	Аналитическая записка: сравнение 3 роботов-консьержей (характеристики, стоимость, кейсы)	10
CPC3	Разработка сценария обслуживания с роботом для департамента (housekeeping/F&B/front office)	10
CPC4	Анализ 10 гостевых отзывов об отелях с роботами (pain points, best practices)	10
CPC5	Проектирование цифрового двойника или VR-концепта	10
CPC6	Расчёт бизнес-кейса (Excel-модель + пояснительная записка)	10
CPC7	Подготовка научного постера / питча	10
CPC8	Разработка регламента взаимодействия персонала с роботами	10
CPC9	Конспект по ISO/TS 15066, ГОСТ Р ИСО 10218	10
CPC10	Подготовка к коллоквиуму / тестированию	10

5.2. Задание 1. Комплексный проект «Роботизация гостиничного объекта или туристского пространства»

Варианты заданий (студент выбирает 1 из 5):

Вариант А. «Умный заезд»

Спроектировать внедрение системы роботизации департамента front office (робот-портье, автоматизированные камеры хранения, чат-бот с ИИ, интеграция с PMS).

Результат: презентация (7–10 слайдов), расчёт ROI, roadmap, CJM.

Вариант Б. «Роботизация F&B»

Спроектировать внедрение робота-официанта или автоматизированной кофе-станции в ресторан отеля 120 номеров.

Результат: бизнес-кейс, технологическая схема, регламент, расчёт точки безубыточности.

Вариант В. «Цифровой двойник и VR-тур»

Разработать концепт цифрового двойника лобби + VR-тура с роботом-гидом для курортного отеля.

Результат: архитектурная схема, скрипт, технологический стек, бюджет.

Вариант Г. «Робот-уборщик и пространственная оптимизация»

Спроектировать маршруты и зоны работы робота-уборщика в корпусе 200 номеров + лобби + конференц-зоны.

Результат: план этажа с маршрутами, расчёт количества роботов, график работы, интеграция с BMS.

Вариант Д. «Роботизация публичного пространства»

Спроектировать комплекс роботизированных решений для туристской набережной (2 км): роботы-уборщики, информационные киоски, дрон-патруль, навигационные роботы.

Результат: концепция пространственного развития, схема размещения, бюджет, экологическая и социальная экспертиза.

Критерии оценки проекта:

Критерий	Макс. балл	Описание
Актуальность и новизна	10	Обоснование потребности, учёт трендов
Технологическая обоснованность	15	Корректность выбора роботов, интеграция, нормативы
Экономическая эффективность	10	Расчёт ROI, TCO, бюджет, точка безубыточности
Проектная детализация	10	Roadmap, регламенты, риски, KPI
Презентация и защита	5	Логика, язык, ответы на вопросы

5.3. Задание 2. Письменный тест

Структура теста:

Часть	Содержание	Кол-во вопросов	Баллы
А	Закрытые вопросы с одним правильным ответом	15	15
Б	Закрытые вопросы с множественным выбором	5	10
В	Задания на установление соответствия	3	5
Итого		23	30

о

Примеры вопросов для ПА:

Часть А (выберите один ответ):

A1. Какой принцип Codex Alimentarius НЕ применяется напрямую при адаптации НАССР для роботизированного пищевого производства?

- А) Анализ опасностей
- Б) Определение ССР
- В) Установление критических пределов
- Г) Принцип социальной ответственности ESG

(Правильный ответ: Г)

A2. Согласно ГОСТ Р ИСО/ТС 15066, максимально допустимое биомеханическое воздействие при столкновении коллаборативного робота с человеком составляет:

- А) 50 Н
- Б) 150 Н
- В) 280 Н
- Г) 500 Н

(Правильный ответ: Б — 150 Н)

A3. Показатель TRevPAR отличается от RevPAR тем, что включает:

- А) Только доход от номеров
- Б) Доход от номеров и F&B
- В) Совокупный доход (номера + F&B + прочие) на доступный номер
- Г) Только доход от дополнительных услуг

(Правильный ответ: В)

A4. В методологии TAM (Technology Acceptance Model) восприятие «лёгкости использования» (Perceived Ease of Use) влияет на:

- А) Только полезность
- Б) Полезность и намерение использовать
- В) Только намерение использовать
- Г) Не влияет на намерение

(Правильный ответ: Б)

А5. Для расчёта срока окупаемости инвестиций в робота формула имеет вид:

- А) Стоимость робота / Годовая выручка
- Б) Стоимость робота / Годовая экономия чистыми
- В) (Стоимость + ТСО) / Годовая выручка
- Г) Амортизация / Годовая экономия

(Правильный ответ: Б)

Часть Б (выберите все правильные ответы):

Б1. К преимуществам внедрения сервисных роботов в housekeeping относятся:

- А) Снижение текучести кадров
- Б) Стандартизация качества уборки
- В) Работа 24/7 без перерывов
- Г) Снижение затрат на ФОТ в долгосрочной перспективе
- Д) Повышение эмпатии в сервисе

(Правильные: А, Б, В, Г)

Б2. К источникам данных для цифрового двойника гостиничного лобби относятся:

- А) IoT-датчики движения и температуры
- Б) Данные PMS о заездах/выездах
- В) Видеопотоки с камер наблюдения
- Г) Показатели работы роботов (логи, маршруты)
- Д) Данные о погоде из открытых API

(Правильные: А, Б, В, Г, Д)

Часть В (установите соответствие):

В1. Установите соответствие между роботом и его функциональным назначением:

Робот	Функция
1. Relay (Savioko)	А. Приготовление кофе и миксологические операции
2. Pepper (SoftBank)	Б. Доставка предметов в номера (без лифта)
3. Café X	В. Социальное взаимодействие, консьержство, приветствие
4. Whiz (SoftBank)	Г. Уборка ковровых покрытий в общественных зонах

(Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г)

5.4. Задание 3. Аналитическое задание / Кейс

Вариант 1 (экономический анализ):

Дано: Отель рассматривает покупку 2 роботов-курьеров по цене 1,8 млн руб. каждый.

Срок службы — 5 лет. Обслуживание — 200 тыс. руб./год на обоих. Экономия на ФОТ курьеров — 1,2 млн руб./год. Дополнительная выручка от upselling через робота — 400 тыс. руб./год.

Задача: рассчитать ROI на 3 года, срок окупаемости, чистый дисконтированный доход при ставке 10 %.

Вариант 2 (исследовательский анализ):

Дано: Результаты опроса 80 гостей об удовлетворённости роботом-официантом (шкала 1–5). Средний балл — 3,8. Стандартное отклонение — 1,2. 15 % гостей дали оценку 1 или 2.

Задача: сформулировать гипотезу, выбрать метод дальнейшего исследования, разработать план корректирующих действий.

Вариант 3 (пространственное проектирование):

Дано: План лобби отеля 400 м² с ресепшеном, зоной ожидания, коридорами к лифтам и ресторану.

Задача: разместить 1 робота-консьержа, 2 робота-курьера и 1 робота-уборщика на плане с учётом зон движения, станций зарядки, зон взаимодействия с гостями. Обосновать размещение.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Билет № 1

1. Теория: Семь принципов НАССР и их адаптация для роботизированного пищевого производства.
2. Практика: Рассчитать ROI внедрения робота-курьера с заданными параметрами.
3. Проект: Защита фрагмента проекта (вариант А — умный заезд).

Билет № 2

1. Теория: Технологические стеки цифровых двойников в гостеприимстве.
2. Практика: Спроектировать маршрут робота-уборщика на плане этажа.
3. Проект: Защита фрагмента проекта (вариант Б — роботизация F&B).

Билет № 3

1. Теория: Методология TAM и Almere Model для исследования восприятия сервисных роботов.
2. Практика: Разработать гипотезу и методику исследования конфликта «человек-робот».
3. Проект: Защита фрагмента проекта (вариант В — цифровой двойник).

Билет № 4

1. Теория: Нормативно-правовые ограничения применения беспилотников в туристических зонах РФ.
2. Практика: Рассчитать необходимое количество роботов для обслуживания корпуса 150 номеров.
3. Проект: Защита фрагмента проекта (вариант Г — робот-уборщик).

Билет № 5

1. Теория: Этика ИИ и социальные последствия роботизации персонала гостиницы.
2. Практика: Разработать коммуникационную стратегию при сокращении штата из-за роботов.
3. Проект: Защита фрагмента проекта (вариант Д — публичное пространство).

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу</i>	отлично	зачтено	86-100

		теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения</i>	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Инновации в сервисе: использование инфографии : учебное пособие / В. О. Чулков, Н. М. Комаров, Л. В. Сумзина [и др.]. - Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2020. - 124 с. - ISBN 978-5-91359-131-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1858774>

Сервис: термины и понятия : словарь / под ред. О.Я. Гойхмана. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-014474-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1167070>

Дополнительная литература

Охотина, Н. М. Сервисология : учебное пособие / Н. М. Охотина. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. - 116 с. - ISBN 978-5-8158-1897-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1873017>

Таранова, И.В. Сервисология [Электронный ресурс] : учебник / И.В. Таранова, А.В. Трухачев. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 296 с. - ISBN 978-5-9596-0863-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/514626>

Аманжолова, Д. А. Введение в специальность: история сервиса: Учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 384 с. (Сервис и туризм). ISBN 978-5-98281-107-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/125510>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития**

Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

Рабочая программа дисциплины

**«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ И ПЕР-
СОНАЛУ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ»**

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
5. Требования к самостоятельной работе студентов
6. Методические рекомендации по видам занятий
7. Фонд оценочных средств
 - 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 7.2. Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
 - 7.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 7.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

1. Наименование дисциплины

Дисциплина: «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии».

Целью дисциплины является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным условиям развития туризма и индустрии гостеприимства, а также мирового хозяйства в целом.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине
ПК-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ПК-5.1 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ПК-5.2 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта	Знать: о факторах риска безопасности в туризме и методах их оценки; нормативно-правовом регулировании безопасности в туризме; понятийный аппарат по санитарно-гигиенической деятельности на предприятиях питания и гостеприимства; Уметь: соблюдать санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в процессе обслуживания туристов; обеспечить контроль за соблюдением безопасности в сфере туризма. Владеть: гигиеническим подходом к решению вопросов проектирования, оборудования и содержания предприятий туристской отрасли; методом анализа и применения международного опыта в организации санитарного надзора в предприятиях индустрии гостеприимства
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам),	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей	Знать: законодательную и нормативно-правовую базу РФ в области санитарно-эпидемиологического благополучия применительно к гостиничным объектам и объектам общественного питания; гигиенические требования к проектированию, содержанию и эксплуатации

нормами профессиональной этики	ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	гостиничных помещений; санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, прачечного обслуживания, бассейнов, саун, спа-зон и фитнес-центров при гостинице; нормы профилактики инфекционных и паразитарных заболеваний, требования к комплексу мероприятий по дезинфекции, дератизации и дезинсекции (ЗД) на объектах размещения; требования к гигиенической подготовке персонала; нормы профессиональной этики в части обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности гостей и персонала, соблюдения конфиденциальности медицинской и персональной информации; порядок организации производственного контроля за соблюдением санитарных правил и подготовки к проверкам органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора (Роспотребнадзор). Уметь: применять санитарно-эпидемиологические нормы и правила при организации эксплуатации гостиничного объекта и оказании сопутствующих услуг; разрабатывать и актуализировать локальные нормативные документы по санитарно-гигиеническому режиму; организовывать и контролировать соблюдение гигиенических норм в подразделениях гостиницы; проводить внутренний санитарный аудит и оценку соответствия объекта размещения требованиям действующих СанПиН и гигиенических нормативов; оформлять санитарно-эпидемиологическую документацию; обеспечивать подготовку к проверкам надзорных органов, формировать планы мероприятий по устранению выявленных нарушений и контролировать их исполнение; соблюдать нормы профессиональной этики при взаимодействии с гостями в

		ситуациях угрозы здоровью. Владеть: навыками работы с нормативной документацией в области санитарно-эпидемиологического благополучия; методами организации производственного контроля и санитарно-просветительской работы с персоналом гостиницы; технологиями санитарной обработки и дезинфекции различных зон гостиничного объекта; инструментами ведения и хранения санитарно-эпидемиологической документации; приёмами взаимодействия с органами Роспотребнадзора и подготовки мотивированных ответов на предписания и замечания надзорных органов; навыками оценки санитарных рисков в профессиональной деятельности и проектирования мероприятий по их минимизации

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1. 1	Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость	Предмет, цели, задачи, содержание дисциплины. Социальная значимость гигиенической науки и санитарии в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. 2	Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	Организационно-правовые основы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли. Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации
3.	Тема 3. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях туристской отрасли	Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария». Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий индустрии гостеприимства.

4. 3	Тема 4. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли	Требования к почве участка, планированию и оформлению территории, организации хозяйственных зон. Функциональная структура взаимосвязь различных групп помещений в предприятиях питания и размещения. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятий гостеприимства.
5. 4	Тема 5 Пищевые отравления.	Характеристика гельминтозов. Отравления ядовитыми продуктами животного и растительного происхождения. Профилактики пищевых отравлений немикробного характера. Общая характеристика глистных заболеваний, причины возникновения и меры профилактики в туристском путешествии
6. 5	Тема 6. Безопасность в туризме; требования к туристским организациям (туроператорам) по обеспечению рисков безопасности	Принципы, цели и способы государственного регулирования туристской деятельности. Стандартизация, сертификация и классификация туристских услуг объектов туристской индустрии.
7.	Тема 7. Контроль за выполнением требований безопасности.	Перевозка туристов воздушным транспортом. Обслуживание туристов на железнодорожном транспорте. Перевозка туристов автомобильным и водным транспортом. Правовое регулирование услуг по размещению туристов. Правовое регулирование услуг питания.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии» входит в Б1.В.ДВ.03.01.02 блок программы подготовки студентов. В структуре самостоятельной работы предусмотрены: написание рефератов, участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных туристских рынков.

При подготовке к занятиям необходимо использовать рекомендуемую и дополнительную литературу, периодические издания, а также научные публикации, статистический материал Росстата, Всемирной туристской организации, электронные издания, исследующие вопросы санаторно-курортной и туристской отрасли. Следует уделять внимание журналам и интернет-изданиям туристкой, санаторно-курортной, гостиничной и ресторанной отраслей. Необходимо использовать данные, полученные за последние пять лет, включая год сдачи работы. Также, необходимо использовать для подготовки к занятиям: материалы лекций, материалы практических занятий, учебно-методическую литературу, информационные ресурсы "Интернета", методические рекомендации и указания по дисциплине, фонды оценочных средств.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость

Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли

Тема 3. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях туристской отрасли

Тема 4. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли

Тема 5 Пищевые отравления.

Тема 6. Безопасность в туризме; требования к туристским организациям (туроператорам) по обеспечению рисков безопасности

Тема 7. Контроль за выполнением требований безопасности.

5. Требования к самостоятельной работе студентов

В качестве самостоятельной работы предполагается подготовка докладов с презентационными материалами и сообщений, выполнения домашних заданий, проведение предварительного сбора материалов по направлениям и методам обеспечения безопасности в сфере туризма. На основе анализа законодательства и требований нормативно-правовой документации формировать необходимый пакет документов по обеспечению безопасности на конкретном предприятии туристской индустрии, или для сертификации туров.

Дисциплина «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии» предусматривает часы самостоятельной работы. В структуре самостоятельной работы предусмотрены написание рефератов, участие в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, а также подготовка других заданий по темам курса.

Задачами СРС являются: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен: освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с Государственными образовательными стандартами высшего образования по данной дисциплине. планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем. самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя. выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Для реализации творческих способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: 1) текущая и 2) творческая проблемно-ориентированная.

Текущая СРС направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений. Текущая СРС включает следующие виды работ:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам, промежуточному контролю.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. ТСР предусматривает:

- исследовательскую работу по тематике планирования и прогнозирования в выбранной в качестве области научных интересов теме;
- анализ научных публикаций по тематике научных интересов;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;
- написание творческих работ (проект) по заданной тематике;
- публичное выступление в аудитории с докладом и организация обсуждения углубленно изученного материала в области научных интересов студента.

6. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио, проведение занятий на предприятиях индустрии гостеприимства и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника

и учебных пособий.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

7. Фонд оценочных средств

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

В соответствии с требованиями СУОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении студентами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии»

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций			Способ контроля
		текущий контроль по дисциплине	рубежный контроль по дисциплине	итоговый контроль по дисциплине	
Тема 1. Введение в дисциплину. Социальная значимость	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Контрольная работа		Устно
Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	дискуссия		устно, письменно
Тема 3. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях туристской отрасли	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, презентация, занятия на предприятиях индустрии гостеприимства		устно письменно

Тема 4. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Контрольная работа		устно письменно
Тема 5 Пищевые отравления.	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 6. Безопасность в туризме; требования к туристским организациям (туроператорам) по обеспечению рисков безопасности	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 7. Контроль за выполнением требований безопасности.	ПК-5 ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, занятия на предприятиях индустрии гостеприимства		устно письменно
ЗАЧЕТ	ПК-5 ОПК-6			зачет	

7.2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Формирование компетенций (ПК-3, ПК-5) происходит в три этапа:

Наименование этапов формирования компетенций	Содержание этапов
Когнитивный этап ПК-6 ОПК-5	Ознакомление с теоретическими положениями учебной дисциплины
Прикладной этап ПК-6 ОПК-5	Знать методы обеспечения безопасности на предприятиях туристской индустрии и на маршрутах; Уметь установить риски и организовать работу по их устранению; организовать деятельность предприятий туризма и гостеприимства по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов; Владеть методикой анализа рисков безопасности.

Демонстрационный этап ПК-6 ОПК-5	Знать о факторах риска безопасности в туризме и методах их оценки; нормативно-правовом регулировании безопасности в туризме; понятийный аппарат по санитарно-гигиенической деятельности на предприятиях питания и гостеприимства.

7.3 Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Какие существуют санитарно-гигиенические факторы риска в предприятиях туристской отрасли
2. Санитарно-эпидемиологическое законодательство в Российской Федерации
3. Гигиенические нормативы качества и безопасности пищевых продуктов.
4. Современная структура и задачи Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.
5. Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.
6. Пищевые отравления.
7. Пути передачи инфекционных заболеваний.
8. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
9. Основные причины микробного загрязнения пищевой продукции.
10. Общая характеристика гельминтозов, причины возникновения и меры профилактики.
11. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха.
12. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
13. Какие показатели используют при гигиенической оценке воды.
14. Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка для строительства предприятий туристской отрасли.
15. Гигиенические принципы планировки внутренних помещений предприятия.
16. Контрольные точки санитарного надзора в предприятиях общественного питания.
17. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий туристской отрасли.
18. Сущность процессов дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Методы проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации
19. Виды страхования в туризме. Способы снижения рисков. Контролирующие органы и их функции.
20. Обеспечение безопасности на маршруте повышенной сложности.
21. Требования к квалификации персонала.
22. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли
23. Гигиена труда и производственная санитария на предприятиях туристской отрасли
24. Безопасность в туризме: требования к туристским организациям (туроператорам) по обеспечению рисков безопасности

Критерии и показатели оценивания ответов на зачёте: владение содержанием курса в соответствии с действующими стандартами; проявление самостоятельности, творческого подхода, инициативности в работе по предмету; общая речевая и педагогическая культура студента; работоспособность и педагогическая направленность в учении.

Для получения допуска к зачету студент очной формы обучения должен:

- иметь пропусков не более 20% от общего количества семинарских занятий;
- пройти промежуточный контроль знаний с оценкой не менее «Удовлетворительно»

- выполнить две презентации, отражающие работу на практических занятиях.

7.4 Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низший уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает низший уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо	зачтено	71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

Введение в индустрию гостеприимства [Текст] : учебно-методическое пособие / М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т, 2019. - 1 on-line, 46 с.

Дополнительная литература:

Бгатов, А. П.

Туристские формальности [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ А. П. Бгатов. - 2-е изд., испр. и доп.. - Москва: Академия, 2013. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM), 367 с.: ил.; 21 см. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). - Библиогр.: с. 362. - Лицензия до 31.12.2020 г.. - ISBN 978-5-4468-0328-6: 7832.90, р. Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: всего /all 2: ЭБС Кантиана(1), ч.з.N1(1)

Горенбургов, М. А.

Технология и организация услуг питания [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова; Балт. акад. туризма и предпринимательства. - Москва: Академия, 2012. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM), 238, [2] с.: ил., табл.. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 237. - Лицензия до 31.12.2020 г.. - ISBN 978-5-4468-1935-5: 9291.80, р.

Имеются экземпляры в отделах /There are copies in departments: всего /all 2: ЭБС Кантиана(1), ч.з.N1(1)

Рекомендуемая литература для самостоятельного изучения:

1. Беляков Г. И., Охрана труда и техника безопасности, 3-е изд., пер. и доп. Учебник для прикладного бакалавриата Научная школа: Тверская государственная сельскохозяйственная академия (г. Тверь). Подробнее Страниц: 404 Год: 2019 / Гриф УМО ВО ISBN: 978-5-534-00880-7 Серия: Бакалавр. Прикладной курс

2. Кирюшин, В. А. Гигиена труда: учеб. пособие для учреждений высш. проф. образования/ В. А. Кирюшин, А. М. Большаков, Т. В. Моталова; М-во здравоохранения РФ, ГБОУ ВПО Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 332 с.: ил., табл.. - (Библиотека МГМУ им. И. М. Сеченова). - Библиогр.: с. 273-277 (36 назв.).

3. Королев. А. А. Гигиена питания: учебник для студентов вузов / - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2014. - 544 с. - (Высшее образование).

4. Курочкина А. Ю, Управление качеством услуг 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для академического бакалавриата. Научная школа: Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург). Страниц: 172 Год: 2019 / Гриф УМО ВО, SBN: 978-5-534-07316-4

5. Тутьельян В. А., Суханов Б. П., Керимова М. Г, Елизарова Е. В.. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции: учеб. пособие для студентов вузов / - М. : Практ. медицина, 2015. - 160 с.

6. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство: учеб. пособие для вузов;/ пер. с англ. [. Н. Егорова]. - 4-е изд., [перераб. и доп.]. - Москва: ЮНИТИ, 2014.

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: Учебное пособие, высшее профессиональное образование, бакалавриат. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 224 с.

2. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: Учебное пособие. бакалавриат – М.: Издательство «Кнорус», 2014. 168 с.

3. Бгатов А.П. Безопасность в туризме / А.П. Бгатов. – М.: Форум, 2011. – 360 с.

4. Бгатов, А. П. Туристские формальности: учебник для студентов вузов / А. П. Бгатов. - М.: Академия, 2011. - 368 с.

5. Биржаков М.Б. Безопасность в туризме / М.Б. Биржаков, Н.П. Казаков. – СПб.: Герда, 2008. – 280 с.

6. Елханова Д.И. Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. 248 с.

7. Ёхина М.А., Организация обслуживания в гостиницах: учебное пособие для студ. – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 208 с.
8. Корнеев Н.В., Корнеева Ю.В., Технология гостиничного сервиса: Учебник. Высшее профессиональное образование. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.- 272 с.
9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: Академия, 2010. – 352 с.
10. Родионова Н.С., Субботина Е.В., Глаголева Л.Э. Организация гостиничного дела: Учебное пособие.- СПб.: «Троицкий мост», 2013.- 368 с.
11. Романов В.А., Цветкова С.Н., Шевцова Т.В. Кращенко В.В., Гостиничные комплексы: организация и функционирование. М.: Учебное пособие. М.: Издательский центр «Март Феникс», 2010.- 224 с.
12. Саак А.Э., Якименко М.В., Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие. СПб., Питер 2012.- 428 с.
13. Самохвалова А.Г. Деловое общение. Секреты эффективных коммуникаций: учебное пособие. СПб.: Речь, 2012.
14. Самыгин С.И. Деловое общение: учебное пособие для вузов / С.И. Самыгин, А.М. Руденко. М.: КноРус, 2010.
15. Сидоров П.И. Деловое общение: учебник для вузов / П.И. Сидоров, М.И. Путин, И.А. Коноплева. 2-е изд., перераб. М.: ИНФРА-М, 2013.
16. Солонкина О.В., Рамендик Д.М. Психодиагностика в социально-культурном сервисе и туризма: Учебное пособие. 2-е изд. М.: Академия, 2007.
17. Чудновский А.Д., Белозерова Ю.М. Безопасность бизнеса в индустрии туризма: учебное пособие/ А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2012.- 336 с.
18. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студ. вузов / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М.: КолосС, 2006. – 184 с.

в) нормативно-правовая база:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 30.11.2018) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"
2. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 г. № 28.
3. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036. (с изм. 10.05.2007 г.).
4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002г.
6. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г.
8. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г.
9. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.
10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).

11. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).

12. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

14. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

15. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

17. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

18. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

19. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

20. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

21. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

22. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

23. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

24. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.new-hotel.ru>
2. <http://www.otel-e.com>
3. <http://www.inn.tj/hotels/index7.php>
4. <http://www.info-library.com.ua/books-text-2605.html>
5. <http://www.hotelconsulting.ru>
6. http://dir.antula.ru/travel-hotel_chain.htm
7. <http://www.turbooks.ru>
8. <http://www.iso.org/iso/home.html> - сайт Международной организации по стандартизации» - информация нормативно-правового характера, касающаяся обязательной сертификации в туризме, изменения и дополнения к действующим нормативам.

9. www.russiatourism.ru – сайт Федерального агентства по туризму содержит статистическую информацию

10. <http://www.travelinform.ru/main/newtech> - Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: туризмен для профессионалов;

11. www.minstm.gov.ru - Официальный сайт Министерства культуры;

12. rostourunion.ru - сайт Российского Союза туриндустрии

13. www.unwto.org.ru - Всемирная туристская организация – размещается статистическая информация по международным туристским потокам, динамике доходов по странам и регионам, прогноз развития туризма; проблемы безопасности.

14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

- Федеральная служба государственной статистики. URL:<http://www.gks.ru>

- Всемирная туристическая организация. URL:<http://www.unwto.org>

- Всемирный совет по туризму и путешествиям WorldTravel&TourismCouncil (WTTC) <https://www.wttc.org/>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

Аудиторный фонд для проведения занятий по дисциплине

Номер учебной аудитории	Перечень основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных аудиторий
311, 411, 406	Плазменная панель LG с разрешением высо-	Учебный корпус № 28

	кой четкости, компьютер (моноблок) MSI с возможностью выхода в сеть Интернет	Ул. Горького, 23

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СЕРВИСОЛОГИЯ И СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Сервисология и сервисная деятельность».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Сервисология и сервисная деятельность».

Цель изучения дисциплины: освоение студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области сервиса и реализация их в своей профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
БК-4 Способен применять принципы концепции устойчивого развития для организации технологических процессов и решения задач в профессиональной сфере деятельности	БК-4.1 Проектирует и организует технологические процессы в сфере профессиональной деятельности на основе принципов устойчивого развития, минимизируя негативное воздействие на природную и социокультурную среду региона пребывания БК-4.2 Оценивает экологические, социальные и экономические последствия профессиональных решений, применяя критерии устойчивого развития для обоснования оптимальных вариантов организации сервиса БК-4.3 Разрабатывает и реализует мероприятия по продвижению концепции устойчивого развития в профессиональной деятельности, обеспечивая сбалансированность экономических, экологических и социальных приоритетов развития территории	Знать: теоретические основы сервисологии и место концепции устойчивого развития (УР) в системе современного сервисного менеджмента, проектирования сервисных процессов в гостиничном бизнесе; социальную и экономическую составляющую устойчивого сервиса; Уметь: анализировать сервисные процессы гостиницы (приём, размещение, обслуживание номеров, питание, дополнительные сервисы) на соответствие принципам устойчивого развития; разрабатывать сервисные сценарии с минимальным негативным воздействием на окружающую среду, проектировать «зелёные» сервисные продукты; коммуницировать с гостями ценности устойчивого сервиса через сервисный нарратив, зелёный маркетинг и образовательные сервисы Владеть: навыками расчёта сервисных KPI устойчивого развития; инструментами цифрового мониторинга ресурсоёмкости сервисных операций; приёмами формирования сервисной культуры устойчивого развития среди сотрудников гостиницы через обучение, мотивацию и вовлечение в проекты зелёного сервиса.
БК-7 Способен применять современные технологии, проектные умения и навыки для создания	БК-7.1 Применяет современные информационные технологии и цифровые инструменты при создании и реализации интегрированных проектов в	Знать: концептуальные основы сервисологии как науки о сервисе, виды и сущность сервисной деятельности в индустрии

интегрированных проектов, использовать организованную проектную деятельность для решения задач профессионального роста и развития	профессиональной сфере, обеспечивая их технологическую состоятельность и эффективность БК-7.2 Организует проектную деятельность по созданию интегрированных продуктов и сервисных решений (формирование проектной команды, планирование этапов, распределение ролей и ресурсов, управление рисками и сроками), используя проектный подход для достижения заданных целей качества и удовлетворенности ключевых партнеров БК-7.3 Использует результаты проектной деятельности для профессионального роста и развития, применяя накопленный проектный опыт для решения новых профессиональных задач и повышения конкурентоспособности на рынке труда	гостеприимства; методологии проектирования сервиса и их применение в гостиничном бизнесе; современные технологии цифровизации сервиса (CRM-системы, IoT, мобильные сервисы, чат-боты, системы управления взаимоотношениями с гостями); принципы и этапы организации проектной деятельности в сервисной сфере; методы оценки эффективности сервисных проектов; стратегии профессионального развития персонала гостиничного сервиса через проектную деятельность (наставничество, кросс-функциональные проекты, сервисные лаборатории). Уметь: - проектировать комплексные сервисные продукты гостиницы с использованием карт пути клиента (CJM) и сервисных сценариев; - разрабатывать и обосновывать интегрированные проекты развития сервиса (например, внедрение концепции «умная гостиница», создание единого цифрового сервис-экосистемы для гостя); - применять проектные методы при организации сервисных процессов и запуске новых сервисных линеек; - формировать проектные команды в сервисной среде, распределять роли и зоны ответственности с учётом сервисной культуры; - использовать проектную деятельность как инструмент профессионального роста. Владеть: - навыками визуализации сервисных процессов (создание сервисных карт, инфографики, прототипирование цифровых сервисных интерфейсов); - инструментами управления проектами в сервисной сфере; - технологиями сбора и анализа данных о качестве сервиса (анализ big data, гостевых отзывов, Mystery Shopping) для обоснования проектных решений; - методиками презентации и защиты сервисных проектов перед собственниками, инвесторами и

		стейкхолдерами; приёмами организации проектного обучения и сервисных тренингов для повышения компетенций линейного персонала гостиницы

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Сервисология и сервисная деятельность» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	<i>Введение в сервисологию</i>	<i>Сервисология как наука о современном стиле жизни, знании потребностей индивида, семьи, общества. Место данной дисциплины среди других наук о человеке и обществе. Междисциплинарный характер содержания дисциплины. Технологии процесса сервиса, системы клиентских отношений с учетом требований потребителя. Организация процесса сервиса, выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителя. Сфера сервиса: основные понятия (сервис, сервисная деятельность, потребность, услуга, жизненный цикл услуги, обслуживание, культура сервиса, контактная зона, качество обслуживания и т.д.). Принципы современного сервиса. Типы и виды сервисной деятельности. Роль сервисной деятельности в социально-экономической жизни страны и социальные предпосылки её развития. Состояние потребительского рынка услуг.</i>

2	<i>Подходы к пониманию человека и его потребностей</i>	<i>Человек как смысловая модель мира. Представление о человеческих потребностях в исторической ретроспективе. Социализация как процесс приобретения индивидом социальных качеств. Феномен многогранности природы человека. Человек как часть природы. Развитие человеческого разума как источник развития человеческой истории. Направленность личности, мотивация и мотивы. Классификация потребностей человека. Типология потребителя. Потребности и потребительское поведение. Системный подход к проблеме сущности человека и его потребностей.</i>
3	<i>Психосоциальное взаимодействие в сервисе</i>	<i>Психология потребления в сервисной деятельности. Современные психологические теории личности и потребностей человека. Теории мотивации личности по З. Фрейду. Потребности как реализация человеческих влечений. Индивидуальная теория личности А. Адлера. Аналитическая теория личности К.Г. Юнга. Гуманистическая теория личности Э. Фромма. Экзистенциальные потребности человека. Социокультурная теория личности К. Хорни. Типология потребностей Г. Мюррея</i>
4	<i>Сервис как способ удовлетворения потребностей</i>	<i>Принципы организации сервиса. Таймменеджмент в сервисной деятельности. Процесс разработки услуги. Глобальные экономические тренды в сервисной сфере. Внешние и внутренние факторы влияния на поведение потребителей. Процесс принятия потребительских решений. Культура сервиса.</i>

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1. Введение в сервисологию

Научные подходы к определению понятия «потребности» человека. Структура и функции потребностей. Взаимосвязь потребностей и ценностей. Взаимосвязь потребностей и деятельности. Управление потребностями через управление деятельностью

Раздел 2. Подходы к пониманию человека и его потребностей

Теории мотивации личности по З. Фрейду. Потребности как реализация человеческих влечений. Индивидуальная теория личности А. Адлера. Аналитическая теория личности К.Г. Юнга. Гуманистическая теория личности Э. Фромма. Экзистенциальные потребности человека. Социокультурная теория личности К. Хорни. Социально-когнитивное направление в теории личности (Д. Роттер)

Раздел 3. Психосоциальное взаимодействие в сервисе

Культурные факторы влияния на потребительское поведение. Социальные факторы влияния на потребительское поведение. Референтные группы и их влияние на потребительское поведение. Личностные факторы как факторы влияния. Эмоции как факторы влияния на поведение потребителя. Жизненный стиль как фактор внутреннего влияния на потребителя.

Раздел 4. Сервис как способ удовлетворения потребностей

Разработка стратегии взаимоотношений в процессе удовлетворения потребностей клиента. Общение работника сферы сервиса и клиента. Качество услуги, ожидания потребителей и их удовлетворение. Психология и тактика процесса обслуживания потребителя. Сервис как система индивидуального обслуживания.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Раздел 1. Введение в сервисологию

Предмет сервисологии и ее взаимосвязь с другими науками о человеке и обществе. Предмет и задачи сервисологии. Общая характеристика сферы сервиса и ее развитие в современном обществе. Общая характеристика индивидуальных и общественных потребностей

Раздел 2. Подходы к пониманию человека и его потребностей

Потребности и условия жизни человека. Социоприродная целостность человека. Осмысление потребности в ракурсе бытия и сущность человека. Индивидуальные основные потребности и психофизиологические возможности человека. Человеческие потребности и общественные интересы. Взаимосвязь ценностей и норм социального поведения

Раздел 3. Психосоциальное взаимодействие в сервисе

Психология и тактика процесса обслуживания потребителя. Поведение клиента как результат удовлетворения его потребностей. Психологическое состояние клиента. Удовлетворение потребностей как средство активизации деятельности человека и развития его потребностей. Взаимосвязь функций личности, ее черт и диспозиций с поведением. Факторы социального поведения личности и его результат. Значение понятий индивид, личность, человек в решении проблемы потребностей

Раздел 4. Сервис как способ удовлетворения потребностей

Сервис как сфера услуг. Глобальные тренды и инновационная экономика. Виды сервиса. Культурные факторы влияния на потребительское поведение. Социальные факторы влияния на потребительское поведение. Референтные группы и их влияние на потребительское поведение. Личностные факторы как факторы влияния.

Требования к самостоятельной работе студентов

Раздел 1. Введение в сервисологию

- изучение лекционного материала
- изучение предложенной литературы
- подготовка к коллоквиуму 1
- подготовка к докладу
- подготовка к тесту 1

Раздел 2. Подходы к пониманию человека и его потребностей

- изучение лекционного материала

- изучение предложенной литературы
- подготовка к коллоквиуму 1
- подготовка к докладу
- подготовка к тесту 2

Раздел 3. Психосоциальное взаимодействие в сервисе

- изучение лекционного материала
- изучение предложенной литературы
- подготовка к коллоквиуму 1
- подготовка к докладу
- подготовка к тесту 3

Раздел 4. Сервис как способ удовлетворения потребностей

- изучение лекционного материала
- изучение предложенной литературы
- подготовка к коллоквиуму 1
- подготовка к докладу
- подготовка к тесту 4

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно

связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Введение в сервисологию	БК-4 БК-7	Опрос, тестирование, практическое задание
Подходы к пониманию человека и его потребностей	БК-4 БК-7	Опрос, тестирование, практическое задание
Психосоциальное взаимодействие в сервисе	БК-4 БК-7	Опрос, тестирование, практическое задание
Сервис как способ удовлетворения потребностей	БК-4 БК-7	Опрос, тестирование, практическое задание

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Коллоквиум 1. Введение в предмет «Сервисология и сервисная деятельность».
Подходы к пониманию человека и его потребностей

1. Охарактеризуйте предмет дисциплины Сервисология и сервисная деятельность
2. Можно ли назвать сервисологию междисциплинарной наукой? если да, то почему?
3. Проанализируйте определения понятия «потребность» у разных исследователей.
4. Обоснуйте необходимость изучения и исследования человеческих потребностей.
5. Охарактеризуйте понятия «потребность», «нужда», «желание», «прихоть». Как эти понятия взаимосвязаны между собой?
6. Что должны делать производители, чтобы реализовать свою продукцию, услугу?
7. На что должна опираться маркетинговая система, чтобы удовлетворить потребителя?
8. К чему стоит стремиться для удовлетворения потребностей даже самого требовательного клиента?
9. Какой характер приобретает потребность, если она длительное время не удовлетворяется?
10. В каких эмоциональных состояниях проявляются потребности?

Коллоквиум 2. Развитие представлений о потребностях человека в истории философии

- Назовите первые формы мировоззрения
Закончите выражение «Человек есть.....»
Что говорили о Софистах и их мировоззрении
Какой вопрос софисты объявили главным вопросом истории?
Что становится главным объектом философии?
Что составляет основу человеческой деятельности согласно учению стоиков?
Какое отношение к судьбе проповедовали стоики?
Доступна ли сущность окружающего мира для понимания человеком с точки зрения скептицизма?
Какова главная цель всех живых существ по мнению эпикурейцев?

Что приносит самые ценные и важные удовольствия согласно эпикуреизму?

Коллоквиум 3. Психологические теории о формировании личности человека и его потребностях

1. Какие качества личности являются определяющими факторами её развития?
2. От чего зависит степень развитости личности?
3. Какое из понятий характеризует родившегося ребёнка: индивид, индивидуальность, личность?
4. Что отличает одну личность от другой?
5. Без каких отношений невозможно развитие индивида как личности?
6. Девиантное поведение как признак неудовлетворения потребностей.
7. Индивидуальные психофизиологические особенности человека как основа формирования потребностей
8. Потребности и защитные механизмы личности
9. Изменение потребностей человека: основные условия и факторы.
10. Потребность как источник активности личности

Коллоквиум 4. Классификация потребностей человека

1. Понятие потребностей и их классификации.
2. Человеческие потребности в исторической ретроспективе.
3. Мотивация индивидуального потребления.
4. Психология потребностей.
5. Потребности, интересы, ценности.
6. Индивидуальные и общественные потребности.
7. Индивидуальные психические и физические особенности человека как основа его запросов.
8. Основные аспекты теории потребностей.
9. Развитие человека и его потребностей.
10. Трансформация человеческих потребностей.
11. Возрастная динамика потребностей.
12. Потребительские предпочтения.

Коллоквиум 5. Факторы внешнего и внутреннего влияния на потребителей

1. Основные факторы, определяющие потребительское поведение.
2. Эволюция поведения потребителей в процессе развития сервиса: от производства к продажам, от продаж к маркетингу.
3. Стратегия формирования лояльности и удержания клиента в процессе продаж.
4. Управление взаимоотношениями с клиентами в процессе продаж.
5. Модель принятия потребительского решения.
6. Предпочтительная оценка вариантов выбора.
7. Понятие о запланированных и не запланированных покупках. Факторы, влияющие на решение о покупке.
8. Детерминанты успеха или неудачи в розничной торговле товарами и услугами.
9. Личность и поведение потребителей. Влияние индивидуальных различий на потребительское поведение.
10. Влияние стиля жизни на потребительское поведение.

Коллоквиум 6. Процесс принятия потребительских решений. Культура сервиса

1. Роль сферы сервиса в удовлетворении человеческих потребностей.
2. Способы и средства удовлетворения потребностей человека. Удовлетворение потребностей как процесс потребления.

3. Модели поведения потребителя.
4. Структура обслуживания потребностей. Особенности функционирования сферы услуг.
5. Взаимодействие сферы сервиса с другими областями общественной жизни.
6. Социальная сфера современного общества.
7. Характеристика сервиса как сферы услуг.
8. Понятие «сервисизация» общества и ее основные черты.
9. Сервис как результат трансформации сферы услуг в контексте российского общества.
10. Результаты трансформации сферы услуг российского общества

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Сервисология как наука.
2. Понятие о человеке в философии и психологии.
3. Основные классификации потребителей.
4. Способы и средства удовлетворения потребностей человека.
5. Основные характеристики сервиса как сферы услуг

Примерный перечень тем для выступления (доклада) на занятии

1. Соотношение сферы услуг и домашнего сервиса.
2. Иерархическая теория потребностей А.Маслоу и ее значение для анализа потребительского поведения.
3. Мотивация индивидуального потребления.
4. Потребительские ценности и потребительское поведение.
5. Деформация потребительского поведения. Факторы, влияющие на поведение потребителя

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать,	хорошо		71-85

	широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Инновации в сервисе: использование инфографии : учебное пособие / В. О. Чулков, Н. М. Комаров, Л. В. Сумзина [и др.]. - Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2020. - 124 с. - ISBN 978-5-91359-131-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1858774>

Сервис: термины и понятия : словарь / под ред. О.Я. Гойхмана. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 239 с. — (Библиотека словарей «ИНФРА-М»). - ISBN 978-5-16-014474-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1167070>

Дополнительная литература

Охотина, Н. М. Сервисология : учебное пособие / Н. М. Охотина. - Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. - 116 с. - ISBN 978-5-8158-1897-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1873017>

Таранова, И.В. Сервисология [Электронный ресурс] : учебник / И.В. Таранова, А.В. Трухачев. - Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. - 296 с. - ISBN 978-5-9596-0863-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/514626>

Аманжолова, Д. А. Введение в специальность: история сервиса: Учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 384 с. (Сервис и туризм). ISBN 978-5-98281-107-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/125510>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
 - установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
**«Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов
ХАССП»**

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП».

Цель изучения дисциплины: приобретение знаний, умений, навыков в области системы обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствие с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и	Знать: теоретические основы и эволюцию системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП/НАССР), семь принципов Codex Alimentarius и их адаптацию в российское законодательство и отраслевую практику ресторанов при гостиницах; нормативно-правовую базу в области безопасности пищевой продукции и общественного питания; виды пищевых опасностей и их источники в технологических процессах ресторана гостиничного комплекса; методологию идентификации опасностей, оценки рисков и определения критических контрольных точек в ресторанном производстве, включая дерево решений (Decision Tree) и матрицу вероятности/тяжести последствий; требования к производственному контролю, ветеринарно-санитарной экспертизе, лабораторным исследованиям и порядку оформления их результатов; структуру, содержание и правила ведения документации системы ХАССП (описание продуктов и переработки, диаграммы технологических потоков, план ХАССП, процедуры предварительных программ-пререквизитов, регламенты, журналы мониторинга, процедуры верификации); нормы профессиональной этики и ответственности персонала, осуществляющего деятельность в зоне производства пищевой продукции.

	позитивной репутации гостиничного предприятия	Уметь: применять принципы ХАССП при организации технологических процессов в ресторане гостиничного комплекса; осуществлять идентификацию опасностей и оценку рисков на каждом этапе производственного процесса, определять критические контрольные точки (ССР), устанавливать критические пределы (критерии безопасности) и процедуры мониторинга (температурный режим, время, pH, влажность, визуальный контроль); разрабатывать, актуализировать и внедрять документацию системы ХАССП; организовывать и контролировать соблюдение гигиенических норм персоналом ресторана, обеспечивать разделение потоков «чистого» и «грязного» сырья, готовой и полуфабрикатной продукции; обеспечивать соответствие ресторанной деятельности требованиям технических регламентов Таможенного союза, СанПиН, ГОСТ и профессиональных стандартов; готовить объект к проверкам Роспотребнадзора, ветеринарной службы, аккредитованных лабораторий; обрабатывать инциденты нарушения безопасности пищевой продукции. Владеть: навыками разработки и ведения плана ХАССП для ресторана гостиничного комплекса; методами оценки рисков в пищевом производстве (матрица рисков, метод HACCP Decision Tree, расчёт показателей QMS, FMEA-подход адаптированный для ресторана); технологиями контроля ССР и предварительных программ-пререквизитов; навыками ведения регистрационной и отчётной документации системы ХАССП; приёмами обучения, инструктажа и аттестации персонала по вопросам

		пищевой безопасности, личной гигиены и санитарной обработки; инструментами внутреннего аудита, верификации и анализа эффективности системы ХАССП;

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 1.1. Предмет, объект, метод и эволюция системы ХАССП (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Сущность и структура дисциплины. Место в системе профессиональной подготовки.

Исторические этапы развития системы ХАССП: от программы Pillsbury (1959) до Codex Alimentarius (1993, 2003, 2020).

Семь принципов ХАССП согласно Codex Alimentarius: анализ опасностей; определение ССР; установление критических пределов; система мониторинга; корректирующие действия; процедуры верификации; документирование и ведение записей.

Методология дисциплины: системный, процессный, риск-ориентированный подходы.

Взаимосвязь ХАССП с системами менеджмента качества (ISO 9001), ISO 22000, FSSC 22000.

Тема 1.2. Законодательство РФ и технические регламенты Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: структура, требования к процессам производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»: требования к информации об аллергенах, сроках годности, условиях хранения.

ТР ТС 029/2012 (требования к пищевым добавкам), ТР ТС 033/2013 (о безопасности молока и молочной продукции), ТР ТС 034/2013 (о безопасности мяса и мясной продукции).

Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ФЗ «О защите прав потребителей» (статьи о безопасности продукции, ответственности за вред здоровью); ФЗ «О техническом регулировании».

Постановления и приказы Роспотребнадзора, ветеринарные правила.

Тема 1.3. Санитарно-эпидемиологические требования и стандарты в общественном питании (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система анализа рисков на критических контрольных точках (ХАССП). Общие требования к построению, изложению и обеспечению функционирования».

ГОСТ Р 54961-2012 / ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».

Профессиональные стандарты: 40.025 «Официант», 40.026 «Бармен», 40.027 «Метрдотель» (требования к гигиенической подготовке).

РАЗДЕЛ 2. ПИЩЕВЫЕ ОПАСНОСТИ И ИХ ИДЕНТИФИКАЦИЯ В РЕСТОРАННОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Тема 2.1. Биологические опасности (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Патогенные микроорганизмы: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*, *Campylobacter*, вирусы (гепатит А, норовирусы), грибки, паразиты.

Факторы роста микроорганизмов (температура, влажность, pH, время, кислород). «Опасная зона» (5 °C – 60 °C).

Источники биологических опасностей в ресторане: сырьё, персонал, оборудование, вода, воздух, вредители.

Токсины микробиального происхождения, ботулизм, стафилококковый энтеротоксин.

Тема 2.2. Химические, физические опасности и аллергены (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Химические опасности: остаточные пестициды, нитраты, тяжёлые металлы, микотоксины, гормональные препараты, антибиотики, моющие и дезинфицирующие средства, мигранты из упаковки (пластификаторы, бисфенол А).

Физические опасности: стекло, металл, пластик, камни, кости, волосы, инородные тела.

Пищевые аллергены: «большая восьмёрка» (молоко, яйца, рыба, морепродукты, орехи, арахис, пшеница, соя) и региональные аллергены. Система маркировки. Перекрёстное загрязнение (cross-contact).

Тема 2.3. Методология идентификации опасностей и оценки рисков (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Понятие «опасность» (hazard) и «риск» (risk) в контексте ХАССП.

Методы идентификации: мозговой штурм, анализ технологических потоков, экспертные оценки, история инцидентов.

Матрица оценки рисков: вероятность возникновения × тяжесть последствий.
Классификация рисков (критический, значительный, умеренный, пренебрежимый).

Дерево решений (Decision Tree) для определения CCP согласно Codex Alimentarius.

Различие между CCP (критическая контрольная точка) и OPRP (операционная предварительная программа) в ISO 22000.

РАЗДЕЛ 3. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ-ПРЕРЕКВИЗИТЫ (GMP, GHP, SOP)

Тема 3.1. Гигиенические требования к персоналу и производственным помещениям (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

GMP (Good Manufacturing Practices) и GHP (Good Hygiene Practices) в ресторане гостиницы.

Требования к персоналу: медицинские осмотры (предсменные, предварительные, периодические), личная гигиена, гигиеническая обработка рук, санитарная одежда, поведенческие нормы.

Планировка и зонирование ресторана: разделение на чистые и грязные зоны, потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, отходов. Принцип «одностороннего движения».

Требования к отделке помещений, вентиляции, освещению, водоснабжению (горячая/холодная вода), канализации.

Пест-контроль и ветеринарно-санитарная безопасность.

Тема 3.2. Санитарная обработка оборудования, инвентаря и инфраструктуры (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Мойка и дезинфекция: выбор средств, концентрации, время экспозиции, порядок операций (мойка → промывка → дезинфекция → ополаскивание).

Чистящий план (Cleaning Schedule) ресторана: зоны, частота, ответственные, средства, контроль.

Обработка разделочного инвентаря, посуды, стекла, тары. Трёхванночная система.

Контроль чистоты: визуальный, люминометрический (АТР-тестирование), микробиологический.

Тема 3.3. Требования к сырью, хранению, транспортировке и поставщикам (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Критерии приёмки сырья: органолептика, температура, сопроводительные документы (ветеринарные свидетельства, декларации соответствия, сертификаты качества), сроки годности.

Система «двадцать минут» приёмки скоропортящейся продукции.

Условия хранения: режимы температуры и влажности, FIFO/FEFO, разделение сырого и готового, маркировка.

Транспортировка внутри отеля: термоконтейнеры, время доставки (room service, банкетные залы).

Аудит и сертификация поставщиков, оценка надёжности цепи поставок.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ПЛАНА ХАССП

Тема 4.1. Описание продуктов и потребителей, построение диаграммы технологического потока (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Этапы разработки плана ХАССП: сбор команды ХАССП (НАССР Team), описание продукта и его потребителей (в т.ч. уязвимых групп: дети, беременные, аллергики).

Построение блок-схемы и диаграммы технологического потока (Process Flow Diagram): приёмка → хранение → подготовка → тепловая обработка → охлаждение → горячая/холодная раздача → банкет/шведский стол/room service.

Подтверждение диаграммы на месте (on-site verification).

Тема 4.2. Анализ опасностей и определение критических контрольных точек (ССР) (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Проведение анализа опасностей на каждом этапе технологического потока.

Применение дерева решений Codex для определения ССР.

Примеры ССР в ресторане гостиницы: приёмка скоропортящейся продукции (температура), тепловая обработка (внутренняя температура, время), охлаждение (скорость охлаждения), хранение готовой продукции (температура холодильника), регенерация (разогрев), подача на шведском столе (время экспозиции, температура).

Различие ССР и контрольных точек качества (QC points).

Тема 4.3. Установление критических пределов и систем мониторинга (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Критические пределы (Critical Limits): научное и нормативное обоснование. Примеры: внутренняя температура при тепловой обработке мяса $\geq +71\text{ }^{\circ}\text{C}$; время охлаждения горячего блюда с $+60\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+21\text{ }^{\circ}\text{C} \leq 2$ часа, до $+8\text{ }^{\circ}\text{C} \leq 4$ часа общего цикла; pH, Aw (водная активность).

Целевые значения (Target Levels) и допустимые отклонения.

Мониторинг: что, как, когда, кем. Методы: термометрический (зондовые термометры с калибровкой), визуальный, хронометрический, химический (pH-метр).

Частота мониторинга: непрерывный (автоматика) vs периодический (каждые 30 мин, каждую партию).

Тема 4.4. Корректирующие действия, верификация и документирование (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Корректирующие действия (Corrective Actions): при превышении критического предела (изоляция продукции, повторная обработка, утилизация, анализ причин).

Предупреждающие действия (Preventive Actions): корректировка процесса до выхода за пределы.

Верификация (Verification): внутренние аудиты, анализ результатов мониторинга, микробиологические исследования, оценка эффективности обучения персонала.

Валидация (Validation): научное подтверждение, что план ХАССП способен контролировать опасности.

Документирование: план ХАССП, процедуры, инструкции, журналы, акты, протоколы.

РАЗДЕЛ 5. СПЕЦИФИКА ПРИМЕНЕНИЯ ХАССП В РЕСТОРАНЕ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСА

Тема 5.1. ХАССП в горячем и холодном цехе, кондитерском производстве (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Особенности контроля в горячем цехе: тепловая обработка, держание на марите, раздача. ССР: достижение целевой температуры внутри продукта.

Холодный цех: риск кросс-контаминации, хранение готовой продукции, сроки годности готовых блюд (система 2+2, 24 часа, 48 часов).

Кондитерское производство: риск Salmonella в яичных кремах, контроль pH и сахара, работа с готовыми к употреблению продуктами (RTE).

Тема 5.2. ХАССП при банкетном обслуживании, шведском столе, фуршете, room service (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Банкетное обслуживание: время между приготовлением и подачей, температурный контроль при транспортировке в банкетный зал, риск снижения температуры при сервировке.

Шведский стол (buffet): время экспозиции готовых блюд, контроль температуры (горячие $\geq +65\text{ }^{\circ}\text{C}$, холодные $\leq +8\text{ }^{\circ}\text{C}$), замена лотков, защита от загрязнения (кашпо, мармиты, льды для морепродуктов).

Room service: время доставки, температурная изоляция, информирование гостя о сроках годности, аллергенах.

Фуршет: риск физического загрязнения, контроль количества гостей и скорости ротации блюд.

Тема 5.3. ХАССП в баре, управление аллергенами и специальными диетами (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Бар: контроль льда (питьевая вода, чистота льдогенератора), мойка бокалов, хранение соков и сиропов, работа с яичными белками (физ, коктейли).

Управление аллергенами: разделение технологических потоков, маркировка, обучение персонала, информирование гостя (аллергенное меню, QR-код).

Специальные диеты: веганство, кошер, халяль, безглютеновое, диабетическое. Риски перекрёстного загрязнения.

РАЗДЕЛ 6. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ, ВЕРИФИКАЦИЯ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ С НАДЗОРНЫМИ ОРГАНАМИ

Тема 6.1. Документация системы ХАССП в ресторане (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Структура плана ХАССП: титульный лист, состав команды, описание продукта, диаграмма потока, анализ опасностей и ССР (таблица), процедуры мониторинга, корректирующие действия, верификация.

Журналы и регистры: журнал приёмки сырья (температура, документы), температурные листы холодильников и морозильников, листы термообработки, журналы уборки и дезинфекции, журналы медосмотров, акты отбора проб, протоколы лабораторных исследований.

Процедуры предварительных программ (PRPs): чистящий план, программа пест-контроля, программа обучения, программа калибровки, программа обратной связи с поставщиками.

Тема 6.2. Внутренний аудит, инспекции и подготовка к проверкам (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Планирование и проведение внутреннего аудита системы ХАССП: чек-листы, графики, несоответствия, корректирующие действия.

Верификация: анализ трендов температурных листов, оценка жалоб гостей, микробиологический мониторинг поверхностей и рук персонала (смывы).

Подготовка к проверкам Роспотребнадзора, ветеринарной службы, Ростехнадзора (по питьевой воде): пакет документов, акты, журналы, планы устранения.

Ответственность за нарушения: административная, уголовная (ст. 238 УК РФ), гражданско-правовая.

Тема 6.3. Интеграция ХАССП с ISO 22000, FSSC 22000 и системами качества гостиницы (2 ч. лекции, 2 ч. практические)

Переход от ХАССП к ISO 22000: добавление OPRP, системы пререквизитов, коммуникации по цепи поставок.

FSSC 22000: дополнительные требования к управлению аллергенами, микробиологическому мониторингу, культуре безопасности пищевой продукции.

Интеграция с ISO 9001 (менеджмент качества), ISO 14001 (экология), системой управления репутацией отеля.

Цифровизация ХАССП: электронные журналы, IoT-датчики температуры, автоматические уведомления, блокчейн для отслеживания поставок.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Предмет, метод и эволюция системы ХАССП. Семь принципов Codex Alimentarius и их адаптация в российское законодательство

Законодательство РФ и технические регламенты Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011, 022/2011, 029/2012, 033/2013)

Санитарно-эпидемиологические требования и отраслевые стандарты в общественном питании (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000)

Биологические пищевые опасности в ресторанном производстве: патогенные микроорганизмы, факторы роста, «опасная зона»

Химические, физические опасности и пищевые аллергены в ресторане гостиничного комплекса

Методология идентификации опасностей и оценки рисков. Матрица рисков и дерево решений Codex для определения ССР

Предварительные программы-пререквизиты (GMP, GHP): требования к персоналу, производственным помещениям, зонированию ресторана

Санитарная обработка оборудования, инвентаря и инфраструктуры ресторана. Чистящий план и пест-контроль

Требования к сырью, поставщикам, условиям хранения и транспортировки внутри гостиничного комплекса

Описание продуктов и потребителей. Построение и верификация диаграммы технологического потока ресторана

Анализ опасностей и определение критических контрольных точек (ССР) в технологических процессах ресторана

Установление критических пределов и систем мониторинга ССР: температурные режимы, время, pH, визуальный контроль

Корректирующие действия, верификация, валидация и документирование в системе ХАССП

ХАССП в горячем, холодном и кондитерском цехе ресторана гостиницы

ХАССП при банкетном обслуживании, шведском столе, фуршете и room service

ХАССП в баре, управление аллергенами и организация специального диетического питания

Документирование системы ХАССП, внутренний аудит и подготовка к проверкам надзорных органов

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Анализ нормативной базы: сравнение ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000

Построение диаграммы технологического потока ресторана гостиничного комплекса (от приёмки сырья до room service)

Идентификация биологических опасностей на этапах хранения и подготовки сырья

Идентификация химических и физических опасностей; разработка аллергенной карты меню ресторана

Применение матрицы рисков: оценка вероятности возникновения и тяжести последствий

Работа с деревом решений Codex: определение ССР для горячего цеха

Определение ССР для холодного цеха, бара, зоны шведского стола и службы room service

Установление критических пределов: расчёт времени охлаждения, температурных режимов тепловой обработки и хранения

Разработка процедур мониторинга: графики, частота, ответственные, методы контроля

Разработка процедур корректирующих действий: моделирование сценариев инцидентов

Составление чистящего плана (Cleaning Schedule) и программы пест-контроля ресторана

Разработка журналов ХАССП: температурные листы, журналы приёмки сырья, журналы медосмотров

Проведение имитационного внутреннего аудита ресторана (чек-листы, выявление несоответствий, оформление акта)

Подготовка к проверке Роспотребнадзора: сбор пакета документов, ответы на типовые замечания

Разработка раздела плана ХАССП для конкретного цеха (горячего/холодного/банкетной зоны/шведского стола)

Комплексное практическое занятие: защита разработанного плана ХАССП (презентация, критический анализ, доработка)

Разбор кейсов пищевых инцидентов (отравления, инфекции, аллергические реакции) и анализ корневых причин

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта

Итоговая аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине «Система обеспечения безопасности ресторанной продукции на основе принципов ХАССП» требованиям СУОС ВО по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело» в форме зачета.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих принципах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и магистрантами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
	ОПК-6	Проверка письменных заданий, рефератов
		Проверка письменных заданий, рефератов
		Проверка письменных заданий, рефератов
		Проверка письменных заданий, рефератов
		Проверка письменных заданий, рефератов
		Проверка письменных заданий, рефератов

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Пример тестовых заданий:

Действие внешних и внутренних факторов не влечет действий, считающихся отрицательными по отношению к данному объекту в соответствии с существующими, на данном этапе, потребностями, знаниями и представлениями

- А) Качество.
- Б) Риск-менеджмент.
- В) Идеальные условия производства продукции.
- Г) Безопасность.

2. Какой Федеральный закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции, процессам производства, хранения, реализации...

- А) № 102.
- Б) № 44.
- В) № 184.
- Г) № 194.

3. Определённый способ понимания, трактовки каких-либо явлений, основная точка зрения, руководящая идея

- А) Научное понятие.
- Б) Научный метод.
- В) Метод прогнозирования.
- Г) Концепция.

4. Что буквально означает «контроль»? А) подтверждение соответствия.

- Б) оценка соответствия.
- Г) контроль качества продукции и услуг.
- В) список, ведущийся в двух экземплярах.

5. Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

- А) Надлежащая производственная практика.
- Б) ХАССП.
- В) Система национальной стандартизации.
- Г) Концепция развития индустрии питания.

6. Сколько концепция ХАССП включает основных принципов:

- А) 12.
- Б) 4.
- В) 10.
- Г) 7.

7. Концепция ХАССП была основана в: А) Великобритании.

- Б) России.
- В) США.
- Г) Германии.

8. Общие требования к системе ХАССП устанавливает:

- А) ГОСТ Р 51705.1.
- Б) ГОСТ Р 50705.1.
- В) ГОСТ Р 50005.1.
- Г) Федеральный закон № 184.

9. Систему менеджмента безопасности пищевой продукции устанавливает:

- А) ГОСТ Р 51705.1.
- Б) ГОСТ Р ИСО 9001.
- В) Федеральный закон № 184.
- Г) ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

10. Подтверждение соответствия системы ХАССП осуществляется в форме:

- А) Обязательной сертификации.
- Б) Добровольной сертификации.

- В) Декларирования соответствия.
Г) Нет правильного ответа.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету по дисциплине:

1. Формирование качества, в том числе безопасности гостиничных услуг
2. Потребительские свойства и методы их оценки.
3. Методология анкетирования потребителей гостиничных услуг.
4. Концепция совершенствования производства и методы управления производственной системой.
5. Основы риск-менеджмента.
6. Тотальный риск-менеджмент.
7. Методы исследований анкетирование, потребительская конференция с целью выяснения предпочтений по качеству и безопасности услуг.
8. Каковы основные тематические направления отраслевых выставок, проводившихся в истекшем году?
9. Интернет-, вирусный маркетинг.
10. Представление о безопасности технологического оборудования.
11. Подтверждение соответствия технологического оборудования.
13. Какие измерительные средства могут использоваться в мониторинге системы ХАССП?
14. Перечислите факторы, которые могут негативно повлиять на качество и безопасность гостиничных услуг.
15. Понятие об услугах.
16. Современные представления о конкурентоспособности услуг и продукции индустрии гостеприимства.
17. Эффективность реализации концепции ХАССП.
18. Система обеспечения безопасности GMP.
19. Значение стандартов ИСО в менеджменте качества и безопасности услуг.
20. История развития концепции ХАССП.
21. Принципы функционирования системы ХАССП.
22. Процессы жизненного цикла продукции индустрии гостеприимства
23. Основные шаги, этапы разработки концепции ХАССП.
24. Анализ рисков в индустрии гостеприимства.
25. Понятие о контрольных точках и критических контрольных точках.
26. Организация контроля качества и безопасности на гостиничных предприятиях.
27. Метод древовидной диаграммы в оценки степени опасностей технологических Процессов предоставления гостиничных услуг.
28. Построение блок-схемы на конкретном примере.
29. Структура рабочего листа ХАССП.
30. Оценка соответствия системы менеджмента безопасности ХАССП.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)

Повышенны й	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессионал ьной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельн ости и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетвори тельный (достаточно й)	Репродуктивн ая деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетвор ительно		55-70
Недостаточн ый	Отсутствие удовлетворительного уровня	признаков	неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Иванов, В. В. Антикризисный менеджмент в гостиничном бизнесе / В. В. Иванов, А. Б. Волков. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-16-004304-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1015325>. – Режим доступа: по подписке.

2. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочкурова. - Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. - 320 с. - (Новая университетская библиотека). - ISBN 978-5-98704-272-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1214457>– Режим доступа: по подписке.

3. Елисеева, Е. Н. Менеджмент качества : учебное пособие / Е. Н. Елисеева, А. В. Жагловская. - Москва : Изд. Дом НИТУ «МИСиС», 2018. - 108 с. - ISBN 978-5-906953-57-3. -

Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1257441>– Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Никольская, Е. Ю. Управление качеством гостиничных услуг / Е. Ю. Никольская. – Москва : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство «КноРус», 2021. – 198 с.
2. Скобкин, С. С. Маркетинг и продажи в гостиничном бизнесе : учебник для вузов / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 197 с.
3. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 373 с.
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 297 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Системный анализ деятельности предприятий сферы туризма и гостеприимства»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Системный анализ деятельности предприятий сферы туризма и гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Системный анализ деятельности предприятий сферы туризма и гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: освоение студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области туризма и гостеприимства и реализация их в своей профессиональной деятельности

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	Знать основные понятия и методы анализа предприятия сервиса для принятия управленческих решений и построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления Уметь применять математические и аналитические методы для решения практических задач. Владеть навыками системного анализа и оценки деятельности предприятий сервиса для решения проблем организации и принятия управленческих решений.
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы гостеприимства	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами	Знать: теоретические основы системного анализа деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства; методологию и методы исследования рынка гостиничных услуг; концепции и модели продвижения и продаж гостиничных услуг; принципы разработки и внедрения маркетинговых стратегий в гостиничном бизнесе специфику функционирования гостиничного предприятия как сложной социотехнической системы;

	ОПК-5.3 Разрабатывает и внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	нормативно-правовые и отраслевые основы маркетинговой деятельности и защиты прав потребителей гостиничных услуг. Уметь: осуществлять системный анализ деятельности гостиничного предприятия; проводить исследование рынка гостиничных услуг; разрабатывать и обосновывать маркетинговые стратегии на основе результатов системного анализа и исследования рынка; проектировать механизмы продвижения и продаж гостиничных услуг; внедрять маркетинговые стратегии в операционную деятельность предприятия. Владеть: инструментами системного анализа деятельности предприятий гостеприимства; методами и инструментами маркетинговых исследований; технологиями цифрового продвижения и управления продажами; приёмами визуализации и презентации результатов системного анализа и маркетинговых стратегий; навыками подготовки управленческих решений по развитию маркетинговой и продажной деятельности на основе системной диагностики

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Системный анализ деятельности предприятий сферы туризма и гостеприимства» представляет собой дисциплину Б1.В.04 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах

ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления	Понятие о системе. Организация как система. Внешняя среда. Система управления. Процессы, системный и ситуационный подходы о системном характере управления
2	Тема 2: Системный подход в управлении	Сущность системного подхода. Система. Системный анализ. Основные термины и понятия в области системного подхода. Сущность управления как единство информации, организации и процесса. Классификация систем. Правила применения системного подхода.
3	Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода	Сущность стратегического менеджмента. Этапы становления концепции стратегического менеджмента. Признаки стратегического менеджмента. Система стратегического и оперативного управления. Сравнение долгосрочного и стратегического управления.
4	Тема 4: Инструментарий системного анализа	Области применения инструментария системного анализа при планировании. Миссия, цели организации. Понятие «дерево целей» и методика декомпозиции целей. Оценка и анализ внешней среды организации. Анализ макроокружения: политических процессов, правового регулирования, состояния экономики, социальной и культурной составляющей общества, научно-технического и технологического развития общества, международного разделения труда и

		деятельности на зарубежных рынках. SWOT-анализ. Разработка стратегических решений. Реализация стратегических решений.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления:

Понятие о системе. Организация как система. Внешняя среда. Система управления. Процессы, системный и ситуационный подходы о системном характере управления

Тема 2: Системный подход в управлении:

Сущность системного подхода. Система. Системный анализ. Основные термины и понятия в области системного подхода. Сущность управления как единство информации, организации и процесса. Классификация систем. Правила применения системного подхода.

Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода:

Сущность стратегического менеджмента. Этапы становления концепции стратегического менеджмента. Признаки стратегического менеджмента. Система стратегического и оперативного управления. Сравнение долгосрочного и стратегического управления.

Тема 4: Инструментарий системного анализа:

Области применения инструментария системного анализа при планировании. Миссия, цели организации. Понятие «дерево целей» и методика декомпозиции целей. Оценка и анализ внешней среды организации. Анализ макроокружения: политических процессов, правового регулирования, состояния экономики, социальной и культурной составляющей общества, научно-технического и технологического развития общества, международного разделения труда и деятельности на зарубежных рынках. SWOT-анализ. Разработка стратегических решений. Реализация стратегических решений.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления:

Понятие о системе. Организация как система. Микроокружение организации и характер его влияния на систему. Макроокружение организации и характер его влияния на систему. Системный характер управленческой деятельности с позиции различных школ и подходов в менеджменте

Тема 2: Системный подход в управлении:

Сущность системного подхода. Содержание категории системного анализа. Этапы проведения системного анализа, их содержание. Содержание основных терминов и понятий в области системного подхода. Классификация систем. Свойства систем, характеризующие сущность и сложность систем. Свойства систем, характеризующие их связь с внешней средой. Свойства систем, характеризующие их параметры функционирования и развития. Правила применения системного подхода.

Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода:

Сущность стратегического менеджмента. Этапы становления концепции стратегического менеджмента. Модель стратегического управления.

Тема 4: Инструментарий системного анализа:

Области применения инструментария системного анализа при стратегическом планировании. Последовательность, назначение и сущность этапа формирования миссии и целей социально-экономической системы. Дерево целей и методика декомпозиции дерева целей. Инструментарий оценки и анализа внешней среды организации. Инструментарий оценки факторов непосредственного окружения организации.

Рекомендуемый перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тема лабораторной работы
1	Тема 2: Системный подход в управлении	Применение системного анализа на примере организации городских сервисов
2	Тема 4: Инструментарий системного анализа	SWOT-анализ организации предприятий городских сервисов

Требования к самостоятельной работе студентов:

Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления:

- подготовка к практическим занятиям, семинарам
- проработка лекционного материала

Тема 2: Системный подход в управлении:

- подготовка к практическим занятиям, семинарам
- проработка лекционного материала
- оформление отчетов по лабораторным работам

Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода:

- подготовка к практическим занятиям, семинарам
- проработка лекционного материала

Тема 4: Инструментарий системного анализа:

- подготовка к практическим занятиям, семинарам
- проработка лекционного материала
- оформление отчетов по лабораторным работам

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления	ОПК-3, ОПК-5	Устный опрос
Тема 2: Системный подход в управлении		Устный опрос Отчет по лабораторной работе
Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода		Устный опрос
Тема 4: Инструментарий системного анализа		Устный опрос Отчет по лабораторной работе Контрольная работа

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

1. Системный анализ – это ...

- языковая система, которая оперирует с предложениями на естественном языке в пределах синтаксических правил этого языка;
- своеобразный синтез идей и принципов теории исследования операций и методов теории управления с возможностями современной вычислительной техники;
- современный этап развития этих дисциплин

2. Элемент – это ...

- a) предел разделения системы с точки зрения аспекта рассмотрения, решения конкретной задачи, поставленной цели;
- b) независимая часть системы, обладающая свойствами системы, и в частности, имеющая подцель;
- c) совокупности однородных элементов

3. Для какой модели сложной системы подходят данные характеристики: 1) внешние факторы, источники (граничные условия); 2) внутренние факторы; 3) внутренние источники; 4) начальные условия состояния системы?

- a) Проблем содержащей;
- b) Комплексной;
- c) Проблем разрешающей

4. К основным средствам исследования систем?

- a) Реализация, без внедрения результатов анализа;
- b) Построение проблемосодержащей модели систем

5. Модель стратифицированной системы при двух стратах имеет следующую структуру...

- a) Выход-вход, выход-вход;
- b) Вход-вход, выход-выход;
- c) Выход-вход, вход-выход;
- d) Вход-выход, вход-выход

6. Совокупность вертикально расположенных решающих слоев это...

- a) Решающий элемент;
- b) Число составляющих;
- c) Иерархия слоев

7. Управленческое обследование – это: (1 тип, С) а) обязанности, возлагаемые на руководство организации;

- b) объективная оценка состояния исследуемой организации;
- c) метод, используемый для комплексного исследования внутренних проблем организации;
- d) поиск новых знаний и приобретение нового опыта

8. Системный анализ начинается с разработки: (1тип, С)

- a) методов управления;
- b) целей системы управления;
- c) критерия эффективности организации;
- d) структура управления организацией

9. Миссия организации – это:

- a)) основная (общая) цель организации;
- b) распределение целей по уровням управления;
- c) стратегия организации;

- c) связь;
- d) критерий

17. Представим предприятие как систему. Чем в такой системе является производственный цех:

- a) подсистемой;
- b) компонентом;
- c) элементом;
- d) элементом или подсистемой

18. Охарактеризуйте основное свойство связей между элементами системы

- a) связь ограничивает степень свободы элементов;
- b) связь увеличивает степень свободы элементов;
- c) связь изменяет степень свободы элементов

19. Какие из перечисленных ниже вопросов относятся к прогнозированию, какие — к планированию, а какие — к контролю в процессе принятия решений менеджером:

- a) какой должна быть организационная структура, чтобы она могла функционировать эффективно;
- b) какие изменения происходят во внешнем окружении и как они отражаются или могут отразиться в будущем на организации;
- c) какие методы оперативного управления следуют выбрать;
- d) как укрепить корпоративную культуру в организации;
- e) какие методы контроля наиболее эффективны для достижения целей организации

20. Что из нижеперечисленного обычно относится к стратегическим решениям, а что — к практическим

- a) результат сложно предсказать;
- b) используют оперативную информацию, которая более точна и достоверна;
- c) используют информацию, полученную в условия

21. Совокупность всех объектов, изменение свойств которых влияет на системы, а также тех объектов, чьи свойства меняются в результате поведения системы, это:

- a) подсистема;
- b) среда;
- c) компоненты

22. Сетевая структура представляет собой

- a) декомпозицию системы в пространстве;
- b) относительно независимые, взаимодействующие между собой подсистемы;
- c) декомпозицию системы во времени;
- d) взаимоотношения элементов в пределах определённого уровня

23. Простейшая, неделимая часть системы, определяемая в зависимости от цели построения и анализа системы:

- a) компонент;
- b) наблюдатель;
- c) элемент;
- d) атом

24. Объединение некоторых параметров системы в параметре более высокого уровня - это

- а) агрегирование;
- б) иерархия;
- в) синергия

25. Уровень иерархической структуры, при которой система представлена в виде взаимодействующих подсистем, называется

- а) эшалоном
- б) эшелонном;
- в) стратой;
- г) слоем

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Список вопросов к экзамену:

1. Сущность системного подхода и его отличия от других подходов.
2. Классификация систем.
3. Макроокружение социально-экономической системы.
4. Микроокружение социально-экономической системы.
5. Внутренняя среда социально-экономической системы.
6. Организация как система.
7. Модель стратегического планирования.
8. Система. Системный подход.
9. Системный анализ.
10. Методы оценки стратегического портфеля фирмы.
11. Стратегические аспекты взаимоотношений организации и общества.
12. Методы анализа внешней и внутренней среды.
13. Декомпозиция дерева целей. Пример.
14. Сущность управления с позиций системного подхода.
15. Развитие представлений о системах, системном подходе и системном анализе.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низший уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение	<i>Включает низший уровень.</i>	хорошо		71-85

	знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	щий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Системный анализ, оптимизация и принятие решений: Учебное пособие / Баранник В. Г., Истигечева Е. В. - 2014. 99 с. Москва: Дашков и К, 2022. - 372 с. - ISBN 978-5-394-04945-3. - Текст : электронный. - :<https://znanium.com/catalog/product/1926422>
2. Основы теории систем и системного анализа: Учебное пособие / Силич М. П., Силич В. А. - 2013. 342 с. : <https://znanium.com/catalog/product/492712>

Дополнительная литература

- 1 Управление человеческими ресурсами: Учебное пособие / Красина Ф. А. - 2013. 158 с

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Проект цифровизации городского хозяйства «Умный город»

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»**

Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

Рабочая программа дисциплины

«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ УСЛУГ»

Шифр: **43.03.03**

направление подготовки: **"Гостиничное дело"**

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Стандартизация и управление качеством услуг».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
5. Требования к самостоятельной работе студентов
6. Методические рекомендации по видам занятий
7. Фонд оценочных средств
 - 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 7.2. Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
 - 7.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 7.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

1. Наименование дисциплины

Дисциплина: «Стандартизация и управление качеством услуг».

Целью дисциплины является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным условиям развития туризма и индустрии гостеприимства, а также мирового хозяйства в целом.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине
БК-8 Способен определять и применять подходы, методы и технологии научных исследований и инновационной деятельности в сфере оказания услуг	БК-8.1 Определяет и обосновывает подходы, методы и технологии научных исследований, применимые для изучения процессов в сфере сервисных услуг, исходя из целей, объектов и специфики исследовательской задачи БК-8.2 Применяет выбранные методы и технологии научных исследований при изучении качества услуг, потребительского поведения, эффективности сервисных процессов, соблюдая требования к достоверности, валидности и этике исследования БК-8.3 Использует результаты научных исследований для разработки и реализации инноваций в сфере оказания услуг, обосновывая их эффективность и практическую значимость для развития организации и отрасли	Знать: теоретические основы стандартизации и управления качеством услуг в индустрии гостеприимства; нормативно-правовую и отраслевую базу стандартизации гостиничных услуг; подходы и технологии инновационной деятельности в управлении качеством гостиничных услуг; принципы разработки, внедрения и аудита стандартов обслуживания; методы сертификации, аккредитации и независимой оценки качества гостиничных услуг. Уметь: определять и применять подходы научных исследований для диагностики качества гостиничных услуг; разрабатывать и обосновывать стандарты и регламенты качества обслуживания в гостиничном бизнесе; применять методы и технологии инновационной деятельности для совершенствования системы управления качеством; проводить научно-обоснованную оценку эффективности системы управления качеством и стандартов обслуживания; формировать предложения по инновационному развитию стандартов качества с учётом трендов отрасли.

		Владеть: навыками разработки, адаптации и актуализации стандартов обслуживания; методами научных исследований качества сервиса; инструментами управления качеством и стандартизации; технологиями цифровой диагностики и мониторинга качества; приёмами подготовки научно-аналитических материалов и презентации результатов исследований качества услуг.

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1. 1	Тема 1. Цели и задачи стандартизации.	Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.
2. 2	Тема 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.	Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения
3.	Тема 3. Стандарты и технологии обслуживания.	Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.
4. 3	Тема 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.	Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях. Наличие и соблюдение стандартов качества в гостиничном предприятии. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
5. 4	Тема 5 Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.	Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».». Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице». Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».
6. 5	Тема 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений	Работа с претензиями и жалобами. Алгоритм работы с жалобами гостей. Правила работы с жалобами потребителей.

7.	Тема 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг. Методы внутренней оценки. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки. Измерение удовлетворенности потребителей.
8.	Тема 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания. Особенности организации службы питания в гостинице. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.
9.	Тема 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.	Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии. Повышение качества обучения персонала гостиничного предприятия. Мотивация персонала в повышении качества гостиничных услуг

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством услуг» предусматривает 104 часа самостоятельной работы бакалавров. В структуре самостоятельной работы предусмотрены: участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных туристских рынков.

При подготовке к занятиям необходимо использовать рекомендуемую и дополнительную литературу, периодические издания, а также научные публикации, статистический материал Росстата, Всемирной туристской организации, электронные издания, исследующие вопросы санаторно-курортной и туристской отрасли. Следует уделять внимание журналам и интернет-изданиям туристкой, санаторно-курортной, гостиничной и ресторанной отраслей. Необходимо использовать данные, полученные за последние пять лет, включая год сдачи работы. Также, необходимо использовать для подготовки к занятиям: материалы лекций, материалы практических занятий, учебно-методическую литературу, информационные ресурсы "Интернета", методические рекомендации и указания по дисциплине, фонды оценочных средств.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

- Тема 1. Цели и задачи стандартизации.
- Тема 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.
- Тема 3. Стандарты и технологии обслуживания.
- Тема 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.
- Тема 5 Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

Тема 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений

Тема 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

Тема 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы

Тема 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

5. Требования к самостоятельной работе студентов

В качестве самостоятельной работы предполагается подготовка докладов с презентационными материалами и сообщений, выполнения домашних заданий, проведение предварительного сбора материалов по направлениям и методам обеспечения безопасности в сфере туризма. На основе анализа законодательства и требований нормативно-правовой документации формировать необходимый пакет документов по обеспечению безопасности на конкретном предприятии туристской индустрии, или для сертификации туров.

Дисциплина «Стандартизация и управление качеством услуг» предусматривает 104 часа самостоятельной работы. В структуре самостоятельной работы предусмотрены написание рефератов, участие в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, а также подготовка других заданий по темам курса.

Задачами СРС являются: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен: освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с Государственными образовательными стандартами высшего образования по данной дисциплине. планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем. самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя. выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Для реализации творческих способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: 1) текущая и 2) творческая проблемно-ориентированная.

Текущая СРС направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений. Текущая СРС включает следующие виды работ:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам, промежуточному контролю.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. ТСР предусматривает:

- исследовательскую работу по тематике планирования и прогнозирования в выбранной в качестве области научных интересов теме;
- анализ научных публикаций по тематике научных интересов;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;
- написание творческих работ (проект) по заданной тематике;
- публичное выступление в аудитории с докладом и организация обсуждения углубленно изученного материала в области научных интересов студента.

6. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио, проведение занятий на предприятиях индустрии гостеприимства и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

7. Фонд оценочных средств

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

В соответствии с требованиями СУОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении студентами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Стандартизация и управление качеством сервисных услуг»

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций			Способ контроля
		текущий контроль по дисциплине	рубежный контроль по дисциплине	итоговый контроль по дисциплине	
Тема 1.	БК-8	дискуссия	Контрольная работа		Устно
Тема 2.		дискуссия	дискуссия		устно, письменно
Тема 3.		дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 4.		дискуссия	Контрольная работа		устно письменно
Тема 5		дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 6.		дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 7.		дискуссия	Дискуссия,		устно письменно

Тема 8.		дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 9.		дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно

7.2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Формирование компетенций (ПК-3, ПК-5) происходит в три этапа:

Наименование этапов формирования компетенций	Содержание этапов
Когнитивный этап БК-8	Ознакомление с теоретическими положениями учебной дисциплины
Прикладной этап БК-8	Знать: основные понятия в области обслуживания необходимые для проведения анализа развития рынка услуг в современных условиях и определения инновационных подходов в сфере гостеприимства;
Демонстрационный этап БК-8	Уметь: применять полученные знания на практике; услуг; ставить и решать задачи ассортиментной политики и определять ее стратегию;

7.3 Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации.
2. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.
3. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.
4. Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций.
5. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения.
6. Стандарты и технологии обслуживания.
7. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса.
8. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.

9. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.
10. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
11. Наличие и соблюдение стандартов качества в гостиничном предприятии.
12. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
13. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.
14. Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».
15. Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице».
16. Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».
17. Стандарты качества на гостиничных предприятиях.
18. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений. Работа с претензиями и жалобами.
19. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.
20. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг.
21. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки.
22. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.
23. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания.
- Особенности организации службы питания в гостинице.
24. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.
25. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.
- Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии.

Критерии и показатели оценивания ответов на зачёте: владение содержанием курса в соответствии с ГОСО; проявление самостоятельности, творческого подхода, инициативности в работе по предмету; общая речевая и педагогическая культура студента; работоспособность и педагогическая направленность в учении.

Для получения допуска к зачету студент очной формы обучения должен:

- иметь пропусков не более 20% от общего количества семинарских занятий;
- пройти промежуточный контроль знаний с оценкой не менее «Удовлетворительно»
- выполнить две презентации, отражающие работу на практических занятиях.

7.4 Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение	<i>Включает низестоя-</i>	хорошо	зачтено	71-85

	знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	щий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

Введение в индустрию гостеприимства [Текст] : учебно-методическое пособие / М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т, 2019. - 1 on-line, 46 с.

Дополнительная литература:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь : Секвойя, 2016. - 74 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.ru/index.php?page=book&id=485027>.

нормативно-правовая база:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 30.11.2018) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

2. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 г. № 28.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036. (с изм. 10.05.2007 г.).

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002г.
6. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.
7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г.
8. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г.
9. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.
10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).
11. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).
12. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.
13. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.
14. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
15. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.
16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
17. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.
18. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.
19. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
20. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.
21. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
22. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
23. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
24. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.new-hotel.ru>
2. <http://www.otel-e.com>
3. <http://www.inn.tj/hotels/index7.php>
4. <http://www.info-library.com.ua/books-text-2605.html>
5. <http://www.hotelconsulting.ru>
6. http://dir.antula.ru/travel-hotel_chain.htm
7. <http://www.turbooks.ru>
8. <http://www.iso.org/iso/home.html> - сайт Международной организации по стандартизации» - информация нормативно-правового характера, касающаяся обязательной сертификации в туризме, изменения и дополнения к действующим нормативам.

9. www.russiatourism.ru – сайт Федерального агентства по туризму содержит статистическую информацию
10. <http://www.travelinform.ru/main/newtech> - Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;
11. www.minstm.gov.ru - Официальный сайт Министерства культуры;
12. rostourunion.ru - сайт Российского Союза туриндустрии
13. www.unwto.org.ru - Всемирная туристская организация – размещается статистическая информация по международным туристским потокам, динамике доходов по странам и регионам, прогноз развития туризма; проблемы безопасности.
14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Федеральная служба государственной статистики. URL: <http://www.gks.ru>
 - Всемирная туристическая организация. URL: <http://www.unwto.org>
 - Всемирный совет по туризму и путешествиям WorldTravel&TourismCouncil (WTTC) <https://www.wttc.org/>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО;

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»**

**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

Рабочая программа дисциплины
«СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Стандарты обслуживания».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
5. Требования к самостоятельной работе студентов
6. Методические рекомендации по видам занятий
7. Фонд оценочных средств
- 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
- 7.2. Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
- 7.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
- 7.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

1. Наименование дисциплины

Дисциплина: «Стандарты обслуживания».

Целью дисциплины является формирование конкурентоспособного специалиста, адаптированного к реальным условиям развития туризма и индустрии гостеприимства, а также мирового хозяйства в целом.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий	Знать: основные понятия в области обслуживания необходимые для проведения анализа развития рынка услуг в современных условиях и опре-

ориентированных технологий	к направляющей стороне и контрагентам	деления инновационных подходов в сфере гостеприимства;
ОПК-6 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в индустрии гостеприимства, действующими отраслевыми правилами, стандартами (ГОСТам), нормами профессиональной этики	ОПК-6.1 Применяет нормативно-правовые акты Российской Федерации при организации операционной деятельности гостиничного предприятия, обеспечивая легитимность бизнес-процессов и защиту прав потребителей ОПК-6.2 Обеспечивает соответствие деятельности гостиничной организации действующим отраслевым стандартам и нормативным документам, осуществляя внутренний контроль соблюдения установленных требований ОПК-6.3 Руководствуется нормами профессиональной этики индустрии гостеприимства при взаимодействии с гостями, партнёрами и коллегами, обеспечивая формирование доверительной среды и позитивной репутации гостиничного предприятия	Уметь: применять полученные знания на практике; услуг; ставить и решать задачи ассортиментной политики и определять стратегию; Владеть: владеть методами оценки и конкурентоспособности, навыками применения инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов;

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, , и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1. 1	Тема 1. Цели и задачи стандартизации.	Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.
2. 2	Тема 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.	Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения
3.	Тема 3. Стандарты и технологии обслуживания.	Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.
4. 3	Тема 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.	Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях. Наличие и соблюдение

		стандартов качества в гостиничном предприятии. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
5. 4	Тема 5 Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.	Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».». Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице». Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».
6. 5	Тема 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений	Работа с претензиями и жалобами. Алгоритм работы с жалобами гостей. Правила работы с жалобами потребителей.
7.	Тема 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.	Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг. Методы внутренней оценки. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки. Измерение удовлетворенности потребителей.
8.	Тема 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы	Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания. Особенности организации службы питания в гостинице. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.
9.	Тема 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.	Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии. Повышение качества обучения персонала гостиничного предприятия. Мотивация персонала в повышении качества гостиничных услуг

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Дисциплина «Стандарты обслуживания» предусматривает часы самостоятельной работы бакалавров. В структуре самостоятельной работы предусмотрены: участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных туристских рынков.

При подготовке к занятиям необходимо использовать рекомендуемую и дополнительную литературу, периодические издания, а также научные публикации, статистический материал Росстата, Всемирной туристской организации, электронные издания, исследующие вопросы санаторно-курортной и туристской отрасли. Следует уделять внимание журналам и интернет-изданиям туристкой, санаторно-курортной, гостиничной и ресторанной отраслей. Необходимо использовать данные, полученные за последние пять лет, включая год сдачи работы. Также, необходимо использовать для подготовки к занятиям: материалы лекций, материалы практических занятий, учебно-методическую литературу, информационные ресурсы "Интернета", методические рекомендации и указания по дисциплине, фонды оценочных средств.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Цели и задачи стандартизации.

Тема 2. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.

Тема 3. Стандарты и технологии обслуживания.

Тема 4. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.

Тема 5 Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.

Тема 6. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений

Тема 7. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.

Тема 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы

Тема 9. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

5. Требования к самостоятельной работе студентов

В качестве самостоятельной работы предполагается подготовка докладов с презентационными материалами и сообщений, выполнения домашних заданий, проведение предварительного сбора материалов по направлениям и методам обеспечения безопасности в сфере туризма. На основе анализа законодательства и требований нормативно-правовой документации формировать необходимый пакет документов по обеспечению безопасности на конкретном предприятии туристской индустрии, или для сертификации туров.

Дисциплина «Стандарты обслуживания» предусматривает самостоятельную работу. В структуре самостоятельной работы предусмотрены написание рефератов, участие в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, а также подготовка других заданий по темам курса.

Задачами СРС являются: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретических знаний; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен: освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с Государственными образовательными стандартами высшего образования по данной дисциплине. планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем. самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя. выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Для реализации творческих способностей и более глубокого освоения дисциплины предусмотрены следующие виды самостоятельной работы: 1) текущая и 2) творческая проблемно-ориентированная.

Текущая СРС направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие практических умений. Текущая СРС включает следующие виды работ:

- работу с лекционным материалом, поиск и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуальному заданию;
- опережающую самостоятельную работу;
- изучение тем, вынесенных на самостоятельную проработку;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовку к контрольным работам, промежуточному контролю.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала студентов. ТСР предусматривает:

- исследовательскую работу по тематике планирования и прогнозирования в выбранной в качестве области научных интересов теме;
- анализ научных публикаций по тематике научных интересов;
- поиск, анализ, структурирование и презентацию информации;
- написание творческих работ (проект) по заданной тематике;
- публичное выступление в аудитории с докладом и организация обсуждения углубленно изученного материала в области научных интересов студента.

6. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио, проведение занятий на предприятиях индустрии гостеприимства и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных

работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

7. Фонд оценочных средств

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

В соответствии с требованиями СУОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении студентами дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Стандарты обслуживания в сфере гостиничного бизнеса»

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций			Способ контроля
		текущий контроль по дисциплине	рубежный контроль по дисциплине	итоговый контроль по дисциплине	
Тема 1.	ПК-3	дискуссия	Контрольная работа		Устно
Тема 2.	ОПК-6	дискуссия	дискуссия		устно, письменно
Тема 3.	ПК-3	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письменно
Тема 4.	ОПК-6	дискуссия	Контрольная работа		устно письменно

Тема 5	ПК-3	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письмен- но
Тема 6.	ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письмен- но
Тема 7.	ПК-3	дискуссия	Дискуссия,		устно письмен- но
Тема 8.	ОПК-6	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письмен- но
Тема 9.	ПК-3	дискуссия	Дискуссия, презентация		устно письмен- но
ЗАЧЕТ	ОПК-6			зачет	

7.2 Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Исторические основы развития стандартизации. Цели стандартизации. Принципы стандартизации.
2. Функции стандартизации. Задачи стандартизации. Методы стандартизации.
3. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.
4. Международные стандарты. Российские стандарты отечественных ассоциаций.
5. Государственные (национальные) стандарты. Внутренние стандарты средства размещения.
6. Стандарты и технологии обслуживания.
7. Правила обслуживания потребителей. Обеспечение качества сервиса.
8. Технология обслуживания в сфере гостеприимства.
9. Внедрение стандартов качества на гостиничных предприятиях.
10. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
11. Наличие и соблюдение стандартов качества в гостиничном предприятии.
12. Организация работ по управлению качеством в гостиничных предприятиях.
13. Стандарты бизнес-процессов в гостиничном предприятии.
14. Стандарт процесса «Порядок бронирования номеров».
15. Стандарт процесса «Порядок поселения в гостинице».
16. Стандарт процесса «Организация обслуживания на этажах».
17. Стандарты качества на гостиничных предприятиях.
18. Стандарт рассмотрения жалоб и возражений. Работа с претензиями и жалобами.
19. Контроль и оценка качества, безопасности услуг и обслуживания в гостинице.
20. Организация контроля качества гостиничных услуг: разработка программы контроля качества. Методы внешней оценки качества и безопасности гостиничных услуг.
21. Методы внутренней оценки. Самоаудит как метод внутренней оценки.
22. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.
23. Нормативное обеспечение деятельности предприятий питания.
- Особенности организации службы питания в гостинице.
24. Технология обслуживания посетителей на предприятиях питания.
25. Роль персонала в обеспечении гостиничного сервиса.

Роль профессиональных стандартов в гостиничном предприятии.

Критерии и показатели оценивания ответов на зачёте: владение содержанием курса в соответствии с ГОСО; проявление самостоятельности, творческого подхода, инициативности в работе по предмету; общая речевая и педагогическая культура студента; работоспособность и педагогическая направленность в учении.

Для получения допуска к зачету студент очной формы обучения должен:

- иметь пропусков не более 20% от общего количества семинарских занятий;
- пройти промежуточный контроль знаний с оценкой не менее «Удовлетворительно»
- выполнить две презентации, отражающие работу на практических занятиях.

7.4 Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низший уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает низший уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо	зачтено	71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

Введение в индустрию гостеприимства [Текст] : учебно-методическое пособие / М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т, 2019. - 1 on-line, 46 с.

Дополнительная литература:

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь : Секвойя, 2016. - 74 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://znanium.ru/index.php?page=book&id=485027>. 10.

2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Стандарты обслуживания в индустрии гостеприимства» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

нормативно-правовая база:

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 30.11.2018) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"

2. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 г. № 28.

3. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036. (с изм. 10.05.2007 г.).

4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» №7-ФЗ от 10.01.2002г.

6. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.

7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29 -ФЗ от 02.01.2000г.

8. Федеральный закон «Об основах охраны труда в РФ» №181-ФЗ от 02.06.1999г.

9. Правила оказания услуг по реализации туристского продукта, утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.07.2007 № 452.

10. Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 (с изменениями и дополнениями).

11. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 25 апреля 1997 г. № 490 (с изменениями и дополнениями).

12. ГОСТ Р 53423-2009 Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

13. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.

14. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.

15. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.

16. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

17. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг.

18. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования.

19. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

20. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.

21. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

22. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

23. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.

24. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://www.new-hotel.ru>
2. <http://www.otel-e.com>
3. <http://www.inn.tj/hotels/index7.php>
4. <http://www.info-library.com.ua/books-text-2605.html>
5. <http://www.hotelconsulting.ru>
6. http://dir.antula.ru/travel-hotel_chain.htm
7. <http://www.turbooks.ru>
8. <http://www.iso.org/iso/home.html> - сайт Международной организации по стандартизации» - информация нормативно-правового характера, касающаяся обязательной сертификации в туризме, изменения и дополнения к действующим нормативам.

9. www.russiatourism.ru – сайт Федерального агентства по туризму содержит статистическую информацию

10. <http://www.travelinform.ru/main/newtech> - Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: туризмен для профессионалов;

11. www.minstm.gov.ru - Официальный сайт Министерства культуры;

12. rostourunion.ru - сайт Российского Союза туристической индустрии

13. www.unwto.org.ru - Всемирная туристическая организация – размещается статистическая информация по международным туристским потокам, динамике доходов по странам и регионам, прогноз развития туризма; проблемы безопасности.

14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

- Федеральная служба государственной статистики. URL: <http://www.gks.ru>

- Всемирная туристическая организация. URL: <http://www.unwto.org>

- Всемирный совет по туризму и путешествиям WorldTravel&TourismCouncil (WTTC) <https://www.wttc.org/>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
 - серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Столицы мира»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Филиппов Юрий Юрьевич, старший преподаватель
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1.Наименование дисциплины «Столицы мира».....	4
2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.	5
4. Виды учебной работы по дисциплине.	5
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.	5
6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.	7
7. Методические рекомендации по видам занятий.	9
8. Фонд оценочных средств.....	9
8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины.....	9
8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля.....	10
8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине.....	11
8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания.....	12
9.Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	13
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	14
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....	14
12.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	14

1. Наименование дисциплины: «Столицы мира».

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов понимания основных экономических явлений и процессов.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-4 Способен решать стандартные задачи профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и туризма с учетом основных требований безопасности	ОПК-4.1 Выполняет стандартные профессиональные задачи в гостиничной организации с соблюдением обязательных требований безопасности, реализуя внутренний контроль соответствия нормативным регламентам ОПК-4.2 Идентифицирует профессиональные риски в деятельности средств размещения, разрабатывает и реализует превентивные меры по их предупреждению в рамках стандартных рабочих процедур гостиничного предприятия ОПК-4.3 Действует в соответствии с регламентами при возникновении внештатных и чрезвычайных ситуаций в гостиничной организации, обеспечивая сохранность жизни и здоровья людей, минимизацию материального ущерба и непрерывность операционной деятельности предприятия	Знать: - современные тенденции и тренды развития межкультурного общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах Уметь: - выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей Владеть: навыками: - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; - аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Столицы мира» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1.	Введение. Столицы мира как объект изучения	Актуальность и необходимость тематики. Определение основных понятий «государство», «столица», «культурная достопримечательность», «мировая ценность», «демографический процесс», «исторический этап». Значимость мировых столиц в историческом процессе. Постановка целей и задач изучения столиц мира. Терминология курса. Структура курса.
2.	Тема 1. Анализ туристической привлекательности основных столиц Европы	Особенности европейских столиц. Основные сведения: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные европейские столицы. Москва. Берлин. Париж. Лондон. Рим. Мадрид. Вена. Берн. Амстердам. Дублин. Стокгольм. Хельсинки. Осло. Копенгаген. Рейкьявик. Афины. Лиссабон. Прага. София.
3.	Тема 2. Анализ туристической привлекательности основных столиц Америки	Особенности развития американского континента. Отличия государств и столиц Северной, Центральной и Южной Америки. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Америки. Оттава. Вашингтон. Гавана. Мехико. Сантьяго. Буэнос-Айрес. Бразилиа.
4.	Тема 3. Анализ туристической привлекательности основных столиц Азии	Особенности развития азиатского региона. Отличия и особенности государств и столиц Азии. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая

		справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Азии. Токио. Пекин. Дели. Сеул. Пхеньян. Тель-Авив. Абу-Даби. Анкара. Багдад. Кабул. Тегеран.
5.	Тема 4. Анализ туристической привлекательности основных столиц Африки	Особенности развития африканского региона. Значимость африканских государств с точки зрения развития туризма. Отличия и особенности государств и столиц Африки. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные туристические столицы Африки. Каир. Тунис. Претория. Рабат. Антананариву.
6.	Тема 5. Анализ туристической привлекательности основных столиц Австралии и Океании	Особенности развития региона. Значимость государств с точки зрения развития туризма. Отличия и особенности государств и столиц Австралии и Океании. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Австралии и Океании. Канберра. Веллингтон. Сува.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Введение. Столицы мира как объект изучения

Тема 1. Анализ туристической привлекательности основных столиц Европы

Тема 2. Анализ туристической привлекательности основных столиц Америки

Тема 3. Анализ туристической привлекательности основных столиц Азии

Тема 4. Анализ туристической привлекательности основных столиц Африки

Тема 5. Анализ туристической привлекательности основных столиц Австралии и Океании

Введение. Столицы мира как объект изучения Актуальность и необходимость тематики. Определение основных понятий «государство», «столица», «культурная достопримечательность», «мировая ценность», «демографический процесс», «исторический этап». Значимость мировых столиц в историческом процессе. Постановка целей и задач изучения столиц мира. Терминология курса. Структура курса.

Тема 1. Анализ туристической привлекательности основных столиц Европы

Особенности европейских столиц. Основные сведения: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные европейские столицы. Москва. Берлин. Париж. Лондон. Рим. Мадрид. Вена. Берн. Амстердам. Дублин. Стокгольм. Хельсинки. Осло. Копенгаген. Рейкьявик. Афины. Лиссабон. Прага. София.

Тема 2. Анализ туристической привлекательности основных столиц Америки

Особенности развития американского континента. Отличия государств и столиц Северной, Центральной и Южной Америки. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Америки. Оттава. Вашингтон. Гавана. Мехико. Сантьяго. Буэнос-Айрес. Бразилиа.

Тема 3. Анализ туристической привлекательности основных столиц Азии

Особенности развития азиатского региона. Отличия и особенности государств и столиц Азии. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Азии. Токио. Пекин. Дели. Сеул. Пхеньян. Тель-Авив. Абу-Даби. Анкара. Багдад. Кабул. Тегеран.

Тема 4. Анализ туристической привлекательности основных столиц Африки

Особенности развития африканского региона. Значимость африканских государств с точки зрения развития туризма. Отличия и особенности государств и столиц Африки. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные туристические столицы Африки. Каир. Тунис. Претория. Рабат. Антананариву.

Тема 5. Анализ туристической привлекательности основных столиц Австралии и Океании Особенности развития региона. Значимость государств с точки зрения развития туризма. Отличия и особенности государств и столиц Австралии и Океании. Основные сведения о столицах: географическое положение страны и ее столицы, занимаемая столицей площадь, демографическая и социальная ситуация (численность населения, национальный состав, вероисповедания, уровень жизни). Историческая справка. Этапы возникновения и развития столицы, основные исторические события. Главные

культурные достопримечательности. История создания и авторы. Главные географические и природные достопримечательности. Мировые туристические фирмы и гостиницы. Главные столицы Австралии и Океании. Канберра. Веллингтон. Сува.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Дисциплина «Социально-культурные ресурсы туризма» предусматривает самостоятельную работу бакалавров. В структуре самостоятельной работы предусмотрены написание рефератов, участие в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, а также подготовка эссе и презентаций по темам курса.

Самостоятельная работа является неотъемлемой частью изучения дисциплины, служит для более глубокого и детального осмысления предмета, освоения большего количества материала по изучаемым вопросам.

С этой целью слушателям программы рекомендуется самостоятельное изучение литературы, в качестве закрепления полученных знаний следует ответить на нижеперечисленные вопросы.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия, освоить основные понятия. В течение занятия студент совместно с преподавателем принимает участие в дискуссиях, анализирует факты, решает кейсы. Выполнение подобных заданий зачитывается как текущая работа студента.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по следующим темам: Введение в основы бизнес-планирования и проектирования. Понятие стратегического планирования. Значение бизнес-планирования в управлении предприятием. Организационно-экономические основы предпринимательства. Структура и правила составления бизнес-плана организации. Содержательная часть бизнес-проекта. Реализация бизнес-плана и контроль за его исполнением.

Выполнение домашнего задания, предусматривающего разработку элементов и разделов бизнес-проекта, с последующим сообщением, презентацией, обсуждением и дальнейшей корректировкой на практических занятиях, по следующим темам: Организационно-экономические основы предпринимательства. Структура и правила составления бизнес-плана организации. Содержательная часть бизнес-проекта.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое

обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Введение. Столицы мира как объект изучения.	ОПК-4	опрос
Тема 1. Анализ туристической привлекательности основных столиц Европы.		тест, доклад
Тема 2. Анализ туристической привлекательности основных столиц Америки		тест, доклад
Тема 3. Анализ туристической привлекательности основных столиц Азии.		тест, доклад
Тема 4. Анализ туристической привлекательности основных столиц Африки.		тест, доклад
Тема 5. Анализ туристической привлекательности основных столиц Австралии и Океании.		тест, доклад

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тестовые задания для самоконтроля.

Целью тестирования является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы; проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

Примеры тестовых заданий:

В качестве заданий для контрольных работ студентам может быть предложен один из вариантов тестирования.

Пример тестовых заданий.

№	Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы
1.	В какой столице было построено первое в мире метро?	Париж Берлин Лондон Москва Нет правильного ответа	1
2.	Под каким годом Москва впервые упоминается в письменных источниках?	1044 1147 1157 1412 Нет правильного ответа	2
3.	В честь какого события названа площадь Лондона, на которой стоит памятник адмиралу Нельсону?	Битве при Ватерлоо Битве под Москвой Трафальгарской Битве Битве при Перл-Харбор Нет правильного ответа	3
4.	Назовите столицу Швеции		Стокгольм
5.	Назовите столицу Норвегии		Осло
6.	Чем не являлась крепость-замок Тауэр?	резиденцией монархов тюрьмой парламентом историческим музеем Нет правильного ответа	3
7.	Монумент в память о 96 депутатах – это достопримечательность:	Парижа Берлина Лондона Москвы Нет правильного ответа	2

Типовые задания для практических занятий:

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Европа

1. Туристические ресурсы и туристические объекты
2. Символы столиц европейских государств
3. Туристическая привлекательность европейских столиц

Америка

1. Особенности истории и культуры американского континента
2. Символы столиц американских государств
3. Туристическая привлекательность американских столиц

Азия

1. Особенности истории и культуры азиатских государств
2. Символы столиц азиатских государств
3. Туристическая привлекательность азиатских столиц

Африка

1. Туристическая привлекательность африканских столиц

Океания

1. Туристическая привлекательность столиц Океании

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Ответы на вопросы должны содержать знания по трем основным информационным блокам: история развития, основные достопримечательности и туристические ресурсы конкретной столицы.

Перечень вопросов к зачету:

1. Москва
2. Берлин
3. Лондон
4. Париж
5. Рим
6. Афины
7. Мадрид
8. Копенгаген
9. Прага
10. Оттава
11. Вашингтон
12. Гавана
13. Мехико
14. Сантьяго
15. Буэнос-Айрес
16. Бразилиа
17. Токио
18. Пекин
19. Нью-Дели
20. Сеул
21. Пхеньян
22. Иерусалим
23. Абу-Даби
24. Анкара
25. Рабат
26. Каир
27. Тунис
28. Претория

29. Канберра
30. Веллингтон

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

Основные данные, касающиеся истории и основных историко-культурных достопримечательностях столиц мира, редко претерпевают изменения, поэтому допустимо использование литературы, изданной ранее 2006 г.

1. Все столицы мира: энцикл. справ./ сост. И. Н. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Вече, 2006.
2. Ильина, Т. В. История искусства Западной Европы от Античности до наших дней [Электронный ресурс]: учеб. для акад. бакалавриата/ Т. В. Ильина, М. С. Фомина. - 7-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2019. - 1 on-line, 330 с., [16] цв. л. ил.: ил.. - (Бакалавр. Академический курс). - Библиогр.: с. 323-330. - Лицензия до 31.12.2019. - ISBN 978-5-534-03311-3: Б.ц. There are copies in departments: ЭБС Юрайт(1)
3. Пленков, О. Ю. Новейшая история стран Европы и Америки [Электронный ресурс]: учеб. для акад. бакалавриата/ О. Ю. Пленков. - 2-е изд., перераб. и доп.. - Москва: Юрайт, 2018. - 1 on-line, 399 с.. - (Бакалавр. Академический курс). - Библиогр.: с. 397-399. - Лицензия до 31.12.2019. - ISBN 978-5-534-00745-9: Б.ц. There are copies in departments: ЭБС Юрайт(1)

Дополнительная литература

1. Азимов А. История США. Освоение Северной Америки/ А. Азимов; Пер. с англ. О. Адамовой, Н. Хольновой. - М.: Б. С. Г.-ПРЕСС, 2003. - 335 с.: ил..
2. Альперович М. С. История Латинской Америки: с древнейших времен до начала XX в.: [учеб. для вузов]/ М. С. Альперович, Л. Ю. Слезкин. - 2-е изд., перераб. и доп.. - М.: Высш. шк., 1991. - 285 с.: ил.. - Библиогр.: с. 275-281.
3. Белкин И.Ю., Гитун Т.В. Столицы мира. Изд-во Дом славянской книги. Красноярск, 2005.
4. Васильев Л. С. История стран Азии и Африки. Середина XIX- середина XX века [Электронный ресурс]: учеб. пособие для акад. бакалавриата/ Л. С. Васильев; Высш. шк. экономики, Нац. исслед. ун-т. - Москва: Академия, 2018. - 1 on-line, 386 с.: ил.. - (Бакалавр. Академический курс. Модуль). - Библиогр.: с. 384-386. - ЭБС Юрайт(1)
5. Васильев Л. С. История стран Азии и Африки. Средние века и раннее новое время [Электронный ресурс]: учеб. пособие для акад. бакалавриата/ Л. С. Васильев; Высш. шк. экономики, Нац. исслед. ун-т. - Москва: Академия, 2017. - 1 on-line, 371 с.: ил.. - (Бакалавр. Академический курс. Модуль). - Вариант загл.: Средние века и раннее новое время. - Библиогр.: с. 369 (7 назв.). - ЭБС Юрайт(1)
6. География туризма: учеб. для вузов/ В. И. Кружалин [и др.]. - Москва: Федер. агентство по туризму, 2014. - 328 с.
7. Знаменитые столицы и города мира: Справочник/ сост. В. Б. Гарин, В. В. Лисюченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2000.
8. Иванова Л.В. Красивейшие города мира: научно-популярная литература/ Л. В. Иванова. - Смоленск: Русич, 2002.
9. История Латинской Америки: сборник/ сост. С.А. Шумов, А.Р. Андреев. - М.: Альтернатива; Киев: Евролинц, 2003. - 709 с.: ил.
10. Новикова М. В. Универсальный справочник начинающего туриста. Ок. 100 стран мира, адреса посольств, визы, национальные особенности, правила поведения / М. В. Новикова, А. А. Литвиненко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. - 315 с.

11. Новый универсальный справочник стран и народов мира / сост. Стадник А.Г. – Изд. 2-е – Ростов н/Д: Феникс, 2007.
12. Океания: Справочник/ А.А.Толоконникова, П.И.Пучков, В.И.Иванов и др.; Отв. ред. К.В.Малаховский, В.П.Николаев; АН СССР, Ин-т востоковедения. – Изд. перераб. и доп.. – М.: Наука, 1982. – 381 с.
13. Основы туризма [Электронный ресурс]: учеб. для вузов/ [Е. Н. Трофимов [и др.] ; под науч. ред. Е. Л. Писаревского. – Москва: Федер. агентство по туризму, 2014. – 1 on-line, 374 с.: ил., табл.. – Библиогр.: с. 347-356 (166 назв.). – ЭБС Кантиана(1)
14. Основы туризма: учеб. для вузов/ [Е. Н. Трофимов [и др.] ; под науч. ред. Е. Л. Писаревского. – Москва: Федер. агентство по туризму, 2014. – 374 с.: ил., табл.. – (Бакалавриат). – Библиогр.: с. 347-356 (166 назв.).
15. Погодина, В. Л. География туризма: учеб. для вузов/ В. Л. Погодина, И. Г. Филиппова. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 255 с.
16. Поспелов Е.М. Топонимический словарь: Около 1500 единиц : около 1500 географических названий мира/ Е. М. Поспелов. – М.: Астрель: АСТ, 2002. – 332 с.
17. Проблемы этнографии и истории культуры народов Азиатско-Тихоокеанского региона: сборник/ [ред. И.П.Сологуб]; РАН; Музей антропологии и этнографии им.Петра Великого(Кунсткамера). – СПб.: Петерб. востоковедение, 2004. – 367 с.: ил.. – (Ethnographica Petropolitana; XII).
18. Сто великих городов мира: научно-популярная литература/ Авт.-сост. Н.А. Ионина. – М.: Вече, 2002.
19. Страны и народы: Австралия и Океания. Антарктида: Научно-популярное географо-этнограф. издание: в 20 т./ Редкол. : Ю.М. Бромлей и др.. – Москва: Мысль, 1981. – 301 с.: ил., карт.. – 15200. 1: НА(1)
20. Страны мира. Полный универсальный информационный справочник/ [идея подгот. текста В. П. Бутромеев [др.]. – 2-е изд., испр. и доп.. – М.: ОЛМА-ПРЕСС: Красный пролетарий, 2005. – 608 с.: ил.
21. Физическая география материков и океанов [Электронный ресурс]: в 2 т. : учеб. для вузов. – Москва: Академия, 2014 - 2014. – Лицензия до 31.12.2020 г.. – ISBN 978-5-4468-0237-1 Т. 1: Физическая география материков: в 2 кн.. кн. 2: Северная Америка. Южная Америка. Африка. Австралия и Океания. Антарктида/ [Т. И. Кондратьева [и др.] ; под ред. Э. П. Романовой. – 2014. – 1 эл. опт. диск (CD-ROM), 399, [1] с., [8] л. цв. ил.: ил., карты, рис., табл.). – (Высшее образование - бакалавриат). – Библиогр.: с. 394-398. – ЭБС Кантиана(1).
22. Хроника открытия Америки: пер. с исп.. – М.: Акад. проект, 2000 - . (Библиотека Латинской Америки) Кн.1: Новая Испания. – 493 с.
23. Чекулаева Е. О. Города и столицы/ Елена Чекулаева. — М.: ТЕРРА-Кн. клуб, 2005.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента

- ЭБС ZNANIUM.COM
 - ЭБС «Айбукс»
 - ООО «Проспект»
 - ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана <https://elib.kantiana.ru/>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются специальные помещения, оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской и наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории).

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологии продаж и реклама в сервисной экономике»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Технологии продаж и реклама в сервисной экономике».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ И РЕКЛАМА В СЕРВИСНОЙ ЭКОНОМИКЕ».

Цель изучения дисциплины – формирование навыков профессиональной коммуникации, которые необходимы для организации условий и процесса эффективных продаж непосредственно на предприятиях сервиса, а также продаж услуг с применением информационных технологий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код и содержание компетенции</i>	<i>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине</i>
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы гостеприимства	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами ОПК-5.3 Разрабатывает и внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	Знать: - ключевые понятия, цели и задачи использования маркетинговых коммуникаций в сервисной экономике; - виды и методы маркетинговых коммуникаций; - маркетинговые подходы к организации сервисного обслуживания; - технологии и технику продаж в сервисной деятельности; - модели и методы продаж; - инструменты продвижения услуг; - основы использования цифровых коммуникаций в сервисной экономике Уметь: - анализировать марко- и микросреду рынка; - сегментировать и выделять целевую аудиторию потребителей; - обрабатывать и анализировать результаты проведенных исследований - составлять план продаж и продвижения услуг; - оценивать эффективность управления продажами в сервисной деятельности; - использовать разные каналы продвижения услуг Владеть: - современными информационными технологиями в маркетинговой деятельности сервисных предприятий; - методами получения и анализа первичной и вторичной информации о состоянии внешней внутренней среды предприятия - навыками успешных продаж; - технологиями работы с

		<i>возражениями; - навыками применения современных инструментов маркетинга для решения практических задач</i>

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологии продаж и реклама в сервисной экономике» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Базовые понятия технологии продаж и продвижения в сервисной экономике	Специфика услуг как объекта продаж и продвижения. Процессный подход к организации продажи. Понятие «уникальное торговое предложение» для сервисного продукта. Понятие и виды технологий продаж. Принципы технологии продажи сервисного продукта. Понятие продвижения сервисных услуг. Цели и функции продвижения.
2	Виды, техники и модели продаж	Виды продаж: активные / пассивные; личные / безличные; прямые / непрямые. Особенности продаж B2B и B2C (бизнес для бизнеса, бизнес для клиента). Техники продаж: выявление потребностей, презентация услуги, техника постановки вопроса, выявления «сигналов» покупки. Модель продажи «лестница»; модель «сложных продаж», модель СПИН (ситуация,

		проблема, извлечение, направление). Модель «воронка продаж». Методы и техника личных продаж. Стратегия личных продаж в B2B и B2C.
3	Вовлечение потребителей в процессы продвижения и продаж услуг	Портрет целевой аудитории. Сегментирование потенциальных потребителей и разработка сценария продажи услуги. Цикл продажи единичного сервисного продукта. Поведение потребителей на этапах продажи. Жизненный цикл клиента. Постпродажное обслуживание и поддержка сервисного продукта. Маркетинговые подходы к организации сервисного обслуживания.
4	Технологии продвижения сервисных услуг	Концепция маркетинг-микс в сервисной экономике. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг. Стратегии продвижения. Виды каналов продвижения услуг. Сравнение offline- и online-каналов продвижения. Кросс-маркетинговые акции с партнерами сервисного предприятия. Стимулирование продаж услуг: средства и методы.
5	Цифровые технологии продвижения и продаж в сервисной экономике	Разновидности цифровых коммуникаций. Стратегии digital-продвижения. Контент-маркетинг, маркетинг в социальных сетях, email-маркетинг, контекстная реклама.
6	Эффективность управления продажами	План продаж и продвижения услуг. «Воронка эффективности»: методы оценки эффективности. Навыки успешных продаж. Технологии работы с возражениями.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1: Базовые понятия технологии продаж и продвижения в сервисной экономике

Тема 2: Виды, техники и модели продаж

Тема 3: Вовлечение потребителей в процессы продвижения и продаж услуг

Тема 4: Технологии продвижения сервисных услуг

Тема 5: Цифровые технологии продвижения и продаж в сервисной экономике

Тема 6: Эффективность управления продажами

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1: Базовые понятия технологии продаж и продвижения в сервисной экономике

Вопросы для обсуждения: Чем продажи и продвижение услуг отличается от продаж и продвижения товаров? Соотношение понятий «продажа» и «продвижение». Основные этапы процесса продажи сервисных услуг. Какие ошибки на каждом из этапов процесса продаж?

Тема 2: Виды, техники и модели продаж

Вопросы для обсуждения: Особенности разных моделей продаж. В чем специфика их применения на практике? Как научиться технике продаж? Современные проблемы в продажах и особенности их осуществления на российском рынке. От чего зависит успех личных продаж?

Тема 3: Вовлечение потребителей в процессы продвижения и продаж услуг

Вопросы для обсуждения: Выявление проблем потребителей. Как составить портрет целевой аудитории и провести сегментирование потенциальных потребителей. Как удержать потребителя на этапах продаж. Постпродажное обслуживание и поддержка сервисного продукта.

Тема 4: Технологии продвижения сервисных услуг

Вопросы для обсуждения: Каким образом реализуется концепция маркетинг-микс в сервисной экономике. Какие технологии продвижения сервисных услуг используются на российских предприятиях. Определение проблем различных каналов продвижения сервисных услуг.

Тема 5: Цифровые технологии продвижения и продаж в сервисной экономике

Вопросы для обсуждения: В чем специфика применения цифровых технологий в сервисной экономике? Как выстраивать продажи с применением цифровых технологий? Какие цифровые коммуникации используются чаще всего на российских предприятиях.

Тема 6: Эффективность управления продажами

Вопросы для обсуждения: Методы составления плана продаж и контроля его реализации. Как оценить эффективность достижения плана продаж. Построение «воронки эффективности».

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Аудиторная работа – осуществляется на лекции, практических занятиях, включающая совместные рассуждения, ведение дискуссии с обоснованием своей точки зрения, выполнение определенного объема задания, контрольные работы.

2. Внеаудиторная работа - работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и дополнительной учебной литературы, подготовку докладов, презентаций, выполнение практических заданий.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Базовые понятия технологии продаж и продвижения в сервисной экономике Виды, техники и модели продаж</i>	<i>ОПК-5</i>	<i>Контрольная работа</i>
<i>Вовлечение потребителей в процессы продвижения и продаж услуг.</i>		<i>Доклад</i>
<i>Технологии продвижения сервисных услуг. Цифровые технологии продвижения и продаж в сервисной экономике</i>		<i>Кейс</i>
<i>Эффективность управления продажами</i>		<i>Мини-проект</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания практических, контрольных работ и проектов:

Темы: Базовые понятия технологии продаж и продвижения в сервисной экономике. Виды, техники и модели продаж

Контрольная работа

Вариант 1

1. Специфика услуг как объекта продаж и продвижения.
2. Виды продаж: активные / пассивные; личные / безличные; прямые / непрямые. Особенности продаж B2B и B2C (бизнес для бизнеса, бизнес для клиента).
3. Охарактеризовать процесс продажи услуг конкретного сервисного предприятия.

Вариант 2

1. Процессный подход к организации продаж.

2. Модель продажи «лестница»; модель «сложных продаж», модель СПИН (ситуация, проблема, извлечение, направление). Модель «воронка продаж».
3. Охарактеризовать процесс продажи услуг конкретного сервисного предприятия.

Критерии оценивания:

Наименование оценочного средства	Показатели оценки
Контрольная работа	1. Полнота выполнения заданий; 2. Своевременность выполнения; 3. Правильность ответов.

Балл	Критерии оценивания
25-30 баллов	Дан полный, развернутый ответ на вопросы. Показана совокупность осознанных знаний по дисциплине. Доказательно раскрыты основные положения вопросов. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен научным языком. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.
20-25 баллов	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.
15-20 баллов	Дан неполный ответ на поставленные вопросы, не показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ мало структурирован. Могут быть допущены 4-5 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя или 1-2 ошибки не исправленные обучающимся даже с помощью преподавателя.
менее 14 баллов	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося.

Тема: Вовлечение потребителей в процессы продвижения и продаж услуг.

Доклад: Составить портрет целевой аудитории и провести сегментирование потенциальных потребителей конкретного сервисного предприятия. Разработать сценарии продажи услуг предприятия. Представить в виде презентации.

Балл	Критерии оценивания
25-30 баллов	Показана совокупность осознанных знаний по дисциплине. Применена методика. Логично выстроена последовательность ее этапов. Проект представлен к

	защите, ответ изложен научным языком. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимися самостоятельно в процессе ответа.
20-25 баллов	Применена методика, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимися с помощью преподавателя.
15-20 баллов	Методика применена с ошибками, не показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ мало структурирован. Могут быть допущены 4-5 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимися с помощью преподавателя или 1-2 ошибки не исправленные обучающимися даже с помощью преподавателя.
менее 14 баллов	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося.

Тема: Технологии продвижения сервисных услуг.

Кейс Кросс-маркетинг и услуги такси

Для гостя удобно, когда он получает пакет услуг, оплачивая его в одном «окне». Не надо думать и беспокоиться о безопасности своих финансов, о возможных формах оплаты. Сможете вы расплатиться в такси банковской картой или такой возможности не будет? Стоять перед выбором – услугами, какой транспортной компании воспользоваться, где дешевле, машина выглядит новее или водитель надежнее? Для гостя гораздо проще и приятнее, когда весь спектр этих проблем решает отель и предлагает наиболее оптимальный по всем критериям вариант.

Наиболее часто встречаются комиссионные схемы сотрудничества между отелями и транспортными компаниями. Эта программа подразумевает фиксированную цену, согласованную с транспортной компанией, по которой гостиница продает транспортную услугу, а потом в оговоренные сроки переводит деньги транспортной компании за минусом своих процентов. Чаще всего комиссионное вознаграждение для отеля варьируется от 10% до 20%.

Результаты, безусловно, будут зависеть от сезона, информированности клиентов, среднерыночных цен на пассажирские перевозки и т.д. На первом этапе планируется получить дополнительная прибыль в месяц в среднем 18.000 -20.000 рублей.

Службой маркетинга были разработаны коммерческие предложения о сотрудничестве с компаниями, осуществляющими транспортные перевозки по городу. Выберите из трех предложенных вариантов одно, которое наиболее точно отражает выгоды взаимного сотрудничества и соответствует целям организации

Вариант 1. Коммерческое предложение о сотрудничестве.

"Уважаемый Никанор Иванович! С учетом того, что в нашем городе на настоящий момент работают порядка 100 служб такси, что представляет очень высокий уровень конкуренции, мы предполагаем, насколько для Вас может быть актуально, привлечение

пассажиров именно в Вашу службу. Номерной фонд отеля составляет 100 номеров, что позволяет нам принимать до 200 человек одновременно. Средний срок проживания составляет 3 - 5 дней. Наши основные гости семейные пары и деловые партнеры, которые предпочитают комфорт, скорость и безопасность своего передвижения по городу до экскурсионных площадок, бизнес-центров, компаний. По результатам наших исследований 90 % гостей пользуются услугами такси.

Мы предлагаем программу «Удобная», по которой Ваша компания устанавливает фиксированную цену на осуществляемые перевозки. Мы будем продавать транспортную услугу по конечной цене и перечислять денежные средства за минусом своих комиссионных в размере 15%.

Эта программа позволит Вам иметь гарантированные заказы, увеличить объем перевозок примерно на 18%, что обеспечит стабильную прибыль. Для нас это дополнительное конкурентное преимущество.

Ваши услуги гармонично впишутся в работу нашего отеля. Благодарим за уделенное время и надеемся на взаимовыгодное и долгосрочное сотрудничество! Телефон для справок: 420-607 Директор Гостиницы «Отелика»

Вариант 2. Коммерческое предложение о сотрудничестве

"Уважаемый Никанор Иванович! Гостиница «Отелика» предлагает вам вступить в разработанную нами программу, которая позволит ощутимо увеличить экономические показатели вашей компании. По нашим прогнозам объем перевозок в период нашего сотрудничества вырастет на 18%. А это, с учетом высокой конкуренции на рассматриваемом рынке значительные показатели. Надо отметить, что отель пользуется популярностью среди горожан и гостей нашего города и имеет высокий рейтинг. Совместная работа может положительно отразиться на уровне восприятия и отношения к вашей компании. Из всех перевозчиков мы выбрали 10 лучших, которые в большей степени соответствуют предъявляемым требованиям. Вы вошли в десятку.

Условия совместного сотрудничества по программе «Удобная».

Ваша компания устанавливает фиксированную цену на осуществляемые пассажирские перевозки. Мы будем продавать транспортную услугу по конечной цене и перечислять денежные средства за минусом своих комиссионных в размере 15%. За все время работы мы не имели каких-либо нареканий со стороны наших партнеров и клиентов, поэтому вы можете нам доверять. Это предложение должно Вас заинтересовать! Будьте добры ответить о своем решении в течение трехдневного срока. Ваши услуги гармонично впишутся в работу нашего отеля. Благодарим за уделенное время и надеемся, что Вы по достоинству оцените наше предложение.

С надеждой на взаимовыгодное и долгосрочное сотрудничество! Директор Гостиницы «Отелика»

Вариант 3. Коммерческое предложение о сотрудничестве

"Уважаемый Никанор Иванович! Гостиница «Отелика» выходит к вам с предложением о совместном сотрудничестве. В нашем городе достаточно большое количество компаний, которые оказывают услуги по пассажирским перевозкам. Мы провели мониторинг рынка, проанализировали полученную информацию и выделили вашу компанию как одну из лучших по следующим критериям: состояние автопарка, профессионализм водителей, ценовая политика, отзывы клиентов. Мы пытаемся максимально удовлетворить желания наших гостей и сделать их пребывание не только в нашем отеле, но и городе комфортным и беззаботным. Поэтому услугу Вашей компании мы готовы ввести как дополнительный сервис отеля. Предлагаем рассмотреть как вариант совместной работы программу «Удобная», по которой Ваша компания устанавливает цену на осуществляемые перевозки в соответствии со сложившейся ценовой политикой. Мы будем продавать транспортную услугу по конечной цене и

перечислять денежные средства на ваш счет за минусом своих комиссионных в размере 15%. Технические вопросы предлагаем обсудить дополнительно, если Вас заинтересует наше предложение. Эта программа позволит Вам иметь гарантированные заказы, увеличить объем перевозок примерно на 18%, что обеспечит стабильную прибыль. Для нас это дополнительное конкурентное преимущество. Ваши услуги гармонично впишутся в работу нашего отеля. Телефон для справок: 420-607 Директор Гостиницы «Отелика».

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии оценивания
15-20 баллов	Умение / навык сформирован полностью.
10-14 баллов	Умение сформировано, но имеет несущественные недостатки / Навык сформирован, но имеет несущественные недостатки
5-9 баллов	Умение сформировано частично / Навык сформирован частично
менее 4 баллов	Умение не сформировано / Навык не сформирован

Тема: Эффективность управления продажами

Мини-проект по оценке эффективности и выявлению проблем управления продажами на конкретном сервисном предприятии и разработке перспективного плана продаж и продвижения услуг на ближайшие 3-5 лет.

Балл	Критерии оценивания
15-20 баллов	Показана совокупность осознанных знаний по дисциплине. Применена методика. Логично выстроена последовательность ее этапов. Проект представлен к защите, ответ изложен научным языком. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.
10-14 баллов	Применена методика, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.
5-9 баллов	Методика применена с ошибками, не показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ мало структурирован. Могут быть допущены 4-5 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя или 1-2 ошибки не исправленные обучающимся даже с помощью преподавателя.
менее 4 баллов	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Форма контроля: экзамен.

Примерный перечень вопросов к экзамену:

1. Специфика услуг как объекта продаж и продвижения.
 2. Процессный подход к организации продажи. Понятие «уникальное торговое предложение» для сервисного продукта.
 3. Понятие и виды технологий продаж.
 4. Принципы технологии продажи сервисного продукта.
 5. Понятие продвижения сервисных услуг. Цели и функции продвижения.
 6. Виды продаж: активные / пассивные; личные / безличные; прямые / непрямые.
 7. Особенности продаж B2B и B2C (бизнес для бизнеса, бизнес для клиента).
 8. Техники продаж: выявление потребностей, презентация услуги, техника постановки вопроса, выявления «сигналов» покупки.
 9. Модель продажи «лестница»; модель «сложных продаж», модель СПИН (ситуация, проблема, извлечение, направление). Модель «воронка продаж».
 10. Методы и техника личных продаж. Стратегия личных продаж в B2B и B2C.
 11. Портрет целевой аудитории. Сегментирование потенциальных потребителей и разработка сценария продажи услуги.
 12. Поведение потребителей на этапах продажи.
 13. Жизненный цикл клиента.
 14. Постпродажное обслуживание и поддержка сервисного продукта.
 15. Концепция маркетинг-микс в сервисной экономике.
 16. Организация и управление процессом продвижения товаров и услуг.
 17. Стратегии продвижения. Виды каналов продвижения услуг.
 18. Сравнение offline- и online-каналов продвижения.
 19. Кросс-маркетинговые акции с партнерами сервисного предприятия.
- Приведите примеры.*
20. Стимулирование продаж услуг: средства и методы.
 21. Разновидности цифровых коммуникаций.
 22. Стратегии digital-продвижения.
 23. Контент-маркетинг, маркетинг в социальных сетях, email-маркетинг, контекстная реклама.
 24. План продаж и продвижения услуг.
 25. «Воронка эффективности»: методы оценки эффективности.
 26. Навыки успешных продаж. Технологии работы с возражениями.

Критерии оценки

Балл	Критерии оценивания
«отлично»	Дан полный, развернутый ответ на вопросы. Показана совокупность осознанных знаний по дисциплине. Доказательно раскрыты основные положения вопросов. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий. Ответ изложен научным языком. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в процессе ответа.
«хорошо»	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.
«удовлетворительно»	Дан неполный ответ на поставленные вопросы, не показано

	умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ мало структурирован. Могут быть допущены 4-5 неточности или незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя или 1-2 ошибки не исправленные обучающимся даже с помощью преподавателя.
«не удовлетворительно»	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пяти-балльная шкала (академическая) оценка	Двух-балльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически	удовлетворительно		55-70

)		контролируемого материала			
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня	неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55	

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Шевченко, Д. А. Продвижение товаров и услуг: практическое руководство / Д. А. Шевченко, Е. В. Пономарева. - 2-е изд. - Москва: Дашков и К, 2022. - 372 с. - ISBN 978-5-394-04945-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1926422>
- Рыжиков, С. Н. Продвижение товаров и услуг: учебник / С. Н. Рыжиков. – Москва: КНОРУС, 2023. – 222 с.
2. Баркан, Д. И. Управление продажами : учебник. - 2-е изд., испр. / Д. И. Баркан ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента : Издат. дом С.-Петерб. гос. ун-та, 2008. - 908 с. - ISBN 978-5-9924-0003-8 ; ISBN 978-5-288-04415-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/492712>

Дополнительная литература

1. Депутатова, Е. Ю. Коммуникативная политика розничных торговых предприятий: учебное пособие / Е. Ю. Депутатова, А. О. Зверева, С. Б. Ильяшенко. - 2-е изд.- Москва: Дашков и К, 2020. - 144 с. - ISBN 978-5-394-03702-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1232022>
2. Современные информационно-коммуникационные технологии для успешного ведения бизнеса : учебное пособие / Ю.Д. Романова, Л.П. Дьяконова, Н.А. Женова [и др.]. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 257 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1073931>
3. Суздалева, Г. Р. Инструменты продвижения товаров и услуг: учебное пособие / Г. Р. Суздалева, Е. А. Дробышева. — Пермь : ПНИПУ, 2012. — 216 с. — ISBN 978-5-398-00790-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161136>
4. Тультаев, Т. А. Маркетинг услуг : учебник / Т.А. Тультаев. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 208 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-005021-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1070534> (дата обращения: 22.01.2023).
5. Диянова, С. Н. Маркетинг сферы услуг : учебное пособие / С. Н. Диянова, А. Э. Штезель. - Москва : Магистр : Инфра-М, 2019. - 192 с. - ISBN 978-5-9776-0240-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/999987>
6. Беквит, Г. Четыре ключа к маркетингу услуг: Учебное пособие / Беквит Г., - 3-е изд. - Москва :Альп. Бизнес Букс, 2016. - 252 с.ISBN 978-5-9614-5758-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/926472>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- Гребенников Электронная библиотека ИД журналы
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- РГБ Информационное обслуживание по МБА

- БЕН РАН
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: подготовить выпускника, имеющего глубокие знания об особенностях организации перевозки, и обслуживания туристов на различных видах транспорта, готового использовать современные технологии при разработке туристского продукта, умеющего рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия туристской индустрии.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиент ориентированных технологий	ПК-3.1 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов ПК-3.2 Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам	Знать: Теоретические вопросы технологии и организации услуг по транспортному сопровождению в сфере туризма Уметь: Разбираться в тонкостях организации транспортного сопровождения в туризме Владеть: навыками организации транспортного сопровождения в туризме и руководить процессами
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности ОПК-3.1 Анализирует	закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отрасли	Знать: экономическую сущность и роль транспортного обслуживания как составляющей сервисного продукта гостиничного предприятия и фактора формирования потребительской ценности; базовые экономические категории и закономерности функционирования рынка транспортных услуг в индустрии гостеприимства; структуру издержек и факторы формирования себестоимости транспортного обслуживания; макро- и мезоэкономические индикаторы, влияющие на развитие транспортной инфраструктуры гостеприимства; экономические инструменты и стратегии управления транспортным сервисом;

	вой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	нормативно-правовые и экономические основы государственного регулирования транспортной деятельности в сфере гостеприимства. Уметь: - применять базовые экономические инструменты при анализе эффективности транспортного обслуживания гостиницы; - анализировать рыночную конъюнктуру и конкурентную среду транспортных услуг в гостеприимстве; - обосновывать выбор экономической стратегии организации транспортного обслуживания; - ориентироваться в системе экономических отношений при организации транспортного сервиса; - оценивать экономические последствия инвестиций в транспортную инфраструктуру гостиничного объекта; - адаптировать транспортное обслуживание к изменениям экономической среды. Владеть: - навыками расчёта экономических показателей транспортного обслуживания; - методами финансового моделирования и бизнес-планирования транспортных услуг гостиницы; - инструментами экономического анализа и визуализации данных; - технологиями ценообразования и позиционирования транспортного сервиса; - приёмами подготовки экономического обоснования и аналитических справок по развитию транспортного обслуживания гостиничного предприятия

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину Б1.О.28 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование (раздела) темы	Содержание темы
1	Организация транспортного сопровождения в туризме	Предмет организации транспортного сопровождения туризме. Роль транспортных услуг в туристической деятельности. Классификации туристских перевозок и транспортных средств по различным признакам. Услуги перевозки в составе туристского продукта. Правовое обеспечение транспортных услуг. Страхование туристских путешествий. Туристские формальности при осуществлении путешествий.
2	Организация транспортного сопровождения туристов на различных видах транспорта	Воздушные перевозки. Речные и морские перевозки, круизы. Железнодорожные перевозки. Автобусные перевозки. Перевозки автомобильным транспортом.. Специализированные виды транспорта.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1 Предмет организации транспортного сопровождения в туризме.

Предмет организации транспортного сопровождения в туризме. Основные категории и понятия предмета

Тема 2 Виды и формы транспортных предприятий осуществляющих перевозку туристов.

Виды предприятий. Формы предприятий. Классификация предприятий

Тема 3 Требования к организации транспортного сопровождения туристов.

Требования к предприятиям со стороны разрешительных и надзорных органов.
Тема 4 Особенности организации транспортного сопровождения иностранных туристов.

Виды организации транспортного сопровождения иностранных туристов.

Тема 5 Роль транспортных услуг в туристической деятельности. Классификации туристских перевозок и транспортных средств по различным признакам.

Функции транспортных услуг в туризме. Особенности транспортных услуг. Классификация транспортных перевозок. Виды и средства перевозок в туризме и их характеристики. Классификация и использование транспортных средств в туристских перевозках.

Классификация транспортных путешествий и транспортных средств. Туристские маршруты и их типы (линейные, радиальные, комбинированные). Классификация туристских маршрутов по принадлежности транспорта и по видам используемого транспорта.

Мотивация выбора вида перевозки. Зависимость выбора перевозки от направления и месторасположения дестинации; сезонности; времени и скорости доставки в пункт назначения; комфортности; безопасности; платежеспособности и т.д.

Влияние средств и систем перевозок на развитие общества: активизация коммуникативных связей, интенсификация развития хозяйства, создание рабочих мест, развитие подвижности населения и т.д. Роль и место транспортных услуг на туристском рынке. Состояние транспортной системы обслуживания туристов. Классификация транспортных путешествий и транспортных средств. Статистика использования транспортных средств при туристских путешествиях

Тема 7 Услуги перевозки в составе туристского продукта.

Понятие туризма и туриста. Понятие туристского продукта. Роль и виды транспортных услуг в составе туристского продукта. Туристский маршрут и тур. Часовые пояса и местное время. Влияние развития средств и систем перевозок на развитие общества. Дорожное строительство. Совершенствование конструкций средств и систем перевозки. Изменение образа жизни населения. Правовые основы договорных взаимоотношений. Документы по организации туристского путешествия.

Тема 8 Правовое обеспечение транспортных услуг. Страхование туристских путешествий.

Министерство транспорта РФ: функции; структурные подразделения. Гражданский кодекс РФ, глава 40 «Перевозка»: значение; содержание. Правовые основы страхования в Российской Федерации. Основные определения и понятия. Основные виды страхования в туризме. Практические рекомендации по страхованию в туризме. Основы договорных взаимоотношений при реализации туристских путешествий.

Тема 9 Воздушные перевозки.

Место и роль воздушного транспорта в туристских перевозках. Значение международных организаций в совершенствовании воздушных перевозок. Формы взаимодействия туристских фирм и авиакомпаний. Технология обслуживания туристов на международных авиалиниях. Транзитные и чартерные авиаперевозки. Договор чартера. Работа руководителя туристской группы на авиационном маршруте. Правила перевозки туристского багажа.

Права и обязанности пассажира и перевозчика. Ответственность перевозчика. Понятие договора фрахтования воздушного судна. Содержание договора. Права и обязанности перевозчика и заказчика. Средства воздушных перевозок. Воздушные шары и дирижабли. Планеры, дельтапланы, парaplаны и паромоторы. Парашют. Дельтаплан. Вертолет. Самолеты. Аэродромы и аэропорты. Воздушная перевозка пассажиров. Транзит. Чартер. Комплексные услуги перевозки. Услуги воздушной перевозки. Услуги на борту. Услуги наземных служб. Страхование воздушных перевозок. Безопасность полетов. Представительства авиакомпаний. Расписания. Особенности реализации услуг авиаперевозчиков –

продажи авиабилетов. Тарифы. Молодежные тарифы. Авиаационные компании и консорциумы. Дисконтные программы. Багаж. Правила перевозки багажа. Международная ассоциация воздушных перевозчиков.

Тема 10 Речные и морские перевозки, круизы. .

Морской круиз как комплексный туристский продукт. Круизный бизнес на мировом туристском рынке. Классификация морских круизов и путешествий. Договорная документация морских круизов. Организация обслуживания туристов на круизах. Руководитель туристской группы и работа обслуживающего персонала на круизном маршруте. Речной круиз как комплексный туристский продукт. Классификация речных круизов и путешествий. География российских и зарубежных речных круизов. Договорная документация речных круизов. Экскурсионные и прогулочные рейсы на речных судах. Организация обслуживания туристов на речном круизе. Руководитель туристской группы и его работа на маршруте.

Речные путешествия и туризм. Речные бассейны и озерные системы. Речные пассажирские перевозки. Речные каналы. Водные маршруты для пассажирских перевозок и туризма. Каналы в озерно-речных системах. Системы каналов в исторических городах и центрах. Теория речного круизного дела. Водный туризм и речное круизное дело. Речные круизы в России. Популярные круизы по речным и озерным системам в России.

Мировой океан. Условия плавания в Мировом океане. Характеристики мирового транспорта. Транспортные характеристики портов. Морские пути. Современные средства морских пассажирских перевозок. Морские регистры. Конкуренция воздушных и морских перевозок. Линейные перевозки. Паромы. Транспортные средства (суда) на воздушной подушке. Трансатлантические пассажирские линии "Голубая лента Атлантики" BlueRiband. Парусные суда. Яхтинг. Моторные яхты (круизеры). Подводные суда. Ботели. Безопасность и охрана жизни на море. Пиратство и терроризм на море. Маяки. Лодочные шоу и спортивные соревнования. Музеи и моделирование. Страхование средств водного транспорта

Тема 11 Железнодорожные перевозки.

История ж\д перевозок. Железнодорожный транспорт и его использование в сервисе. Правовое регулирование железнодорожных перевозок туристов. Путешественник и железная дорога. Технические аспекты. Мосты, переезды, переходы. Железнодорожные сообщения. Трансконтинентальные маршруты. Скоростной трансфер из аэропортов. Транспортировка автомашин и туристов Motorail. Структура обеспечения и организация перевозок. Подвижной состав. Организация перевозок. Специальные поезда. Управление пассажирскими перевозками. Перевозка багажа. Проездные документы. Расписание движения. Смешанные виды сообщения. Перевозки туристов. Международные железнодорожные сообщения. Ответственность за перевозку. Специальные виды рельсового транспорта. Перспективные проекты. Нормативное обеспечение. Специализированные фирмы и компании. Музеи. Модельные железнодорожные составы и дороги. Информация о железных дорогах и перевозках в сети Интернет. Транзит. Организация железнодорожных перевозок туристов в России. Особенности организации железнодорожных перевозок за рубежом. Специальные туристско-экскурсионные поезда и опыт их использования. Малые железные дороги. Технология разработки железнодорожных туров. Групповые железнодорожные туры: правила перевозок. Руководитель туристской группы и работа обслуживающего персонала на железнодорожном маршруте. Права и обязанности пассажиров, пользующихся железнодорожным транспортом. Права, обязанности и ответственность железных дорог при пассажирских перевозках.

Тема 12 Автобусные перевозки.

Введение в историю автобуса. Виды и назначение. Особенности передвижения и путешествия на автобусах. Техническое состояние. Проблемы при пересечении государственных границ. Документация и особенности организации перевозки. Взаимоотношения туристов и водителя, перевозка больших групп. Права и ответственность. Страхование. Терроризм и бандитизм. Выставки и шоу. Примерные правила туристско-экскурсионного обслуживания на автобусных маршрутах и турах. Примерное положение о руководителе

группы автобусного маршрута. Правовое регулирование автомобильных перевозок. Автомобильные перевозки в туристских путешествиях. Организация туристских путешествий на внутренних маршрутах. Специфика организации туристских перевозок на туристских маршрутах. Рынок международных автобусных перевозок в России и странах Западной Европы. Автобусный туризм и его виды: экономический, стандартный, фирменный, эксклюзивный. Виды назначения автобусов. Договор туроператора и АТП. Работа руководителя туристской группы и водителя автобуса на туристско-экскурсионном маршруте. Организация обслуживания туристов и экскурсантов в автобусе

Тема 13 Перевозки автомобильным транспортом.

Автомобильный туризм. Процедура аренды автомобилей для туризма за рубежом и в России. Законы РФ и другие нормативные документы, направленные на обеспечение безопасности дорожного движения, междугородних и международных перевозок пассажиров автомобильным транспортом. История автомобиля. Этапы развития. Виды автомобилей для целей туризма и путешествий. Дороги и автомагистрали. Бездорожье. Караваны. Такси. Дорожное движение. Транзит. Автомобильные соревнования и гонки. Автомобильные выставки и шоу. История создания. Мотоцикл в современности. Особенности видов мотоциклов и назначение. Мотогонки. Мотоциклетные шоу. Планирование и организация индивидуальных путешествий для авто-мотолюбителей – туристов и путешественников. История возникновения системы проката. Новая услуга XX века Rent-a-Car. Прокат автомобилей в России. Компания Hertz.

Тема 14 Специализированные виды транспорта.

Пешеходные и другие виды перемещений. Технические средства на основе мускульной силы человека, способствующие передвижению. Велосипед. Гребные лодки. Снегоходы. Перевозки с помощью животных. Собаки. Копытные. Слоны. Специфика организации туров с использованием спец. транспорта.

Тема 15 Туристские формальности при осуществлении путешествий.

Паспортные формальности. Визовые формальности. Таможенные формальности. Валютный контроль и обмен валюты. Санитарный и эпидемиологический контроль. Международные, региональные и национальные туристские организации, регулирующие вопросы туристских формальностей.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

- Роль транспортных услуг в туристической деятельности.
- Классификации туристских перевозок и транспортных средств по различным признакам.
- Услуги перевозки в составе туристского продукта.
- Правовое обеспечение транспортных услуг.
- Страхование туристских путешествий.
- Состояние и перспективы развития транспортной системы обслуживания туристов.
- Транспортные услуги как составляющая часть турпродукта. Договорные взаимоотношения при реализации туристских путешествий.
- Воздушные перевозки.

Правовое обеспечение авиаперевозок в международном и внутреннем сообщении. Договор о воздушной перевозке. Авиационные билеты. Цена билета. Тарифы, льготы, скидки. Бронирование перевозки. Особенности перевозки отдельных категорий пассажиров авиатранспортом. Перевозка пассажирского багажа авиатранспортом. Перевозки туристов charterными рейсами. Атрибуты сервиса для пассажиров. Техническое обеспечение авиаперевозок. Технология обслуживания туристских авиаперевозок

- Речные и морские перевозки, круизы. .

Правовые основы перевозки пассажиров водным транспортом. Организация морских и речных круизов

- Железнодорожные перевозки.

Правовые основы перевозки пассажиров железнодорожным транспортом. Билеты, тарифы, льготы. Правила перевозки пассажиров и багажа железнодорожным транспортом. Особенности организации перевозок туристско-экскурсионными поездами. Специфика перевозки туристов железнодорожным транспортом за рубежом.

-Автобусные перевозки.

-Перевозки автомобильным транспортом.

-Специализированные виды транспорта.

Правовые основы перевозки пассажиров автомобильным транспортом. Правила перевозки пассажиров и багажа. Организация туристских автоперевозок на внутренних маршрутах. Специфика организации автомобильных перевозок на международных маршрутах. Организация перевозки туристов на автомобилях, взятых напрокат.

иностранцев туристов.

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа включает две составные части: аудиторная самостоятельная работа и внеаудиторная.

Самостоятельная аудиторная работа включает выступление по вопросам семинарских занятий, выполнение практических заданий (при наличии).

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов заключается в следующих формах:

- изучение литературы; осмысление изучаемой литературы;
- работа в информационно-справочных системах;
- аналитическая обработка текста (конспектирование, реферирование);
- составление плана и тезисов ответа в процессе подготовки к занятию;
- решение задач;
- подготовка сообщений по вопросам семинарских занятий

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных

работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1 Предмет организации транспортного сопровождения в туризме.	ПК-3 ОПК-3	Опрос
Тема 2 Виды и формы транспортных предприятий в туризме	ПК-3 ОПК-3	Опрос
Тема 3 Требования к организации транспортного сопровождения туристов.	ПК-3 ОПК-3	Опрос
Тема 4 Особенности организации транспортного сопровождения иностранных туристов.	ПК-3 ОПК-3	Проверка письменного домашнего задания Доклад
Тема 5 Роль транспортных услуг в туристической деятельности. Классификации туристских перевозок и транспортных средств по различным признакам.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 6 Услуги перевозки в составе туристского продукта.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 7 Правовое обеспечение транспортных услуг. Страхование туристских путешествий.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 8 Воздушные перевозки.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 9 Речные и морские перевозки, круизы. .	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 10 Железнодорожные перевозки.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 11 Автобусные перевозки.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 12 Перевозки автомобильным транспортом.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 13 Специализированные виды транспорта.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат
Тема 14 Туристские формальности при осуществлении путешествий.	ПК-3 ОПК-3	Опрос Реферат Тест

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Тематика рефератов:

1. Планирование и организация транспортных путешествий в Российской Федерации
2. Специфика организации транспортных путешествий на международных маршрутах
3. Состояние транспортной системы обслуживания туристов в Российской Федерации
4. Особенности туристских формальностей при организации выездного туризма
5. Роль добровольного страхования туристов при организации путешествий
6. Технология обслуживания туристов на авиатранспорте
7. Особенности взаимоотношений пассажиров и авиаперевозчиков на туристских маршрутах
8. Технология организации обслуживания отдельных категорий пассажиров на воздушном транспорте
9. Технология организации перевозок отдельных групп предметов и вещей на авиатранспорте
10. Технология организации перевозок туристов чартерными рейсами
11. Особенности использования малой авиации при организации внутреннего туризма
12. Значение систем компьютерного бронирования в развитии авиатранспорта
13. Роль технического обеспечения в туристских авиаперевозках
14. Перспективы развития международных авиалиний (на примере одной из авиакомпаний)
15. Сравнительная характеристика крупнейших аэропортов мира
16. Сравнительная характеристика крупнейших аэропортов Российской Федерации
17. Роль международных организаций в деятельности авиаперевозчиков
18. Исследование проблем сервиса на российском авиационном транспорте
19. Технология организации внутренних перевозок железнодорожным транспортом
20. Технология организации международных перевозок туристов железнодорожным транспортом
21. Технология организации туристских поездок в Российской Федерации
22. Специфика обслуживания туристов на железнодорожном транспорте
23. Сравнительная характеристика основных туристских железнодорожных маршрутов в Российской Федерации
24. Особенности организации железнодорожного движения в Японии, США, странах Западной Европы
25. Характеристика прогрессивных форм обслуживания пассажиров на зарубежных железных дорогах
26. Исследование проблем сервиса на российском железнодорожном транспорте
27. Особенности перевозки багажа авиа- и железнодорожным транспортом
28. Оценка современных систем бронирования авиа- и железнодорожных билетов
29. Роль и место автомобильных перевозок в туристских путешествиях
30. Технология организации внутренних автобусных перевозок
31. Технология организации международных перевозок туристов на автомобильном транспорте

32. Технология организации автобусных туров
33. Технология организации экскурсионного обслуживания туристов на автотранспорте.
34. Особенности организации проката автомобилей для туристов
35. Специфика использования легковых автомобилей и мотоциклов в туристских путешествиях
36. Особенности взаимоотношений пассажиров и автоперевозчиков на туристских маршрутах
37. Особенности использования автомобильного транспорта в комбинированных путешествиях
38. Исследование проблем сервиса на российском автомобильном транспорте
39. Характеристика туристского рынка морских путешествий
40. Специфика организации обслуживания туристов в морских круизах
41. Технология организации речных круизов в Российской Федерации
42. Оценка современного состояния речного круизного бизнеса в Российской Федерации
43. Оценка современного состояния мирового речного круизного бизнеса
44. Технология организации морских и речных прогулок и экскурсий
45. Технология организации морских путешествий на паромов
46. Особенности использования нетрадиционных и экзотических видов транспорта в туристских путешествиях
47. Оценка воздействия транспорта на экосистемы
48. Специфика транспортных туристских услуг в Калининградской области

тест «Организация транспортного обслуживания в индустрии гостеприимства»

1. Как называются перемещения человека в пространстве с помощью различных устройств?
 - а) активные
 - б) пассивные
 - в) нетрадиционные
 - г) самостоятельные
2. Что такое gateway?
 - а) транспортный узел, через который в дестинацию следуют основные туристские потоки
 - б) круизное судно
 - в) перевозки по железной дороге
 - г) ничего из перечисленного
3. Путешествия организованных групп туристов при наличии путевок (ваучеров) по разработанным маршрутам с использованием различных транспортных средств - это?
 - а) перевозка
 - б) туризм
 - в) транспортное путешествие
 - г) перемещение
4. Какого типа построения трассы маршрута транспортного путешествия не существует?
 - а) радиального
 - б) кольцевого
 - в) прямого
 - г) комбинированного
5. Какой вид транспорта целесообразно выбирать при перемещении на расстояния от 30 до 1500 км.?
 - а) основанный на применении мускульной силы (например, велосипед)
 - б) автомобильный
 - в) железнодорожный
 - г) авиационный
6. Какое животное наиболее распространено для перевозок в Таиланде?
 - а) верблюд

б) лошадь

в) мул

г) слон

7. К какой составляющей комфорта относится ощущение безопасности в транспортном туре?

а) физиологической

б) информационной

в) психологической

г) бытовой

8. В случае утраты багажа на международных перевозках претензия к перевозчику может быть предъявлена в течение:

а) 1 месяца

б) 6 месяцев

в) 12 месяцев

г) 18 месяцев

9. Добровольный отказ пассажира от перевозки обусловлен:

а) болезнью пассажира

б) личными причинами пассажира

в) отменой рейса

г) метеоусловиями

10. К техническим составляющим сервиса относятся:

а) лампы индивидуального освещения

б) бизнес-центры

в) розыск багажа

г) все относится

11. Авиационный багаж считается утерянным, если он не обнаружен перевозчиком в течение:

а) 7 дней

б) 14 дней

в) 21 дня

г) 1 месяца

12. Невостребованный багаж хранится бесплатно в течение:

а) 24 часов

б) 2-х дней включая день прибытия

в) 2-х дней исключая день прибытия

г) 72 часов

13. Разновидностью специальных тарифов с ограничениями по условиям применения не являются:

а) PEX

б) APEX

в) YEE

г) все являются

14. Тарифы, разработанные конкретным перевозчиком на конкретном направлении - это:

а) конфиденциальные тарифы

б) опубликованные тарифы авиакомпаний

в) опубликованные тарифы IATA

г) опубликованные тарифы ICAO

15. Перевозка животных на борту воздушного судна производится в качестве:

а) ручной клади

б) бесплатного багажа

в) сверхнормативного багажа

г) несопровождаемого багажа

16. Самолет фрахтуется на определенный период, поступая в полное распоряжение заказчика – это:

а) тайм-чартер

б) эфинити-чартер

в) нон-эфинити-чартер

г) транзит-чартер

17. Кто может выступать в качестве заказчика чартерного рейса?

а) туроператор

б) корпоративный клиент

в) авиаброкер

г) любое физическое или юридическое лицо

18. Что не относится к проблемам, возникающим при организации чартерных рейсов?

а) установление лимита на количество чартерных рейсов

б) допуск чартеров на определенные направления только по согласованию с национальными перевозчиками

в) обеспечение стоянки самолетов в аэропорту

г) все относится

19. Что не относится к перевозочным документам?

а) билет

б) багажная квитанция

в) договор о воздушной перевозке

г) авиагрузовая накладная

20. Все тарифы, не подпадающие под определение нормальных тарифов и опубликованные в официальных справочниках перевозчиков и на экранах систем бронирования – это:

а) конфиденциальные тарифы

б) специальные тарифы

в) рекламные тарифы

г) льготные тарифы

21. Как называются перемещения человека в пространстве с помощью мускульной силы?

а) активные

б) пассивные

в) нетрадиционные

г) самодеятельные

22. Какой вид транспорта, согласно статистике ВТО, является самым безопасным?

а) авиационный

б) железнодорожный

в) автомобильный

г) водный

23. С какой средней скоростью способен передвигаться пешком физически крепкий человек по достаточно ровной местности?

а) 11 км/ч

б) 9 км/ч

в) 7 км/ч

г) 5 км/ч

24. На какие группы, согласно стандартной международной классификации, делится водный транспорт?

а) регулярные и чартерные рейсы

б) коммерческие и прочие рейсы

в) регулярные рейсы и рейсы вне расписания

г) все перечисленные

25. К какому виду транспортных перевозок относится перемещение на велосипеде?

а) перевозки при помощи мускульной силы

б) перевозки при помощи механических средств

в) перевозки при помощи автомобильного транспорта

г) ни к одному из перечисленных

26. Что не относится к признакам транспортной составляющей в составе турпродукта?

а) несамостоятельное действие туриста

б) обязательное перемещение обратно

в) установление ответственности за ненадлежащее обслуживание

г) все относится

27. Как еще называют транспортные туры?

а) «караванинг-туризм»

б) «туризм на колесах»

в) «инклюзив-тур»

г) «конгресс-туризм»

28. Основным перевозочным документом является:

а) паспорт

б) билет

в) свидетельство о рождении

г) подтверждение гражданства

29. Нормальные тарифы предусматривают полет:

а) «туда»

б) «обратно»

в) «туда-обратно»

г) предусматривается возможность остановки в пути следования

30. В случае нарушения перевозчиком договора воздушной перевозки претензии к нему на внутренних линиях могут быть предъявлены пассажиром в течение:

а) 3 месяцев

б) 6 месяцев

в) 12 месяцев

г) 18 месяцев

31. При перевозке лежащего больного оплата производится:

а) как при обычной перевозке пассажира

б) в 2-х кратном размере

в) в 3-х кратном размере

г) в 4-х кратном размере

32. Срок годности авиабилета по нормальному тарифу составляет:

а) 1 месяц

б) 6 месяцев

в) 12 месяцев

г) 18 месяцев

33. Интервал между стыковочными рейсами должен составлять не менее:

а) 1,5 – 2 часов

б) 3 – 3,5 часов

в) 5-6 часов

г) 8 часов

34. В графе билета «Место» код «RQ» проставляется в случае, если:

а) номер места не конкретизирован

б) место забронировано и подтверждено

в) место не гарантировано

г) место выбирает сам пассажир

35. Штамп агентства, оформившего авиабилет, проставляется:
- а) в левом верхнем углу
 - б) в правом верхнем углу
 - в) в нижней части бланка билет по центру
 - г) в левом нижнем углу
36. Целевая перевозка группы пассажиров, объединяемых по профессиональному признаку: члены любительских, спортивных и специальных клубов, союзов ветеранов, профессиональных ассоциаций – это:
- а) тайм-чартер
 - б) эфинити-чартер
 - в) нон-эфинити-чартер
 - г) транзит-чартер
37. Временные объединения туроператоров, усилия которых направлены на совместный выкуп чартерного рейса – это:
- а) пул
 - б) консолидатор
 - в) холдинг
 - г) товарищество
38. Воздушная перевозка, при которой пункт отправления и пункт назначения расположены на территории одного государства, если предусмотрен пункт (пункты) посадки на территории другого государства – это:
- а) внутренняя воздушная перевозка
 - б) международная воздушная перевозка
 - в) архипелажный пролет
 - г) транспортный коридор
39. Что не относится к специальным тарифам?
- а) экскурсионные тарифы
 - б) молодежные тарифы
 - в) групповые тарифы
 - г) все относится
40. Тарифы, взятые в процентном отношении к публикуемым тарифам, - это:
- а) конфиденциальные тарифы
 - б) специальные тарифы
 - в) рекламные тарифы
 - г) льготные тарифы
41. Чем не могут служить средства перевозки?
- а) местом размещения
 - б) объектом развлечения
 - в) объектом товарной покупки
 - г) может быть всем перечисленным
42. Какой вид транспорта, согласно статистике ВТО, является самым опасным?
- а) авиационный
 - б) железнодорожный
 - в) автомобильный
 - г) водный
43. Период “deadline” предполагает:
- а) уплату штрафа при возврате билетов по окончании данного периода
 - б) запрет на бронирование билетов в течение данного периода
 - в) запрет на продажу билетов с начала действия данного периода
 - г) невозможность приобрести билеты до начала действия данного периода
44. К какому типу перемещения относится перемещение на судах на воздушной подушке?
- а) наземное

- б) воздушное
 - в) водное
 - г) комбинированное
45. При помощи каких животных не осуществляются перевозки?
- а) собаки
 - б) копытные
 - в) водоплавающие
 - г) при помощи всех осуществляются.
46. Что не является составляющей комфорта в транспортных турах?
- а) информационная
 - б) эстетическая
 - в) психологическая
 - г) все является
47. Основной документ, регулирующий авиационные перевозки в международном сообщении:
- а) Афинская Конвенция
 - б) Монреальская Конвенция
 - в) Варшавская конвенция
 - г) Чикагская конвенция
48. Пассажиры первого класса:
- а) идут на посадку первыми, выходят - последними
 - б) идут на посадку последними, выходят - первыми
 - в) не имеет значения
 - г) выбирают сами

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Классификация транспортных путешествий и транспортных средств
2. Факторы, влияющие на приоритетные требования к транспортным средствам. Рейтинг транспортных средств
3. Статистика использования транспортных средств при туристских перевозках. Прогноз развития мировых и российских транспортных систем
4. Особенности декларирования ценности багажа
5. ИКАО и ИАТА как наиболее значимые международные организации гражданской авиации: основные направления их деятельности
6. Воздушный Кодекс Российской Федерации: значение и основные положения.
7. Договор о воздушной перевозке и его сущность
8. Авиационный билет: основные атрибуты, способы продажи
9. Срок годности авиабилета
10. Правила и условия бронирования воздушной перевозки. Виды бронирования
11. Зарубежные и отечественные автоматизированные системы бронирования
12. Вынужденный и добровольный отказ пассажира от перевозки
13. Документы, удостоверяющие личность пассажира. Перевозочные документы
14. Обслуживание отдельных категорий пассажиров на авиатранспорте
15. Атрибуты сервиса для пассажиров
16. Перевозка туристов чартерными рейсами
17. Виды чартерных рейсов
18. Перевозка животных авиационным транспортом
19. Сущность и цели процедур таможенного досмотра и санитарно-карантинного контроля при авиаперевозках

20. Паспортно-визовый контроль и специальный контроль безопасности полетов, их цели
21. Типы и классификация самолетов на внутренних и международных авиалиниях
22. Обязательное страхование ответственности перевозчика перед пассажиром воздушного судна
23. Авиационные тарифы, их виды и отличительные особенности
24. Цена авиабилета и факторы, ее определяющие. Способы продажи билетов
25. Правила перевозки багажа воздушным транспортом. Зарегистрированный багаж и ручная кладь. Нормы провоза багажа
26. Правила получения, хранения и реализации багажа. Ответственность перевозчика за утрату, недостачу и повреждение багажа
27. Особенности перевозки отдельных групп предметов и вещей
28. Регистрация пассажиров на рейс, порядок ее проведения
29. Организация питания пассажиров на борту воздушного судна
30. Ведущие авиакомпании мира, их краткая характеристика и зоны обслуживания
31. Сравнительная характеристика основных аэропортов мира
32. Краткая характеристика ведущих отечественных аэропортов, перспективы их развития
33. Основные документы, регламентирующие перевозки железнодорожным транспортом в международном и внутреннем сообщении
34. Классификация железнодорожных перевозок и подвижного состава
35. Железнодорожные билеты. Системы льгот и скидок
36. Правила перевозки багажа и туристских грузов железнодорожным транспортом
37. Правила перевозки животных железнодорожным транспортом
38. Особенности формирования туристских поездов
39. Технология обслуживания туристов на экскурсионных поездах
40. Правила перевозки пассажиров железнодорожным транспортом
41. Ответственность перевозчика при перевозке багажа и грузобагажа железнодорожным транспортом
42. Факторы, определяющие популярность железнодорожного транспорта за рубежом
43. Специфика обслуживания туристов железнодорожным транспортом за рубежом
44. Права пассажиров, пользующихся железнодорожным транспортом
45. Железнодорожные паромные переправы
46. Характеристика наиболее популярных мировых железнодорожных маршрутов
47. Возврат железнодорожных билетов
48. Характеристика основных российских железнодорожных маршрутов
49. Роль и место автомобильных перевозок в туристских путешествиях
50. Основные документы, регламентирующие перевозки автомобильным транспортом в международном и внутреннем сообщении
51. Классификация туристских автобусов
52. Требования к безопасности автомобильных перевозок
53. Права и обязанности пассажиров при пользовании автомобильным транспортом
54. Ответственность автоперевозчика
55. Правила перевозки багажа и ручной клади автомобильным транспортом
56. Правила перевозки детей автомобильным транспортом
57. Особенности организации автобусных туров и экскурсионных маршрутов
58. Виды автобусных туров
59. Требования, предъявляемые к водителям на туристских маршрутах
60. Этапы разработки и утверждения автодорожного маршрута
61. Договор между автотранспортным предприятием и туристской фирмой. Существенные условия договора аренды автотранспортного средства

62. Уровень комфорта при длительных автобусных путешествиях
63. Условия выпуска автобуса на линию
64. Перечень стихийных явлений и опасных гидрометеорологических условий, препятствующих движению автотранспорта по маршруту
65. Организация туристских перевозок автобусами на внутренних маршрутах
66. Организация туристских перевозок автобусами на международных маршрутах
67. Контроль за осуществлением международных автомобильных перевозок
68. Прокат автомобилей. Основные мировые лидеры автопроката
69. Новые виды экологически чистых транспортных средств
70. Общая характеристика воздействия транспорта на экосистемы
71. Основные внутренние автобусные маршруты
72. Основные мировые автобусные маршруты
73. Порядок взаимодействия и общения представителя туристско-экскурсионной организации и водителя автобуса
74. Правила пользования автобусами на туристско-экскурсионных маршрутах
75. Обязанности экскурсовода, руководителя туристской группы
76. Обязанности водителя автобуса
77. Документы руководителя группы на маршруте
78. Использование автомобильного транспорта в комбинированных путешествиях
79. Средства размещения автотуристов
80. Караванинг-туризм, путешествия автостопом
81. Правовые основы водных туристских путешествий
82. Характеристика мирового рынка круизов
83. Достоинства, недостатки и мотивация водных путешествий
84. Документы, регламентирующие перевозки пассажиров по внутренним и международным водным путям
85. Обязанности и ответственность перевозчика
86. Морские путешествия и круизы. Понятие круиза
87. Особенности морских путешествий на паромех
88. Речные круизы и путешествия
89. Морские и речные прогулки и экскурсии
90. Классы кают
91. Подводный туризм
92. Краткая характеристика наиболее популярных зарубежных и российских речных круизов
93. Краткая характеристика ведущих мировых круизных компаний
94. Правила перевозки пассажиров и багажа во внутренних водных бассейнах Российской Федерации
95. Функции, возлагаемые на туристскую фирму при обслуживании перевозок туристов
96. Требования, предъявляемые к безопасности железнодорожных, автомобильных, воздушных и водных перевозок
97. Личная ответственность пассажиров за соблюдение правил поведения при нахождении на транспорте
98. Нетрадиционные и экзотические виды транспорта
99. Техничко-экономические мероприятия, направленные на повышение системы безопасности пассажирских перевозок

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержатель-	Основные признаки вы-	Пятибалль-	Двух-	БРС, %

	ное описание уровня	деления уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	ная шкала (академическая) оценка	балльная шкала, зачет	освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает низший уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает низший уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Валеева, Е. О. Организация туристской индустрии: учебное пособие / Е. О. Валеева. — Саратов : Вузовское образование, 2015. — 242 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.znanium.ru/31939.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Сухов, Р. И. Организация туристской деятельности : учебник / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2016. — 267 с. — ISBN 978-5-9275-2003-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система ZNANIUM: [сайт]. — URL: <http://www.Znanium.ru/78686.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

Дополнительная литература

1. Ильина, Е. Н. Менеджмент транспортных услуг: авиационные перевозки в туризме : учебник / Е. Н. Ильина. — Москва : Советский спорт, 2007. — 144 с. — ISBN 978-5-9718-0210-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40804.html> (дата обращения: 17.12.2024). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Пеньшин, Н. В. Организация транспортных услуг и безопасность транспортного процесса : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология транспортных процессов» / Н. В. Пеньшин. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2014. — 476 с. — ISBN 978-5-8265-1273-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63883.html> (дата обращения: 26.03.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - М.: Дашков и К, 2017. - 416 с.: ISBN 978-5-394-02181-7 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>

4. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ООО «Перспектив»
- ЭБС РКИ
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения –

мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Управление персоналом и коучинг в сервисной деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Управление персоналом и коучинг в сервисной деятельности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Управление персоналом и коучинг в сервисной деятельности».

Цель изучения дисциплины: подготовка студентов к эффективному управлению персоналом, подготовка специалистов, владеющих знаниями о сущности коммуникации в сфере управления персоналом, принципах и нормах корпоративной культуры и умеющих их использовать в практической деятельности, освоение технологии коучинга.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-10 Способен к системной организации управленческой деятельности в гостиничных предприятиях и интегрированных гостиничных сетях, реализуя совокупность управленческих функций на различных уровнях, обеспечивая устойчивость бизнес-процессов и конкурентоспособность	ОПК-10.1 Реализует управленческие функции на операционном и тактическом уровнях, обеспечивая межфункциональную координацию служб гостиничного предприятия ОПК-10.2 Осуществляет стратегическое управление конкурентоспособностью и устойчивостью гостиничной организации в условиях рыночной волатильности ОПК-10.3 Проектирует системы управленческого учёта и корпоративных стандартов для интегрированных гостиничных сетей	<u>Знать:</u> теоретические основы взаимодействия в рамках системы управления персоналом, методы приема персонала на работу на предприятие; правила высвобождения персонала. <u>Уметь:</u> находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться, выстраивать и реализовывать перспективные линии интеллектуального и профессионального саморазвития. <u>Владеть:</u> навыками самоменеджмента, личностного развития, работы в команде.
ОПК-8 Способен к эффективному профессиональному взаимодействию в индустрии гостеприимства, включая выявление, анализ и разрешение конфликтных ситуаций с соблюдением культуры межличностных отношений	ОПК-8.1 Выявляет и анализирует конфликтные ситуации в процессе обслуживания, используя методы диагностики для предотвращения эскалации ОПК-8.2 Применяет технологии разрешения конфликтов для сохранения клиентской лояльности ОПК-8.3 Соблюдает нормы профессионального этикета и кросс-культурной чувствительности при взаимодействии с гостями различных	<u>Знать:</u> способы адаптации и социализации сотрудника в коллективе. <u>Уметь:</u> анализировать результаты деятельности функциональных подразделений, организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные отношения с учетом социально-культурных особенностей общения. <u>Владеть:</u> навыками культуры социальных отношений, основными коммуникативными методами и приемами управления персоналом в

	социокультурных групп, обеспечивая позитивный имидж гостиничной организации	профессиональной сфере.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управление персоналом и коучинг в сервисной деятельности» представляет собой дисциплину части Б1.О.25.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Методологические основы управления персоналом	Организация и организационное развитие. Виды организаций. Понятие внешней и внутренней среды организации. Внутренняя и внешняя среда организации. Реакции организации и изменения внешней среды. Миссия, стратегия, цели. Классификация видов целей. Этапы жизненного цикла организации с позиции управления персоналом. Инновационный потенциал работников. Типы новаторов.
2	Система управления персоналом гостиничной индустрии	Управление персоналом организации. Объекты управления в системе управления персоналом. Трудовой потенциал работников. Подходы к оценке результативности работников. Функции

		управления. Формирование и поддержание корпоративной культуры в организации. Особенности управления персоналом гостиничной индустрии
3	Коучинг в системе управления персоналом	Определение понятия коучинга и его задачи в управлении персоналом. Коучинг как метод управления и развития персоналом. Коучинг как стиль управления.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1: Методологические основы управления персоналом

Труд как объект деятельности персонала.

Определение понятия занятости и безработицы на рынке труда.

Прогнозирование трудовых ресурсов как экономической категории, представляющей собой совокупность трудоспособного населения.

Рассмотрение трудовых отношений работников и работодателей.

Определение понятия трудового потенциала: компоненты, критерии выбора.

Раздел 2: Система управления персоналом гостиничной индустрии

Анализ современных требований к персоналу.

Показатели для оценки квалификации служащих.

Состав и структура работников предприятия.

Социально-психологическое взаимодействие персонала.

Роль руководителя в управлении персоналом. Участие работников в управлении организацией.

Роль руководителя в обеспечении эффективности управления гостиницей.

Функции отдела человеческих ресурсов гостиницы .

Факторы управления персоналом гостиничной индустрии.

Основные критерии подбора персонала в гостиницу.

Развитие персонала. Формы обучения персонала.

Раздел 3: Коучинг в системе управления персоналом

Стили коучинга.

Управление в стиле коучинг.

Тренинг коучинг для руководителей.

Командный коучинг.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Раздел 1: Методологические основы управления персоналом

Понятие развития управления

Как развивалось видение человека в организации

Объекты управления в организации

Признаки классификации персонала

Раздел 2: Система управления персоналом гостиничной индустрии

Взаимоотношения руководителя с подчиненными

Личность в организации

Понятие адаптации персонала

Раздел 3: Коучинг в системе управления персоналом

В чем заключается коучинг.

Что делает коуч в компании.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом по следующим направлениям: анализ состояния рынка труда организации; организация процесса найма персонала; высвобождение персонала; анализ современных требований, предъявляемых к персоналу; структура и состав работников предприятия; социально-психологическое взаимодействие персонала; роль руководителя в управлении персоналом.

2. Выполнение домашнего задания, предусматривающего решение задач, выполнение упражнений, выдаваемых на практических занятиях, по следующим темам:
Организационное поведение

1. Личность в организации
2. Лидерство в организации
3. Власть в управлении организацией
4. Управление организационной культурой
5. Коучинг в управлении персоналом

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое

обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Методологические основы управления персоналом	ОПК-10 ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.
Система управления персоналом гостиничной индустрии	ОПК-10	Контрольная работа, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок
Коучинг в системе управления персоналом	ОПК-8	Устный опрос, дискуссия, доклад. Критерии оценки: полнота и содержательность, аргументированность, логичность и последовательность, фактологическая точность, корректность выводов и формулировок.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Раздел 1: Методологические основы управления персоналом

Результативность управления персоналом в организации
Подсистемы, влияющие на результативность работы персонала
Функции управления персоналом

Раздел 2: Система управления персоналом гостиничной индустрии

Управление адаптацией персонала
Понятие корпоративной культуры организации

Раздел 3: Коучинг в системе управления персоналом

Коучинг как вид консультирования.

Управление персоналом посредством коучинга.

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Понятие развития управления
2. Как развивалось видение человека в организации
3. Объекты управления в организации
4. Признаки классификации персонала
5. Результативность управления персоналом в организации
6. Подсистемы, влияющие на результативность работы персонала
7. Функции управления персоналом
8. Понятие инновационного персонала организации
9. Типы инновационного персонала
10. Затраты на персонал
11. Уровни восприимчивости персонала на нововведения
12. Основные показатели затрат на персонал
13. Правила найма персонала
14. Особенности подбора персонала гостиничной индустрии
15. Коучинг как стиль управления
16. Взаимоотношения руководителя с подчиненными
17. Личность в организации
18. Понятие адаптации персонала
19. Управление адаптацией персонала
20. Понятие корпоративной культуры организации
21. Корпоративная культура организации гостиничной индустрии
22. Система управления персоналом
23. Место конфликта в гостиничной сфере деятельности
24. Способы разрешения и предотвращения конфликтов в туризме
25. Понятие трудового потенциала работника
26. Критерии трудового потенциала работника гостиничной индустрии
27. Методы и способы оценки персонала
28. Обучение персонала

29. Эффективные способы повышения квалификации персонала гостиничной индустрии

31. Профессиональная ориентация и подбор персонала

32. Основные виды мотивации персонала

33. Мотивация и эффективность труда

34. Основные виды и причины трудовых конфликтов

35. Прогнозирование трудовых ресурсов

36. Стили управления персоналом

37. Защита трудовых прав работников

38. Определение понятия коучинга и его задачи в управлении персоналом

39. Коучинг как метод управления и развития персоналом.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный	Репродуктивная	Изложение в пределах задач курса	удовлетворительно		55-70

(достаточны й)	деятельность	теоретически практически контролируемого материала	и			
Недостаточн ый	Отсутствие	признаков	неудовлетв орительно	не зачтено	Менее 55	

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Консультирование и коучинг персонала в организации : учебник и практикум для вузов / Н. В. Антонова [и др.] ; под редакцией Н. В. Антоновой, Н. Л. Ивановой. — Москва : Издательство КноРус, 2024. — 370 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8176-6.
2. Кларин, М. В. Корпоративный тренинг, наставничество, коучинг : учебное пособие для вузов / М. В. Кларин. — Москва : Издательство Гардарики, 2024. — 288 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02811-9.

Дополнительная литература

1. Горленко, О. А. Управление персоналом : учебник для вузов / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можаяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 249 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00547-9.
2. Анисимов, А. Ю. Управление персоналом организации : учебник для вузов / А. Ю. Анисимов, О. А. Пятаева, Е. П. Грабская. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 278 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14305-8.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет
имени Иммануила Канта»**
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Управленческий учет на предприятиях индустрии гостеприимства»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Управленческий учет на предприятиях индустрии гостеприимства»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Управленческий учет на предприятиях индустрии гостеприимства».

Цель изучения дисциплины: обучение студентов основополагающим принципам и сущности управленческого учета на предприятиях индустрии гостеприимства в туристской индустрии и применение изученных методов в практике хозяйственной деятельности организации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПК-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПК-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале;	Знать: основы управленческого учета как инструмента планирования, контроля и анализа использования ресурсов и персонала в департаментах гостиницы и предприятиях питания; методы распределения затрат по центрам ответственности; виды и структуру управленческих бюджетов подразделений; методы калькуляции себестоимости услуг конкретных департаментов; нормативы труда и методы учета трудозатрат персонала по подразделениям; принципы формирования управленческой отчетности для руководителей департаментов. Уметь: организовывать управленческий учет ресурсов по департаментам; составлять, обосновывать и контролировать исполнение бюджетов подразделений; рассчитывать себестоимость услуг департаментов и анализировать отклонения фактических затрат от плановых; анализировать эффективность использования персонала по службам; разрабатывать управленческие отчеты для руководителей департаментов; принимать управленческие решения по оптимизации ресурсов на основе данных управленческого учета.

		Владеть: навыками работы с управленческими регистрами и внутренней первичной документацией; методами калькуляции и нормирования себестоимости гостиничных и ресторанных услуг; инструментами бюджетирования и мониторинга исполнения бюджетов; технологиями анализа отклонений и управленческой аналитики; приемами организации учета труда и персонала по подразделениям
ОПК-10 Способен к системной организации управленческой деятельности в гостиничных предприятиях и интегрированных гостиничных сетях, реализуя совокупность управленческих функций на различных уровнях, обеспечивая устойчивость бизнес-процессов и конкурентоспособность	ОПК-10.1 Реализует управленческие функции на операционном и тактическом уровнях, обеспечивая межфункциональную координацию служб гостиничного предприятия ОПК-10.2 Осуществляет стратегическое управление конкурентоспособностью и устойчивостью гостиничной организации в условиях рыночной волатильности ОПК-10.3 Проектирует системы управленческого учёта и корпоративных стандартов для интегрированных гостиничных сетей	Знать: роль и место управленческого учета в системе управленческой деятельности гостиничного предприятия и интегрированных сетей; методологию управленческого учета как основы для реализации управленческих функций на стратегическом, тактическом и операционном уровнях; системы управленческой отчетности для обеспечения устойчивости бизнес-процессов; методы интеграции управленческого учета в бизнес-процессы различных подразделений и сетевых структур; подходы к управлению затратами и повышению конкурентоспособности через управленческий учет; основы управленческого учета в цифровой среде. Уметь: организовывать систему управленческого учета на разных уровнях управления (отдельный отель, группа отелей, сеть) для поддержки принятия управленческих решений и обеспечения прозрачности бизнес-процессов; разрабатывать и использовать управленческую отчетность для анализа устойчивости бизнес-процессов;

		применять методы управленческого учета для обеспечения конкурентоспособности; интегрировать операционные и финансовые данные из различных подразделений в единую систему управленческого учета; планировать и контролировать деятельность на уровне сети через управленческие бюджеты и консолидированную отчетность; анализировать управленческую информацию для стратегического планирования и обеспечения устойчивого развития. Владеть: навыками построения системы управленческого учета в гостиничном предприятии и сети; методами консолидированного управленческого учета и отчетности для сетевых структур; инструментами управленческой аналитики и BI-систем; технологиями бюджетирования и прогнозирования на разных временных горизонтах; приемами использования управленческого учета для управления изменениями и обеспечения устойчивости; навыками подготовки управленческих отчетов и презентаций для разных уровней управления.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Управленческий учет на предприятиях индустрии гостеприимства» представляет собой дисциплину вариативной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации.

Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Раздел 1. Введение в управленческий учет	Понятие об управленческом учете, его цель и задачи. Характеристика метода управленческого учета. Сравнительная характеристика управленческого и финансового учета. Подходы к взаимодействию управленческого и финансового учета.
2	Раздел 2. Затраты и их классификация	Затраты как один из основных элементов управленческого учета. Особенности классификации и измерения величины затрат и результатов деятельности в управленческом учете. Сущность и содержание понятий расхода, дохода, затрат и издержек в предпринимательской деятельности. Затраты относимые на себестоимость продукции, прибыль предприятия и специальные источники финансирования.
3	Раздел 3. Концепция и терминология, группировка издержек деятельности предприятия	Основы теории учета производства и затрат. Понятие и уровни производственной мощности предприятия.
	Раздел 4. Основные модели учета затрат	Основные принципы организации учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Понятие себестоимости и ее виды. Учет фактической себестоимости продукции на базе реальных, средних и нормативных затрат. Преимущества и недостатки системы учета полных затрат.
	Раздел 5. Использование данных управленческого учета для обоснования решений на разных уровнях управления	Модели принятия управленческих решений на основе учетной информации. Учет количественных и качественных факторов, альтернативных издержек. Использование релевантного подхода в типичных хозяйственных ситуациях. Решения задач оптимизации программ снабжения, производства и сбыта с использованием данных управленческого учета

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Раздел 1. Введение в управленческий учет

Понятие об управленческом учете, его цель и задачи. Характеристика метода управленческого учета. Сравнительная характеристика управленческого и финансового учета. Подходы к взаимодействию управленческого и финансового учета.

Раздел 4. Основные модели учета затрат

Основные принципы организации учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Понятие себестоимости и ее виды. Учет фактической себестоимости продукции на базе реальных, средних и нормативных затрат. Преимущества и недостатки системы учета полных затрат.

Раздел 5. Использование данных управленческого учета для обоснования решений на разных уровнях управления

Модели принятия управленческих решений на основе учетной информации. Учет количественных и качественных факторов, альтернативных издержек. Использование релевантного подхода в типичных хозяйственных ситуациях. Решения задач оптимизации программ снабжения, производства и сбыта с использованием данных управленческого учета

Рекомендуемая тематика учебных практических занятий:

Раздел 2. Затраты и их классификация Затраты как один из основных элементов управленческого учета. Особенности классификации и измерения величины затрат и результатов деятельности в управленческом учете. Сущность и содержание понятий расхода, дохода, затрат и издержек в предпринимательской деятельности. Затраты относимые на себестоимость продукции, прибыль предприятия и специальные источники финансирования.

Раздел 3. Концепция и терминология, группировка издержек деятельности предприятия. Основы теории учета производства и затрат. Понятие и уровни производственной мощности предприятия.

Требования к самостоятельной работе студентов

В структуре самостоятельной работы предусмотрены: участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по экономике региональных рынков средств размещения, решение задач в конфигурации «1С-Предприятие».

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 1. Введение в управленческий учет	ОПК-10 ПК-1	Дискуссия Презентация
Раздел 2. Затраты и их классификация	ОПК-10 ПК-1	Дискуссия Презентация
Раздел 3. Концепция и терминология, группировка издержек деятельности предприятия	ОПК-10 ПК-1	Дискуссия Презентация

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Раздел 4. Основные модели учета затрат	ОПК-10 ПК-1	Дискуссия Тест
Раздел 5. Использование данных управленческого учета для обоснования решений на разных уровнях управления	ОПК-10 ПК-1	Дискуссия Презентация

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Текущий и промежуточный контроль знаний, умений и владений обучаемых проводится на практических занятиях в форме опроса студентов в соответствии с темами практических занятий.

№	Критерий	1 балл	0,5 балла	0 баллов
1	Полнота и содержательность	полно и содержательно	недостаточно полно и содержательно	неполно и бессодержательно
2	Аргументированность	аргументы достаточны	аргументы не достаточны	аргументы отсутствуют или не являются аргументами
3	Логичность и последовательность	логично и последовательно	1 – 2 логические ошибки	3 и более логических ошибок
4	Фактологическая точность	фактических ошибок нет	1 – 2 фактические ошибки	3 и более фактических ошибок
5	Корректность выводов и формулировок	корректны	недостаточно корректны	отсутствуют или некорректны

Промежуточная аттестация проводится по тестам и предусматривает четыре градации оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Ниже приводится описание критериев оценки по данным градациям:

по тестам

Оценка	Требования к уровню знаний
«отлично»	Не менее 81% правильных ответов от общего количества тестов
«хорошо»	Не менее 61% правильных ответов от общего количества тестов
«удовлетворительно»	Не менее 50% правильных ответов от общего количества тестов
«не удовлетворительно»	Менее 50% правильных ответов от общего количества тестов

Комплекс тестовых заданий по дисциплине

(Выберите один правильный вариант ответа)

****А1.**** Какой из перечисленных показателей относится к управленческому учёту, а не к финансовому бухгалтерскому?

А) Балансовая стоимость основных средств

Б) Себестоимость услуги «проживание в номере категории Suite» по методу ABC

В) Остаточная стоимость нематериальных активов

Г) Величина уставного капитала

****А2.**** В гостиничном бизнесе прямые затраты на оказание услуги проживания включают:

- А) Амортизацию здания отеля
- Б) Заработную плату администратора ресепшн
- В) Расходы на маркетинг ОТА-каналов
- Г) Коммунальные платежи административного корпуса

****А3.**** Какой метод калькулирования наиболее целесообразно применять для банкетного обслуживания в ресторане отеля при большом ассортименте блюд?

- А) Упрощённый метод по общей сумме затрат
- Б) Метод стандарт-костинга
- В) Метод калькулирования по переделам
- Г) Метод прямого счёта

****А4.**** Показатель RevPAR рассчитывается как:

- А) Доход от номерного фонда / Количество проданных номеров
- Б) Доход от номерного фонда / Общее количество номеров в отеле
- В) Средний чек за номер $\times$ Коэффициент загрузки
- Г) GOPPAR $\times$ Валовая рентабельность

****А5.**** К косвенным (накладным) затратам гостиничного предприятия относятся:

- А) Стоимость постельного белья, использованного при уборке номера
- Б) Заработная плата управляющего отелем
- В) Стоимость мини-бара, пополненного в конкретный номер
- Г) Тариф за коммунальные услуги, отнесённые на номер по счётчику

****А6.**** При анализе отклонений по бюджету housekeeping фактические затраты на моющие средства оказались ниже плановых при снижении объёма уборок. Какое отклонение следует рассчитать в первую очередь?

- А) Отклонение по цене закупки
- Б) Отклонение по объёму производства
- В) Отклонение по интенсивности использования
- Г) Отклонение по общей сумме бюджета

****А7.**** В управленческом учёте гостиницы переменные затраты на номерно-сутки включают:

- А) Страхование здания отеля
- Б) Амортизация мебели в номере
- В) Комиссия ОТА за бронирование
- Г) Зарплата управляющего

****А8.**** Метод «Директ-костинг» (прямого счёта) в гостиничном бизнесе используется прежде всего для:

- А) Формирования финансовой отчётности по РСБУ
- Б) Определения себестоимости для налоговых целей
- В) Принятия краткосрочных управленческих решений (ценообразование, загрузка)
- Г) Расчёта амортизации основных средств

****А9.**** Точка безубыточности номерного фонда (break-even occupancy) показывает:

- А) Минимальный ADR, при котором отель покрывает все затраты

- Б) Минимальную загрузку номеров, при которой валовая прибыль равна нулю
- В) Срок окупаемости инвестиций в номерной фонд
- Г) Соотношение постоянных и переменных затрат

****A10.**** Центр ответственности «Центр затрат» (Cost Center) в структуре гостиницы — это:

- А) Ресторан отеля, выручка которого превышает его прямые затраты
- Б) Служба приёма и размещения (front office), не генерирующая прямую выручку
- В) СПА-центр, приносящий собственную прибыль
- Г) Бар у бассейна с показателем ROI выше среднего по отелю

****A11.**** ABC-калькулирование (Activity-Based Costing) в гостиничном бизнесе позволяет:

- А) Ускорить процесс бухгалтерского закрытия месяца
- Б) Распределить косвенные затраты пропорционально выручке
- В) Точнее отнести косвенные затраты на конкретные услуги/сегменты по драйверам затрат
- Г) Исключить необходимость ведения управленческого учёта

****A12.**** Какой показатель характеризует эффективность управления операционными затратами на уровне всего отеля?

- А) ADR (Average Daily Rate)
- Б) RevPAR (Revenue per Available Room)
- В) GOPPAR (Gross Operating Profit per Available Room)
- Г) MPI (Market Penetration Index)

****A13.**** При составлении операционного бюджета F&B-департамента на квартал используется метод «снизу вверх» (bottom-up). Это означает, что:

- А) Бюджет формируется на основе стратегических целей собственников и доводится до департамента
- Б) Бюджет рассчитывается исходя из макроэкономических прогнозов и трендов отрасли
- В) Бюджет формируется на основе заявок от подразделений (шеф-повар, сомелье, банкетный менеджер) с последующей консолидацией
- Г) Бюджет копируется с показателей прошлого года с корректировкой на инфляцию

****A14.**** В управленческом учёте «нормативный метод» (стандарт-костинг) в ресторанном бизнесе предполагает:

- А) Расчёт себестоимости по фактическим ценам прошлого периода
- Б) Учёт затрат по заранее установленным нормам на блюдо/порцию с последующим анализом отклонений
- В) Калькулирование только прямых материальных затрат
- Г) Распределение всех затрат пропорционально количеству гостей

****A15.**** Какое отклонение в анализе бюджета housekeeping свидетельствует о росте цен на закупаемые моющие средства при неизменном объёме работ?

- А) Отклонение по эффективности
- Б) Отклонение по цене/тарифу
- В) Отклонение по объёму
- Г) Отклонение по бюджету

****A16.**** Сегментный учёт в гостиничном бизнесе позволяет определить:

- А) Только общую прибыль отеля

- Б) Рентабельность каждого канала продаж и категории номеров
- В) Только бухгалтерский баланс по сегментам
- Г) Налоговую базу по НДС

****A17.**** Операционный рычаг (operating leverage) в гостиничном бизнесе показывает:

- А) Зависимость прибыли от изменения структуры капитала
- Б) Соотношение постоянных и переменных затрат и чувствительность прибыли к изменению выручки
- В) Эффективность использования заёмных средств
- Г) Степень влияния инфляции на тарифы

****A18.**** При принятии управленческого решения «make or buy» (собственная прачечная vs аутсорсинг) управленческий учёт должен учитывать:

- А) Только бухгалтерскую себестоимость услуги
- Б) Альтернативные издержки, избегаемые затраты и влияние на качество сервиса
- В) Только исторические данные по затратам
- Г) Только налоговые последствия

****A19.**** В цифровой среде управленческий учёт в гостинице реализуется через:

- А) Только Excel-таблицы бухгалтера
- Б) Интеграцию PMS, POS, ERP и BI-систем с формированием управленческой отчётности в реальном времени
- В) Только кассовые отчёты
- Г) Только статистические отчёты Росстата

****A20.**** Управленческая отчётность по департаменту F&B должна формироваться:

- А) Раз в год по окончании финансового года
- Б) Ежеквартально для налоговой инспекции
- В) Ежемесячно или чаще для оперативного принятия решений руководителем департамента
- Г) Только по требованию аудиторов

Часть Б. Задания с множественным выбором

(Выберите все правильные варианты ответа)

****Б21.**** К основным задачам управленческого учёта в гостиничном предприятии относятся:

- А) Формирование данных для налоговой отчётности
- Б) Планирование, контроль и анализ деятельности по центрам ответственности
- В) Калькулирование себестоимости услуг и принятие ценовых решений
- Г) Обеспечение информацией внутренних пользователей (управленцев)
- Д) Оценка инвестиционной привлекательности отеля для внешних инвесторов

****Б22.**** К постоянным (фиксированным) затратам гостиницы относятся:

- А) Амортизация здания
- Б) Комиссия агрегатору (Booking.com) за каждое бронирование
- В) Страховые взносы на персонал при постоянной численности
- Г) Расходы на электроэнергию номерного фонда (по счётчикам)
- Д) Заработная плата управляющего отелем

****Б23.**** Драйверы затрат (cost drivers) в гостиничном бизнесе при методе ABC могут включать:

- А) Количество уборок номеров
- Б) Площадь номера
- В) Количество зарегистрированных гостей
- Г) Выручка отеля
- Д) Количество заказов в ресторане (covers)

****Б24.**** Показатели эффективности номерного фонда включают:

- А) ADR
- Б) RevPAR
- В) GOPPAR
- Г) TRevPAR
- Д) ARPA (Average Revenue per Account)

****Б25.**** При составлении бюджета housekeeping следует учитывать:

- А) Планируемую загрузку номерного фонда
- Б) Нормы расхода белья и моющих средств на номер
- В) Тарифы на коммунальные услуги
- Г) План ремонта номеров (out of order)
- Д) Маркетинговый бюджет отеля

****Б26.**** К методам распределения косвенных затрат в гостиничном бизнесе относятся:

- А) Пропорционально выручке департаментов
- Б) По количеству сотрудников департамента
- В) По площади, занимаемой департаментом
- Г) По количеству гостей
- Д) По методу ABC (по драйверам затрат)

****Б27.**** Информация, необходимая для расчёта точки безубыточности ресторана при отеле:

- А) Средний чек (average check)
- Б) Постоянные затраты ресторана
- В) Переменные затраты на блюдо
- Г) Загрузка номерного фонда отеля
- Д) Количество посадочных мест

****Б28.**** Преимущества внедрения управленческого учёта в ERP-системе (1C, SAP, Oracle Hospitality):

- А) Автоматическая консолидация данных из PMS и POS
- Б) Формирование отчётности в реальном времени
- В) Исключение субъективности при распределении косвенных затрат
- Г) Интеграция бухгалтерского и управленческого учёта
- Д) Снижение потребности в профессиональных управленческих компетенциях

****Б29.**** Факторы, влияющие на себестоимость номерно-суток в бутик-отеле:

- А) Категория номера и площадь
- Б) Уровень сервиса (amenities, минибар)
- Г) Канал продаж (прямое бронирование vs OTA)
- Д) Сезонность и загрузка
- Е) Уровень звёздности и требования к уборке

****Б30.**** Управленческие решения, поддерживаемые данными управленческого учёта:

- А) Оптимизация штатного расписания
- Б) Введение динамического ценообразования
- В) Закрытие убыточного F&B-направления
- Г) Выбор между собственной прачечной и аутсорсингом
- Д) Ребрендинг отеля

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Аттестация проводится в форме экзамена (дифференцированного зачёта) с использованием экзаменационных билетов. Каждый билет содержит теоретический вопрос и практическое задание (задачу или кейс). Время подготовки — 40 минут, время ответа — 15–20 минут.

2. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

Билет № 1

1. Теоретический

вопрос:

Сущность, цели и функции управленческого учёта в индустрии гостеприимства. Отличия управленческого учёта от финансового бухгалтерского учёта и налогового учёта по критериям: назначение информации, обязательность, методология, периодичность, степень детализации.

2. Практическое

задание:

Гостиница имеет следующие затраты за месяц (тыс. руб.): заработная плата администраторов ресепшн — 180; амортизация здания — 450; моющие средства для housekeeping — 45; комиссия ОТА — 120; заработная плата управляющего отелем — 350; продукты питания для ресторана — 210; электроэнергия номерного фонда (по счётчикам) — 85; страхование отеля — 90; расходные материалы для СПА — 38.

Задание:

- а) Разделите затраты на прямые / косвенные и постоянные / переменные.
 - б) Определите общую сумму прямых переменных и косвенных постоянных затрат.
 - в) Обоснуйте, какие затраты являются управляемыми на уровне управляющего отелем, а какие — нет.
-

Билет № 2

1. Теоретический

вопрос:

Классификация затрат в управленческом учёте гостиничного предприятия. Понятие и содержание прямых, косвенных, постоянных (фиксированных), переменных, полупеременных и управляемых затрат. Примеры из операционной деятельности отеля (housekeeping, F&B, front office).

2. Практическое

задание:

Отель категории 4* (150 номеров) за квартал имеет: ADR = 7 200 руб., загрузка (Оссурансу) = 68 %. Постоянные затраты = 12 500 000 руб. за квартал. Переменные затраты = 1 350 руб. на номеро-сутки.

Задание:

- а) Рассчитайте RevPAR и GOPPAR за квартал.

- б) Определите точку безубыточности в номерно-сутках и процентах загрузки.
в) Рассчитайте, на сколько процентов изменится прибыль при росте выручки на 10 % (операционный рычаг).
-

Билет № 3

1. Теоретический

вопрос:

Понятие себестоимости гостиничного продукта. Методы калькулирования себестоимости услуг в индустрии гостеприимства: полное калькулирование (absorption costing), метод прямого счёта (direct costing / variable costing), стандарт-костинг. Достоинства, недостатки и область применения каждого метода.

2. Практическое

задание:

Ресторан отеля за месяц изготовил 4 000 блюд «Филе миньон с овощами». Прямые материальные затраты — 960 000 руб. Прямые затраты труда поваров — 320 000 руб. Косвенные производственные затраты (энергия, амортизация кухонного оборудования, зарплата шеф-повара) — 480 000 руб. Непроизведённые (постоянные) затраты ресторана — 280 000 руб.

Задание:

- а) Рассчитайте себестоимость одного блюда методом полного калькулирования.
б) Рассчитайте себестоимость одного блюда методом директ-костинга.
в) Определите, по какой минимальной цене можно продать блюдо в условиях низкого сезона при наличии избыточных мощностей (обоснование).
-

Билет № 4

1. Теоретический

вопрос:

Стандарт-костинг как метод планирования и контроля затрат в гостиничном бизнесе. Нормативы расхода материальных ресурсов в housekeeping и F&B. Виды отклонений от стандартов (по цене, по количеству/норме, по объёму производства). Формулы расчёта и управленческий смысл каждого отклонения.

2. Практическое

задание:

Норма расхода белья на уборку номера категории «Стандарт» — 2,5 комплекта по стандарту 180 руб./комплект. Плановая загрузка на месяц — 2 400 уборок. Фактически выполнено 2 100 уборок, израсходовано 5 670 комплектов белья по фактической цене 175 руб./комплект.

Задание:

- а) Рассчитайте общее отклонение по белью.
б) Разложите его на отклонение по цене и отклонение по количеству (интенсивности/норме).
в) Сформулируйте управленческие решения по результатам анализа.
-

Билет № 5

1. Теоретический

вопрос:

Метод ABC (Activity-Based Costing) в управленческом учёте предприятий гостеприимства. Понятие драйвера затрат (cost driver). Преимущества ABC перед традиционным методом распределения косвенных затрат пропорционально выручке

или площади. Примеры драйверов для департаментов: housekeeping, F&B, СПА, ресепшн.

2. **Практическое**

задание:

СПА-центр отеля имеет общие косвенные затраты 1 800 000 руб./мес. Традиционно они распределяются пропорционально выручке процедур. Внедряется ABC. Данные за месяц:

Table

Процедура	Выручка, руб.	Кол-во процедур	Время, мин.
Массаж	1 200 000	800	60
Обёртывание	900 000	300	90
Пилинг	600 000	400	45

Задание:

- Распределите косвенные затраты традиционным методом.
- Распределите косвенные затраты методом ABC по драйверу «время процедуры».
- Сравните и объясните, как изменится управленческое решение о ценообразовании.

Билет № 6

1. **Теоретический**

вопрос:

Бюджетирование в системе управленческого учёта гостиничного предприятия. Виды бюджетов (операционный, финансовый, инвестиционный, главный бюджет). Методы составления бюджетов: «сверху вниз», «снизу вверх», на основе нулевой базы (zero-based budgeting). Особенности бюджетирования в housekeeping, F&B, отделе продаж.

2. **Практическое**

задание:

Департамент housekeeping гостиницы (100 номеров) планирует бюджет на месяц (30 дней). Плановая загрузка — 75 %. Нормы: бельё — 2,5 компл./уборка (150 руб.), моющие средства — 80 руб./уборка, зарплата горничных — 25 000 руб./чел. (8 чел.), зарплата управляющего — 60 000 руб. Амортизация оборудования — 45 000 руб.

Задание:

- Составьте операционный бюджет housekeeping (плановые и постоянные затраты).
- Рассчитайте себестоимость одной уборки.
- Определите, как изменится бюджет при снижении загрузки до 60 % (пересчёт переменных затрат).

Билет № 7

1. **Теоретический**

вопрос:

Центры ответственности в управленческой структуре гостиничного предприятия. Понятие и критерии выделения центров затрат (Cost Center), центров прибыли (Profit Center), центров инвестиций (Investment Center), центров выручки (Revenue Center). Примеры из гостиничного бизнеса и система показателей оценки эффективности каждого центра.

2. Практическое

задание:

Гостиница имеет два департамента: номерной фонд (выручка 18 000 000 руб., прямые затраты 7 200 000, косвенные распределённые 3 600 000) и ресторан (выручка 6 000 000, прямые затраты 2 400 000, косвенные распределённые 1 800 000). Постоянные общехозяйственные затраты отеля — 4 500 000 руб.

Задание:

- а) Рассчитайте валовую прибыль каждого департамента как центра прибыли (по методу директ-костинга с прямым отнесением косвенных).
 - б) Распределите общехозяйственные затраты пропорционально выручке и определите чистую прибыль.
 - в) Обоснуйте, какой департамент более эффективен по показателю валовой рентабельности.
-

Билет № 8

1. Теоретический

вопрос:

Управленческая отчётность в гостиничном бизнесе. Ключевые показатели эффективности (KPI): ADR, Occupancy, RevPAR, TRevPAR, GOPPAR, SPOR. Формулы расчёта, экономический смысл, взаимосвязь показателей. Источники данных для управленческой отчётности (PMS, POS, CRM, BI-системы).

2. Практическое

задание:

Гостиница (200 номеров) за год: продано 43 800 номерно-суток, выручка от номерного фонда — 306 600 000 руб. Дополнительная выручка (F&B, СПА, прочее) — 89 400 000 руб. Операционные затраты (включая управленческие) — 238 000 000 руб.

Задание:

- а) Рассчитайте ADR, Occupancy, RevPAR, TRevPAR, GOPPAR.
 - б) Рассчитайте валовую операционную прибыль (GOP) и её долю в общей выручке.
 - в) Сравните GOPPAR с конкурентом (GOPPAR конкурента = 1 850 руб.) и сформулируйте вывод.
-

Билет № 9

1. Теоретический

вопрос:

Анализ «затраты — объём — прибыль» (CVP-анализ) в управленческом учёте гостиницы. Точка безубыточности (break-even point) в номерно-сутках и процентах загрузки. Маржинальный доход (contribution margin) и его роль в принятии управленческих решений. Ограничения CVP-анализа в многопрофильном гостиничном бизнесе.

2. Практическое

задание:

Бутик-отель (40 номеров) работает только 8 месяцев в году (высокий сезон). ADR = 12 000 руб. Постоянные затраты сезона = 8 400 000 руб. Переменные затраты = 2 800 руб./номерно-сутки.

Задание:

- а) Определите точку безубыточности в номерно-сутках за сезон.
- б) Рассчитайте минимальную загрузку (Occupancy) за сезон (240 дней).

в) Определите, как изменится точка безубыточности при снижении ADR на 15 % (в условиях кризиса).

Билет № 10

1. Теоретический

вопрос:

Операционный рычаг (Degree of Operating Leverage, DOL) в гостиничном бизнесе. Сущность, формула расчёта, экономическая интерпретация. Влияние соотношения постоянных и переменных затрат на операционный риск. Управление операционным рычагом в условиях сезонности и волатильности спроса.

2. Практическое

задание:

Городской отель имеет: выручка = 45 000 000 руб., переменные затраты = 18 000 000 руб., постоянные затраты = 19 800 000 руб.

Задание:

- а) Рассчитайте операционный рычаг (DOL).
 - б) Определите, на сколько изменится прибыль при росте выручки на 12 % и при снижении на 8 %.
 - в) Обоснуйте, какие меры позволят снизить операционный риск без потери конкурентоспособности.
-

Билет № 11

1. Теоретический

вопрос:

Сегментный учёт и анализ рентабельности в гостиничном бизнесе. Сегменты: категории номеров, каналы продаж (прямые, ОТА, корпоративные, группы), департаменты (rooms, F&B, СПА, МИСЕ). Методы определения прямых и косвенных затрат по сегментам. Роль сегментного учёта в ценообразовании и управлении каналами дистрибуции.

2. Практическое

задание:

Отель реализует номера через три канала: прямой сайт (ADR 8 000, комиссия 0 %, 30 % продаж), Booking.com (ADR 8 500, комиссия 15 %, 50 % продаж), корпоративный договор (ADR 6 800, комиссия 5 %, 20 % продаж). Переменные затраты = 1 500 руб./номерно-сутки. Постоянные затраты = 14 000 000 руб./мес. Общий фонд — 120 номеров, загрузка — 70 %.

Задание:

- а) Рассчитайте вклад (contribution margin) по каждому каналу и средневзвешенный вклад.
 - б) Определите общую прибыль отеля за месяц.
 - в) Обоснуйте, целесообразно ли отказываться от корпоративного канала с точки зрения управленческого учёта.
-

Билет № 12

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт в департаменте F&B (food & beverage). Особенности калькулирования себестоимости блюд, напитков, банкетного обслуживания. Учёт списаний, перерасхода, брака. Управление валовой прибылью (food cost, beverage

cost). Инвентаризация и методы оценки запасов (FIFO, средневзвешенная себестоимость).

2. Практическое

задание:

Ресторан отеля за неделю: начальный остаток продуктов — 285 000 руб., закупки — 1 120 000 руб., конечный остаток — 340 000 руб. Выручка — 2 800 000 руб. (в т.ч. алкоголь 980 000 руб., себестоимость алкоголя 245 000 руб.).

Задание:

- а) Рассчитайте себестоимость проданных блюд (food cost).
 - б) Определите общий food & beverage cost в процентах к выручке.
 - в) Сравните с нормативом 32 % и сформулируйте управленческие решения.
-

Билет № 13

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт при принятии краткосрочных решений: ограниченный ассортимент, ценообразование в условиях избыточных мощностей, «make or buy» (собственное производство vs аутсорсинг), принятие/отклонение специального заказа. Роль маржинального дохода и альтернативных издержек в таких решениях.

2. Практическое

задание:

Отель рассматривает специальный групповой заказ: 50 номеров на 3 ночи по цене 4 200 руб./номер (обычный ADR 6 500). Переменные затраты = 1 800 руб./номерно-сутки. При размещении группы будет потеряно 30 номерно-суток обычных продаж по полному тарифу.

Задание:

- а) Рассчитайте изменение общей прибыли при принятии заказа (учёт альтернативных издержек).
 - б) Определите минимальную цену группового тарифа, при которой заказ не убыточен.
 - в) Сформулируйте дополнительные (нетарифные) факторы, которые следует учесть.
-

Билет № 14

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт в инвестиционных проектах гостиничного бизнеса. Методы оценки инвестиций: срок окупаемости (payback period), чистая приведённая стоимость (NPV), внутренняя норма доходности (IRR), учётная норма доходности (ARR). Особенности применения в условиях высокой капиталоемкости и длительного строительного цикла.

2. Практическое

задание:

Отель рассматривает инвестиции в модернизацию номеров категории «Делюкс» (50 номеров). Инвестиции — 4 500 000 руб. Ожидаемый рост ADR с 7 000 до 8 200 руб., загрузка повысится с 65 % до 72 %. Срок службы обновления — 5 лет. Переменные затраты — 1 400 руб./номерно-сутки.

Задание:

- а) Рассчитайте годовой дополнительный маржинальный доход от проекта.
- б) Определите простой срок окупаемости.
- в) Сделайте вывод о целесообразности инвестиций (без дисконтирования).

Билет № 15

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт в сетевых гостиничных структурах. Консолидированная управленческая отчётность, трансфертное ценообразование между головной компанией и отелями-сетями, централизация закупок (procurement), распределение косвенных затрат центрального офиса. Проблемы сопоставимости данных отелей разного масштаба и сегмента.

2. Практическое

задание:

Сеть из двух отелей. Центральный офис распределяет общие затраты (3 600 000 руб./квартал) пропорционально выручке. Данные: Отель А (выручка 24 000 000, прямые затраты 14 400 000), Отель Б (выручка 16 000 000, прямые затраты 8 800 000).

Задание:

- а) Распределите косвенные затраты центрального офиса.
 - б) Рассчитайте прибыль каждого отеля после распределения.
 - в) Обоснуйте, справедлива ли база распределения; предложите альтернативу.
-

Билет № 16

1. Теоретический

вопрос:

Цифровизация управленческого учёта в индустрии гостеприимства. Интеграция PMS, POS, ERP, CRM и BI-систем. Автоматизация управленческой отчётности в реальном времени. Понятие digital dashboard, дашборды управляющего отелем. Big data и предиктивная аналитика в управлении затратами и ценообразовании (RMS, revenue management).

2. Практическое

задание:

Управляющий отелем получает ежедневный дашборд: Occupancy 68 %, ADR 5 800, RevPAR 3 944, GOPPAR 1 450, CPOR 1 200, лояльность (NPS) 42. Данные конкурентного сетевого отеля (бенчмарк): Occupancy 74 %, ADR 5 400, RevPAR 3 996, GOPPAR 1 680, CPOR 980, NPS 51.

Задание:

- а) Проведите сравнительный анализ по каждому показателю.
 - б) Выявите 2–3 ключевые проблемы на основе управленческого учёта.
 - в) Сформулируйте управленческие решения по каждой проблеме.
-

Билет № 17

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт в департаменте housekeeping. Калькулирование себестоимости уборки номера: нормы расхода белья, моющих средств, расходных материалов, трудозатраты. Учёт простоев, перерасхода, брака. Анализ себестоимости уборки по категориям номеров (стандарт, делюкс, люкс, апартаменты). Оптимизация затрат без снижения стандартов качества.

2. Практическое

задание:

Гостиница имеет 80 номеров: 50 стандартов (норма уборки 30 мин), 20 делюкс (45 мин), 10 люксов (60 мин). Затраты housekeeping за месяц: зарплата горничных (8 чел. × 28 000) = 224 000; бельё — 186 000; моющие средства — 94 000; амортизация — 42

000; зарплата управляющего — 55 000. Плановая загрузка — 75 % (30 дней).

Задание:

- а) Распределите прямые трудозатраты по категориям номеров пропорционально времени уборки.
 - б) Рассчитайте себестоимость уборки одного номера каждой категории (метод ABC для труда, пропорционально площади/времени для материалов).
 - в) Определите, как снизить CPOR на 10 %.
-

Билет № 18

1. Теоретический

вопрос:

Управленческий учёт и ценообразование в гостиничном бизнесе. Методы установления тарифов: на основе полных затрат (cost-plus), на основе маржинального дохода, конкурентное ценообразование, динамическое ценообразование (dynamic pricing), revenue management. Психологическое ценообразование и ценностное ценообразование (value-based pricing) в сегменте luxury.

2. Практическое

задание:

Отель планирует ввести новую услугу — «Поздний выезд до 18:00» (late check-out). Дополнительные переменные затраты: уборка 400 руб., коммунальные 150 руб. Постоянные затраты не изменяются. Спрос: при цене 2 000 руб. — 40 запросов/мес., при 1 500 — 70 запросов/мес.

Задание:

- а) Рассчитайте маржинальный доход для каждой ценовой точки.
 - б) Определите оптимальную цену с точки зрения максимизации маржинальной прибыли.
 - в) Обоснуйте, какие постоянные/косвенные затраты следует учесть при долгосрочном решении.
-

Билет № 19

1. Теоретический

вопрос:

Этические аспекты управленческого учёта в гостеприимстве. Манипуляция управленческой отчётностью, «оконый dressing», агрессивное бюджетирование, конфликт интересов между управляющим и собственником. Профессиональные стандарты управленческого бухгалтера (CIMA, IMA) и их адаптация к российской практике. Ответственность за достоверность внутренней отчётности.

2. Практическое

задание:

Кейс: Управляющий отелем инструктирует финансового менеджера снизить в управленческой отчётности CPOR на 15 % (перенести часть затрат housekeeping на департамент F&B) для достижения целевого GOPPAR при инспекции собственника.

Задание:

- а) Опишите этические и профессиональные нарушения в данной ситуации.
- б) Объясните, какие управленческие и финансовые последствия может иметь такое решение.
- в) Сформулируйте альтернативные, этически приемлемые способы достижения целевого GOPPAR.

Билет № 20**1. Теоретический****вопрос:**

Комплексная интеграция управленческого учёта в стратегическое управление гостиничным предприятием. Сбалансированная система показателей (BSC) в гостиничном бизнесе: финансовая, клиентская, внутренних процессов, обучения и роста. Связь управленческого учёта с KPI управляющего, системой мотивации персонала и долгосрочным планированием.

2. Практическое**задание:**

Комплексный кейс: Гостиница (250 номеров, категория 4*) имеет следующие данные за год: выручка номерного фонда — 198 000 000 руб., F&B — 72 000 000, прочие — 30 000 000. Операционные затраты — 228 000 000. Постоянные затраты (амортизация, страхование, управленческие) — 48 000 000. Загрузка — 72 %, ADR — 6 000 руб. Конкуренты (среднее по рынку): Occupancy 78 %, ADR 5 800, GOPPAR 1 920.

Задание:

- а) Рассчитайте комплекс показателей (Occupancy, ADR, RevPAR, TRevPAR, GOPPAR, GOP %).
 - б) Сравните с бенчмарком и выявите отклонения.
 - в) Разработайте план мероприятий по повышению GOPPAR до уровня конкурентов (минимум 3 направления с расчётом эффекта).
-

3. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ

1. Предмет, метод и принципы управленческого учёта. Его роль в системе управления гостиничным предприятием.
2. Информационные потребности внутренних пользователей управленческой отчётности (собственники, управляющие, руководители департаментов).
3. Классификация затрат по элементам, статьям калькуляции, функциям, поведению, управляемости.
4. Методы учёта затрат и калькулирования себестоимости: полное калькулирование, директ-костинг, стандарт-костинг, ABC.
5. Понятие и виды себестоимости в гостиничном бизнесе: себестоимость номерно-суток, услуги питания, банкета, СПА-процедуры.
6. Бюджетирование как функция управленческого учёта. Виды бюджетов и технология их разработки.
7. Центры ответственности и их показатели: Cost Center, Profit Center, Investment Center, Revenue Center.
8. Анализ отклонений от бюджета: по цене, по количеству, по объёму, по интенсивности.
9. Точка безубыточности и операционный рычаг в гостиничном бизнесе.
10. Сегментный учёт: каналы продаж, категории номеров, департаменты.
11. Управленческий учёт в revenue management и динамическом ценообразовании.
12. Учёт и контроль в F&B: food cost, beverage cost, списания, инвентаризация.
13. Управленческий учёт в housekeeping: нормирование труда, учёт белья и расходных материалов.

14. Инвестиционный анализ: срок окупаемости, NPV, IRR в гостиничных проектах.
15. Управленческий учёт в сетевых структурах: консолидация, трансфертное ценообразование.
16. Цифровые технологии управленческого учёта: ERP, BI, дашборды, big data.
17. Управленческая отчётность: формы, сроки, пользователи, требования к достоверности.
18. Связь управленческого учёта с налогообложением и бухгалтерской отчётностью.
19. Этика управленческого учёта, профессиональные стандарты СИМА/ИМА.
20. Сбалансированная система показателей (BSC) и управленческий учёт в стратегии гостиницы.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85

Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Митрофанов, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учеб. пособие. - Санкт-Петербург: СПбУТУиЭ, 2023. -, 230 с. - URL: [https:// ZNANIUM /reader/book/144185/#1](https://ZNANIUM/reader/book/144185/#1).

2. Каурова, О. В. Финансово-экономический анализ предприятия туристской индустрии [Электронный ресурс]: учеб.пособие для вузов / О. В. Каурова, А. Н. Малолетко, Е. Н. Подсевалова. - Москва: КноРус, 2021. 215 с. - . - Режим доступа: <https://www.znaniyum.ru/book/919914/view/1> (полный текст).

Дополнительная литература

1. Бухгалтерский и управленческий учет и анализ: Учебник (ГРИФ)// А.Д. Шеремет, Е.В. Старовойтова; Под общ.ред. А.Д. Шеремета.- М.: ИНФРА-М, 2021.- 618 с.

2.Бухгалтерский и управленческий учет и анализ: Учебное пособие// Н.А. Лытнева. - РнаД.:Феникс, 2011.- 604 с.

3. Малых Н.Н., Можаяева Н.Г. Экономика гостиничного предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2023. – 320 с.

4. Романов, М. С.Анализ в организациях туристско-рекреационного комплекса: учебное пособие / М. С. Романов; М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т. - Сочи : СГУ, 2020. - 1 on-line, 78 с. - URL: [https:// ZNANIUM /reader/book/ /147773](https://ZNANIUM/reader/book/147773). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

а) нормативные документы

1. Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в РФ". - (СПС КонсультантПлюс)

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Федеральный закон «Об аудиторской деятельности в Российской Федерации»

5. Федеральный закон «О бухгалтерском учёте»

6.ПБУ 1/2008 «Учётная политика организации», утверждено приказом Минфина РФ от 06/10/2008 г. №106н

7.ПБУ 4/99 «Бухгалтерская отчётность организации», утверждено приказом Минфина РФ от 06/07/1999 г. №43н

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО ПРОСПЕКТ

- ЭБС РКИ
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС АЙБУКС
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Федеральная служба государственной статистики.URL:<http://www.gks.ru>
- Федеральное агентство по туризму <https://www.russiatourism.ru/>
- Бухучет, налогообложение и аудит РФ.
- Перечни и формы бухгалтерских регистров, инструкции по их заполнению. www.bux.ru
- www.gazeta-unp.ru "Учёт, налоги, право" - еженедельная газета Электронная версия финансово-правовой газеты
- www.businessuchet.ru. "Бухгалтерский и управленческий учет и налоги" Основы бухучета (законодательство, отчетность, налогообложение, аудит и пр.), особенности учета в малом бизнесе и в индивидуальном предпринимательстве.
- www.minfin.ru Министерство финансов Российской Федерации Официальная информация министерства. Нормативные и методические материалы. Финансовая информация.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
**ВЫСШАЯ ШКОЛА ПРОСТРАНСТВЕННОГО РАЗВИТИЯ И
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Рабочая программа дисциплины
**«ФИНАНСОВЫЙ АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ
ГОСТЕПРИИМСТВА»**

Шифр: 43.03.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**
Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Корнеев Валентин Сергеевич, доктор географических наук, профессор
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины

Финансовый анализ деятельности предприятий сферы гостеприимства

Целью дисциплины является формирование знаний и умений по осуществлению маркетинговых исследований рынка, моделированию, прогнозированию и оценке результатов деятельности предприятий индустрии гостеприимства, повышающих финансово-экономическую устойчивость предприятий.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результат обучения по дисциплине
ОПК-3 Способен применять в профессиональной деятельности базовые экономические инструменты и стратегии, понимать закономерности развития экономической (хозяйственной) системы общества, ориентироваться на них в профессиональной деятельности	ОПК-3.1 Анализирует закономерности развития экономической системы и их влияние на гостиничную отрасль, используя результаты анализа для прогнозирования спроса и адаптации стратегии предприятия ОПК-3.2 Применяет базовые экономические инструменты в управлении гостиничным предприятием, обеспечивая рациональное использование ресурсов и экономическую устойчивость бизнеса ОПК-3.3 Обосновывает управленческие и инвестиционные решения в сфере гостеприимства с учётом экономических закономерностей, приоритетов отраслевой политики и целей устойчивого развития гостиничной организации	<i>Знать:</i> теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; <i>Уметь:</i> моделировать, прогнозировать и оценивать результаты деятельности гостиничного предприятия и других средств размещения. <i>Владеть:</i> методами и инструментарием анализа и оценки факторов производственной деятельности, навыками поиска информации.
ОПК-5 Способен осуществлять исследование рынка, продвижение и продажи гостиничных услуг, разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии в деятельность организаций сферы	ОПК-5.1 Осуществляет исследование гостиничного рынка, применяя современные методы сбора и обработки данных, результаты которого использует для обоснования ценообразования и продуктовых решений ОПК-5.2 Организует продвижение и продажи гостиничных услуг через оптимальный микс каналов дистрибуции, , применяя технологии управления доходами ОПК-5.3 Разрабатывает и	<i>Знать:</i> методы финансово-экономического анализа и систему показателей по оценке эффективности деятельности структурных подразделений средств размещения <i>Уметь:</i> проводить расчеты, анализировать показатели и разрабатывать рекомендации по повышению финансово-экономической устойчивости гостиничных предприятий. <i>Владеть:</i> подходами, методами

гостеприимства	внедряет маркетинговую стратегию гостиничной организации, оценивает её эффективность и адаптирует в соответствии с динамикой рынка	и инструментарием проведения финансово-экономического анализа, стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничных предприятий в материальных ресурсах и персонале.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Финансовый анализ деятельности предприятий сферы гостеприимства» расположена в цикле обязательных дисциплин направления подготовки «Гостиничное дело» в блоке Б1.О.29 .

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, , и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Методы финансово-экономического анализа	Значение финансово-экономического анализа деятельности туристского предприятия. Виды и методы финансово-экономического анализа. Экономический анализ для внутреннего использования (оценка состояния и планирование деятельности). Экономический анализ для внешнего использования. Использование результатов анализа при разработке прогнозов.
2	Анализ методов ценообразования и	Бюджетирование затрат. Калькулирование затрат: распределение косвенных затрат, перераспределение затрат.

	структуры затрат	Ценообразование и данные о затратах. Анализ методов и стратегий ценообразования. Альтернативные затраты и затраты прошлых периодов. Расчет себестоимости с полным распределением и расчет себестоимости по предельным затратам. Анализ безубыточности применительно к деятельности туристского предприятия. Соотношение различных показателей рентабельности. Взаимоотношение затрат, прибыли и объемов продаж. Метод учета затрат "директ-костинг". График зависимости прибыли от объема продаж.
3	Анализ структуры и эффективности использования имущества предприятий сферы туризма	Показатели состояния и движения основных средств организации. Коэффициенты эффективности использования основных средств. Методы начисления амортизации. Анализ использования материальных запасов. Определение уровня обеспеченности материальными запасами. Расчет продолжительности оборота материальных запасов. Анализ долгосрочных инвестиций.
4	Анализ эффективности использования трудовых ресурсов и факторов роста производительности труда	Анализ показателей эффективности использования трудовых ресурсов на предприятиях гостеприимства. Порядок проведения анализа использования трудовых ресурсов и фонда оплаты труда. Анализ факторов, влияющих на производительность труда. Планирование роста производительности труда.
5	Анализ финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности	Значение анализа финансовой устойчивости развития предприятия. Важнейшие экономические показатели, характеризующие финансовое состояние фирмы: коэффициент концентрации собственного капитала, коэффициент финансовой зависимости, коэффициент структуры долгосрочных вложений, коэффициент соотношения привлеченных и собственных средств. Другие коэффициенты финансовой устойчивости. Коэффициент покрытия (ликвидности): его интерпретация, пределы допустимых изменений. Коэффициент срочной ликвидности. Анализ кредиторской задолженности во временном разрезе (краткосрочная и долгосрочная). Анализ кредиторской задолженности по основным направлениям платежей. Анализ структуры капитала. Соотношение заемных средств и всего капитала. Анализ и прогнозирование банкротства предприятий.
6	Налогообложение и оптимизация систем налогообложения	Функции и виды налогов. Налогооблагаемая база. Налоговые льготы. Методы налогообложения. Способы уплаты налогов. Системы налогообложения. Упрощенная система налогообложения. Понятие единого налога на вмененный доход. Патентная система в индустрии гостеприимства.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Дисциплина «Финансово-экономический анализ» предусматривает 104 часа

самостоятельной работы бакалавров. В структуре самостоятельной работы предусмотрены: написание рефератов, участие в научных мероприятиях (семинарах, конференциях и др.), в том числе в работе ежегодной студенческой конференции «Туристско-рекреационный потенциал и особенности развития туризма и сервиса», конспектирование и реферирование первоисточников, подготовка докладов и сообщений для семинаров, разработка и публичная защита презентаций по финансово-экономическому анализу и разработанным бизнес-планам.

При подготовке к занятиям необходимо использовать рекомендуемую и дополнительную литературу, периодические издания, а также научные публикации, статистический материал Росстата, Всемирной туристской организации, электронные издания, исследующие вопросы санаторно-курортной и туристской отрасли. Следует уделять внимание журналам и интернет-изданиям туристской, санаторно-курортной, гостиничной и ресторанной отраслей. Необходимо использовать данные, полученные за последние пять лет, включая год сдачи работы. Также, необходимо использовать для подготовки к занятиям: материалы лекций, материалы практических занятий, учебно-методическую литературу, информационные ресурсы "Интернета", методические рекомендации и указания по дисциплине, фонды оценочных средств.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Методы финансово-экономического анализа

Тема 2. Анализ методов ценообразования и структуры затрат

Тема 3. Анализ структуры и эффективности использования имущества предприятий сферы туризма

Тема 4. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов и факторов роста производительности труда

Тема 5. Анализ финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности

Тема 6. Налогообложение и оптимизация систем налогообложения.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1. Вертикальный и горизонтальный финансово-экономический анализ.

Определение точки безубыточности

Тема 2. Рассмотрение кейса по ценовой стратегии турфирмы. Анализ классификации затрат на переменные и постоянные, средние и общие, затрат на продукт и затрат на период. Калькулирование затрат по туристскому продукту на базе российской финансовой отчетности. Анализ уровня безубыточности фирмы.

Тема 3. Расчет показателей состояния и движения основных средств организации, коэффициентов эффективности использования основных средств. Анализ использования материальных запасов. Определение уровня обеспеченности материальными запасами. Расчет продолжительности оборота материальных запасов.

Тема 4. Расчет показателей эффективности использования трудовых ресурсов.

Подготовка докладов по факторам роста производительности труда в структурных подразделениях.

Тема 5. Расчет и анализ коэффициентов финансовой устойчивости, деловой активности, прибыльности на базе российской финансовой отчетности.

Рассмотрение бизнес-планов развития туристских предприятий в конкретных условиях социально-экономической среды.

Тема 6. Рассмотрение кейса по выбору системы налогообложения.
Сравнительный анализ систем налогообложения.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по рассматриваемым темам.
2. Выполнение домашних заданий, предусматривающих подготовку рефератов и презентаций по заданным темам.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, включая курсовую работу, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение необходимыми компетенциями. Результат

аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций слушателями.

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций (контроль по дисциплине)			Способ контроля
		Текущий	рубежный	итоговый контроль	
Тема 1. Методы финансово-экономического анализа	ОПК-3 ОПК-5	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	Устно, письменно
Тема 2. Анализ методов ценообразования и структуры затрат	ОПК-3 ОПК-5	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	устно письменно
Тема 3. Анализ структуры и эффективности использования имущества предприятий сферы туризма	ОПК-3 ОПК-5	Дискуссия	Дискуссия	Опрос	устно
Тема 4. Анализ эффективности использования трудовых ресурсов и факторов роста производительности труда	ОПК-3 ОПК-5	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	устно письменно
Тема 5. Анализ финансового состояния и результатов финансово-хозяйственной деятельности	ОПК-3 ОПК-5	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	устно письменно

		Оценочные средства по этапам формирования компетенций (контроль по дисциплине)			
Тема 6. Налогообложение и оптимизация систем налогообложения Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины	ОПК-3 Индекс ОПК-5 контролируемо й компетенции (или её части)	Дискуссия	Дискуссия	Презентация	устно Список контро ля

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Формирование компетенций (ОПК-3, ОПК-5) происходит в три этапа:

Наименование этапов формирования компетенций	Содержание этапов
Когнитивный ОПК-3 ОПК-5	Ознакомление с теоретическими положениями учебной дисциплины: значение финансово-экономического анализа деятельности гостиничного предприятия. Виды и методы финансово-экономического анализа. Экономический анализ для внутреннего использования (оценка состояния и планирование деятельности).
Прикладной ОПК-3 ОПК-5	Формирование представлений и умений, связанных с проведением анализа финансовой устойчивости развития предприятия, калькуляции себестоимости оказываемых услуг, расчета прибыли и проведения коэффициентного анализа эффективности деятельности, оптимизации налоговой политики компании.
Демонстрационный ОПК-3 ОПК-5	Демонстрация умений, связанных с выявлением региональных особенностей развития туристского бизнеса в современных условиях при проведении бизнес планирования, освоения методики создания системы финансово-экономического контроля на предприятии, стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиницы в материальных ресурсах и персонале. Презентация бизнес-планов гостиничных предприятий.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания по дисциплине:

Задание по разработке бизнес-плана гостиничного предприятия:

Разработать бизнес-план одного из видов предприятия (по самостоятельному выбору), включив следующие разделы:

1. Название средства размещения
2. Направление деятельности и организационно-правовая форма
3. Описание конкурентов
4. Расходы на открытие средства размещения
5. Персонал и заработная плата
6. Расходы на содержание
7. Калькуляция стоимости услуг проживания
8. Объемы продаж/коэффициент загрузки
9. Планируемая прибыль
10. Окупаемость и точка безубыточности.

Возможные типы средств размещения:

- гостиница
- СПА-отель
- пансионат
- гостевой дом
- кемпинг
- глэмпинг
- мотель
- хостел

Подготовить реферат и презентацию по выбранной теме:

1. Основные формы финансовой отчетности.
2. Анализ безубыточности деятельности предприятия.
3. Показатели ликвидности.
4. Показатели финансовой устойчивости.
5. Анализ деловой активности и рентабельности фирмы.
6. Анализ дебиторской и кредиторской задолженности.
7. Оценка долгосрочной платежеспособности.
8. Анализ структуры капитала.
9. Критерии оценки результатов деятельности предприятия.
10. Прогнозирование прибыли.
11. Причины и процедура банкротства
12. Кадры предприятия, их классификация и структура
13. Характеристика постоянных и переменных издержек
14. Характеристика внутренних факторов, влияющих на ценообразование в туризме
15. Характеристика внешних факторов, влияющих на ценообразование в туризме
16. Особенности налогообложения в туристской деятельности
17. Упрощенная система налогообложения

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Значение экономического анализа деятельности предприятия.
2. Основные формы финансовой отчетности.
3. Анализ безубыточности деятельности предприятия.
4. Показатели ликвидности.
5. Показатели финансовой устойчивости.
6. Анализ деловой активности и рентабельности фирмы.

7. Анализ дебиторской и кредиторской задолженности.
8. Оценка долгосрочной платежеспособности.
9. Анализ структуры капитала.
10. Критерии оценки результатов деятельности предприятия.
11. Показатель прибыли на инвестиции.
12. Вертикальный и горизонтальный анализ формирования финансовых результатов.
13. Прогнозирование прибыли.
14. Методы финансово-экономического анализа
15. Причины и процедура банкротства
16. Алгоритм проведения маржинального анализа
17. Характеристика групп коэффициентов при проведении коэффициентного анализа
18. Основные виды структурного анализа
19. Виды износа основных фондов и сущность амортизации
20. Виды стоимостных оценок основных фондов
21. Характеристика показателей эффективности использования основных фондов и пути улучшения использования основных фондов на предприятиях туризма
22. Сущность и структура оборотного капитала
23. Понятия оборачиваемости оборотных средств и показатели, их характеризующие
24. Кадры предприятия, их классификация и структура
25. Кадровая политика на предприятиях туризма и показатели, характеризующие эффективность кадровой политики
26. Особенности состава затрат, включаемых в себестоимость турпродукта
27. Характеристика постоянных и переменных издержек
28. Прибыль предприятия: основные элементы и функции
29. Методы ценообразования, используемые в туризме
30. Характеристика внутренних факторов, влияющих на ценообразование в туризме
31. Характеристика внешних факторов, влияющих на ценообразование в туризме
32. Особенности ценообразования в туризме
33. Стратегии ценообразования, используемые в туризме
34. Особенности налогообложения в туристской деятельности
35. Основные функции налогов
36. Упрощенная система налогообложения

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции

Повышенн ый	от 86 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
Базовый	от 71 до 85	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
Удовлетво рительный (достаточн ый)	от 55 до 70	«зачтено» / «удовлетворит ельно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
Недостато чный	Менее 55	«не зачтено» / «неудовлетвор ительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий (презентация);
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

9. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

а) нормативные документы

1. Федеральный Закон "Об основах туристской деятельности в РФ". - (СПС КонсультантПлюс)
2. ФЗ "О порядке выезда из РФ и въезда в РФ" - (СПС КонсультантПлюс)
3. ФЗ "О правовом положении иностранцев в РФ" - (СПС КонсультантПлюс)
4. Федеральный закон "О защите прав потребителей" - (СПС КонсультантПлюс)
5. Федеральный закон от 22.07.2005 № 116-ФЗ «Об особых экономических зонах в Российской Федерации»
6. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта»

7. Федеральный закон №127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)»
8. Гражданский кодекс Российской Федерации.
9. Налоговый кодекс Российской Федерации.

б) основная литература:

1. Абдукаримов И. Т., Беспалов М. В. Финансово-экономический анализ хозяйственной деятельности коммерческих организаций (анализ деловой активности). - НИЦ ИНФРА-М, 2022, 320 с. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: ЭБС Znanium: <https://znanium.com/>.
2. Киреева Н.В. Экономический и финансовый анализ. - НИЦ ИНФРА-М, 2020, 293 с. [Электронный ресурс]: - Режим доступа: ЭБС Znanium: <https://znanium.com/>.

в) дополнительная литература

1. Каурова, О. В. Финансово-экономический анализ предприятия туристской индустрии [Электронный ресурс] : учеб.пособие для вузов / О. В. Каурова, А. Н. Малолетко, Е. Н. Подсевалова. - Москва: КноРус, 2017. 215 с.
2. Романов, М. С. Анализ в организациях туристско-рекреационного комплекса: учебное пособие / М. С. Романов ; М-во образования и науки РФ, Сочин. гос. ун-т. - Сочи : СГУ, 2017, 78 с.
3. Зайцева Н.А., Ларионова А.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе. - М.: ИНФРА-М, 2011.
4. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учебник.- М.: КНОРУС, 2012.-432с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС ZNANIUM.COM
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)
- Федеральная служба государственной статистики. URL:<http://www.gks.ru>
- Всемирная туристическая организация. URL:[http:// www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Всемирный совет по туризму и путешествиям WorldTravel&TourismCouncil (WTTC) <https://www.wttc.org/>

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта – ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;

- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО:

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Цифровые технологии и программные средства в профессиональной деятельности»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент
Рабочая программа утверждена на заседании Ученого Совета образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Цифровые технологии и программные средства в профессиональной деятельности».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Цифровые технологии и программные средства в профессиональной деятельности».

Цель изучения дисциплины: сформировать навыки использования цифровых технологий, применяемых в туристической сфере, а также подготовка бакалавра к профессиональному использованию цифровых технологий в соответствии с профессиональным стандартом отрасли.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен к цифровой трансформации гостиничного бизнеса через проектирование механизмов внедрения диджитал-инструментов, а также создание и использование ресурсов цифрового и виртуального бизнеса.	ОПК-7.1 Разрабатывает дорожные карты внедрения цифровых технологий в гостинице с учётом информационной безопасности. ОПК-7.2 Проектирует и внедряет диджитал-инструменты управления, повышая операционную эффективность и персонализацию сервиса. ОПК-7.3 Взаимодействует при формировании ресурсов цифрового и виртуального бизнеса, обеспечивая расширение каналов дистрибуции	Знать: • теоретические основы цифровой трансформации бизнеса и концепции «умная гостиница» (smart hotel) в контексте индустрии гостеприимства; • классификацию и функциональные возможности программных средств гостиничного бизнеса; • архитектуру и принципы интеграции цифровых систем в единую гостиничную экосистему; • современные диджитал-инструменты: IoT-инфраструктуру номерного фонда, мобильные гостевые приложения, чат-боты, AI-ассистенты, системы динамического ценообразования; • основы работы с большими данными (big data), гостевой аналитикой и методами персонализации сервиса на основе данных Уметь: • осуществлять практическую работу с программными средствами профессиональной деятельности (настройка и администрирование PMS, управление каналами продаж в Channel Manager, CRM-кампании, сегментация гостей); • разрабатывать и использовать ресурсы цифрового бизнеса; • интегрировать разнородные программные средства в единую технологическую среду; • применять инструменты анализа

		данных и бизнес-аналитики для обоснования управленческих решений; Владеть: • навыками работы с ключевыми программными средствами гостиничного бизнеса; • инструментами проектирования цифровых сервисов и прототипирования; • технологиями создания виртуального и дополненного контента; • приёмами выстраивания омниканального цифрового клиентского опыта (бесконтактный сервис, умный номер, единый цифровой профиль гостя).
БК-3 Способен осуществлять предпринимательскую деятельность и разрабатывать бизнес-проекты в сфере профессиональной деятельности	БК-3.1 Выявляет и оценивает предпринимательские возможности в сфере профессиональной деятельности, проводит анализ конкурентной среды и целевой аудитории для обоснования целесообразности создания бизнеса БК-3.2 Разрабатывает бизнес-проекты в сфере профессиональной деятельности, включающие описание продукта, маркетинговую стратегию, организационную структуру и прогноз экономических показателей БК-3.3 Организует деятельность по реализации бизнес-проекта в сфере профессиональной деятельности, обеспечивая экономическую устойчивость и развитие предпринимательской инициативы	Знать: • теоретические основы предпринимательства в цифровой экономике и специфику гостиничного предпринимательства в условиях цифровой трансформации; • цифровые бизнес-модели в индустрии гостеприимства; • методологии разработки бизнес-проектов с использованием цифровых инструментов; • инструменты цифрового привлечения финансирования; • основы цифрового маркетинга в гостиничном бизнесе; Уметь: • разрабатывать бизнес-планы и инвестиционные меморандумы для гостиничных проектов с использованием программных средств; • осуществлять предпринимательскую деятельность с применением цифровых технологий; • формировать и обосновывать бизнес-модели с учётом цифровых каналов дистрибуции и монетизации; • адаптировать бизнес-проект к изменениям цифровой конъюнктуры.

		Владеть: • навыками работы с программными средствами бизнес-планирования и управления проектами; • инструментами цифрового маркетинга и аналитики; • технологиями создания и продвижения цифрового присутствия гостиничного бизнеса; • навыками электронного документооборота и цифрового взаимодействия с контрагентами; • приёмами автоматизации бизнес-процессов малого и среднего гостиничного бизнеса

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Цифровые технологии и программные средства в профессиональной деятельности» представляет собой дисциплину Б1.О.12 части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами. Определенный объем учебного материала осваивается студентами в форме самостоятельной работы.

№	Название раздела	Содержание раздела
1.	Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия	Сущность цифровых технологий в профессиональной деятельности. Виды цифровых технологий. Цель и содержание цифровых технологий. Основные задачи цифровых технологий в условиях рыночной

	дисциплины.	экономики. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности.
2.	Нормативно-правовое регулирование развития цифровых технологий в РФ.	Основные нормативные документы, регулирующие развитие цифровых технологий в РФ. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики.
3.	Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии туристического и экскурсионного бизнеса. Использование цифровых технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации для решения поставленных профессиональных задач. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач, оценки последствий возможных решений задач. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин.
4.	Направления цифровой технологии в туристической индустрии.	Цифровая трансформация туристической индустрии. Направления цифровизации технологии в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса. Сферы применения цифровых технологий в туристической индустрии. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов туристического и экскурсионного бизнеса. Сущность инвестирования в цифровые технологии в туристической индустрии. Применение технологии цифровых двойников: характеристика, типы и преимущества. Цифровые туристические платформы и сервисы. Роботизация туристической индустрии, её задачи и преимущества.
5.	Эффективность цифровой трансформации туристического и экскурсионного бизнеса. Методика оценки эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристической индустрии.	Экспериментальная оценка затрат на внедрения цифровых технологий в туристической индустрии. Индикаторы цифровой трансформации туристического и экскурсионного бизнеса. Оценка вклада цифровизации в экономический рост. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в туристической индустрии. Проблемы инвестиций в цифровые туристические проекты. Особенности оценки эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса. Методика экономической оценки эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса. Совокупный экономический

		эффект от внедрения цифровых технологий в туристической индустрии. Оценка функциональной и социальной эффективности внедрения цифровых технологий в туристической индустрии: характеристика, основные показатели.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Лекция 1. Сущность, цель и содержание цифровых технологий в профессиональной деятельности. Виды цифровых технологий.

Лекция 2. Основные задачи цифровых технологий в условиях рыночной экономики. Принципы и функции цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Лекция 3. Государственное регулирование развития цифровой экономики. Основные нормативные документы, регулирующие развития цифровых технологий в РФ.

Лекция 4. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Нормативно-правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики.

Лекция 5. Характеристика цифровых технологий: понятие, назначение, классификация. Роль цифровых технологий в развитии туристического и экскурсионного бизнеса.

Лекция 6. Применение цифровых технологий для системного анализа возможных вариантов решения прикладных задач и задач профессиональной деятельности, оценки последствий возможных решений задач.

Лекция 7. Цифровая трансформация туристической индустрии. Направления цифровизации технологии в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса.

Лекция 8. Виды информационных сервисов для цифровизации процессов туристического и экскурсионного бизнеса. Цифровые туристические платформы и сервисы. Роботизация туристической индустрии.

Лекция 9. Особенности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса. Факторы, сдерживающие внедрение цифровых технологий в туристической индустрии.

Лекция 10. Оценка экономической и функциональной эффективности внедрения цифровых технологий в туристической индустрии: характеристика, основные показатели.

Рекомендуемый перечень тем практических занятий.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тема практического занятия
1.	Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.	Практическое занятие № 1. Экономическая сущность, виды и содержание цифровых технологий в профессиональной деятельности.
2.	Нормативно-правовое регулирование развития цифровых технологий в РФ.	Практическое занятие № 2. Цель и задачи цифровых технологий в условиях рыночной экономики. Практическое занятие № 3. Государственное регулирование

3.	Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	развития цифровых технологий в РФ. Практическое занятие № 4. Место РФ в мире по уровню цифровизации. Практическое занятие № 5. Роль цифровых технологий в развитии туристического и экскурсионного бизнеса. Практическое занятие № 6. Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности.
4.	Направления цифровой технологии в туристической индустрии.	Практическое занятие № 7. Цифровая трансформация туристической индустрии. Практическое занятие № 8. Цифровые туристические платформы и сервисы.
5.	Эффективность цифровой трансформации туристического и экскурсионного бизнеса. Методика оценки эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристической индустрии.	Практическое занятие № 9. Оценка эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристического и экскурсионного бизнеса. Практическое занятие № 10. Совокупный экономический эффект от внедрения цифровых технологий в туристической индустрии.

Требования к самостоятельной работе студентов

1. Работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы, по всем темам из п. 6 настоящей рабочей программы.
2. Выполнение лабораторных работ, предусматривающих решение задач, по соответствующим темам из п. 6 настоящей рабочей программы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контроли- руемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины.	БК-3	Выполнение заданий Тест
Нормативно-правовое регулирование развития цифровых технологий в РФ.	ОПК-7	Выполнение заданий Тест
Характеристика цифровых технологий. Использование цифровых технологий для решения профессиональных задач.	ОПК-7	Выполнение заданий Тест
Направления цифровой технологии в туристической индустрии.	БК-3	Выполнение заданий Тест
Эффективность цифровой трансформации туристического и экскурсионного бизнеса. Методика оценки эффективности внедрения цифровых технологий в профессиональной деятельности туристической индустрии.	БК-3	Выполнение заданий Тест

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Пример задания в PowerPoint

Задание: провести презентацию на тему «Практическое применение цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в туристической индустрии», разработанную при помощи Microsoft PowerPoint.

Методические указания по подготовке проектной работы:

1. Проект-презентация готовится в свободном стиле. Презентация должна содержать 20-30 слайдов.

2. В ходе выступления студент должен раскрыть результаты применения цифровых технологий для решения профессиональных задач в туристической индустрии, расчета экономической и функциональной эффективности внедрения цифровых технологий в туристическом и экскурсионном бизнесе.

3. Длительность выступления составляет не более 10 минут. За время выступления студент должен осветить все слайды мультимедийной презентации.

4. В ходе выступления и демонстрации мультимедийной презентации студенту необходимо проявить знания цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в туристической индустрии, характеристик объекта исследования, принципов проведения публичных выступлений, особенности формирования структуры презентации.

5. После выступления преподаватель и другие студенты задают вопросы по результатам практического применения цифровых и информационно-коммуникационных технологий для решения профессиональных задач в туристическом и экскурсионном бизнесе.

Пример тестовых заданий

1. Цифровые технологии представляют собой:

а) технологии, которые основаны на представлении сигналов дискретными полосами аналоговых уровней, а не в виде непрерывного спектра;

б) технологии сбора, хранения, обработки, поиска, передачи и представления данных в электронном виде;

в) система приемов, способов и методов получения, передачи, обработки, хранения и представления информации.

2. Цифровая экономика согласно программе «Цифровая экономика Российской Федерации» – это:

а) хозяйственная деятельность общества, а также совокупность отношений, складывающихся в системе производства, распределения, обмена и потребления;

б) новейшая отрасль экономической науки, изучающая эффективное применение современных информационных технологий в сфере электронных данных, наука об изучении экономической теории современного информационного общества;

в) хозяйственная деятельность, ключевым фактором производства в которой являются данные в цифровой форме, и способствует формированию информационного пространства с учетом потребностей граждан и общества в получении качественных и достоверных сведений, развитию информационной инфраструктуры Российской Федерации, созданию и применению российских информационно-телекоммуникационных технологий, а также формированию новой технологической основы для социальной и экономической сферы.

3. Технологии распределенного реестра представляют собой:

а) алгоритмы и протоколы децентрализованного хранения и обработки транзакций, структурированных в виде последовательности связанных блоков без возможности их последующего изменения;

б) базу данных, которая распределена между несколькими сетевыми узлами или вычислительными устройствами;

в) цифровой реестр общего пользования.

4. Суперкомпьютерные технологии представляют собой технологии:

а) послойного создания трехмерных объектов на основе их цифровых моделей («двойников»), позволяющие изготавливать изделия сложных геометрических форм и профилей;

б) цифрового моделирования и проектирования объектов и производственных процессов на всем протяжении жизненного цикла;

в) обеспечивающие высокопроизводительные вычисления за счет использования принципов параллельной и распределенной обработки данных и высокой пропускной способности.

5. Компоненты робототехники (промышленные роботы) – это:

а) производственные системы, обладающие тремя или более степенями подвижности (свободы), построенные на основе сенсоров и искусственного интеллекта, способные воспринимать окружающую среду, контролировать свои действия и адаптироваться к ее изменениям;²³

б) технологии создания устройств, собирающих и передающих информацию о состоянии окружающей среды посредством сетей передачи данных;

в) система, своими действиями производящая впечатление человеческой работы.

6. Технологии беспроводной связи представляют собой:

а) технологии передачи каких-либо данных на разной дистанции;

б) технологии радиосвязи между абонентами, местоположение одного или нескольких из которых меняется;

в) технологии передачи данных посредством стандартизированного радиоинтерфейса без использования проводного подключения к сети.

7. Технологии виртуальной реальности – это:

а) технологии компьютерного моделирования трехмерного изображения или пространства, посредством которых человек взаимодействует с синтетической («виртуальной») средой с последующей сенсорной обратной связью;

б) технологии визуализации, основанные на добавлении информации или визуальных эффектов в физический мир посредством наложения графического и/или звукового контента для улучшения пользовательского опыта и интерактивных возможностей;

технологии, замещающие/дополняющие функционирование нервной системы биологического объекта, в том числе на основе искусственного интеллекта.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Перечень вопросов к зачету:

1. Цель и задачи цифровой трансформации в профессиональной деятельности.
2. Содержание цифровой трансформации в профессиональной деятельности.
3. Характеристика понятия «данные».
4. Характеристика понятия «информация».
5. Характеристика понятия «знания».
6. Характеристика понятия «информационные технологии».
7. Характеристика понятия «информационные системы».
8. Характеристика понятия «цифровая экономика».
9. Значение цифровой трансформации экономики для современного общества.
10. Психологические, социальные, экономические, правовые, кадровые, организационные и другие аспекты цифровой трансформации экономики.
11. Цифровая трансформация современных турагентств.
12. Место РФ в мире по уровню цифровизации.
13. Роль государства в развитии цифровой экономики.
14. Нормативные правовые акты, регулирующие развитие цифровой экономики.
15. Понятие цифровых технологий.
16. Назначение цифровых технологий.
17. Классификация цифровых технологий.
18. Этапы и тренды развития информационных технологий в туристической индустрии.
19. Конкурентные преимущества цифровой бизнес модели.
20. Взаимосвязь между конкурентоспособностью и информационными технологиями в туристической индустрии.
21. Перспективные направления интернет-технологий в туристической индустрии.
22. Цифровые туристические платформы и сервисы.

Оценка по результатам зачета – «зачтено» и «не зачтено»

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно	отлично	зачтено	86-100

		принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий			
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Сулейманов М.Д. Цифровая грамотность: учебник / М.Д. Сулейманов, Н.С. Бардыго. - Москва: Креативная экономика, 2019. - 324 с. - ISBN 978-5-91292-273-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1942681> (дата обращения: 17.01.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Быков А.Ю. Система нормативно-правовой базы цифровой экономики в Российской Федерации

3. Смирнова Е.А. Введение в цифровую культуру: учебное пособие / Е.А. Смирнова, М.А. Смирнов. – Череповец: ЧГУ, 2021. – 202 с.

4. Чернова Е.В. Информационная безопасность человека: учебное пособие для вузов / Е.В. Чернова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 243с.

5. Горелов Н.А. Развитие информационного общества: цифровая экономика: учебное пособие для вузов / Н.А. Горелов, О.Н. Кораблева. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 241 с.

Дополнительная литература

1. Сергеев, Л.И. Цифровая экономика: учебник для вузов / Л.И. Сергеев, А.Л. Юданова; под редакцией Л.И. Сергеева. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 332 с.

2. Горев А И; Симаков А А Обеспечение Информационной Безопасности / А Горев А И; Симаков А. – Москва: СИНТЕГ, 2017. – 700 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС «Перспектив»
- ЭБС РКИ.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта –ЭИОС БФУ, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов необходимое ПО.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Общественный проект «Обучение служением»»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель:

Богданова О.С., проектный менеджер отдела сопровождения и менеджмента качества образовательных программ департамента организации образовательной деятельности;

Головин А.В., начальник отдела сопровождения и менеджмента качества образовательных программ департамента организации образовательной деятельности;

Гужова В.Ф., руководитель образовательных программ высшей школы пространственного развития и гостеприимства образовательно-научного кластера «Институт управления и территориального развития»;

Гурин Д.В., заместитель директора департамента организации образовательной деятельности;

Демина Е.С., директор ГБУ Калининградской области «Калининградский областной центр развития добровольчества»;

Краснова А.И., и.о. директора департамента молодежной политики;

Сагателян Н.Х., руководитель образовательных программ высшей школы киберфизических систем образовательно-научного кластера «Институт высоких технологий»;

Торпакова Е.А., руководитель образовательных программ высшей школы образования и психологии образовательно-научного кластера «Институт образования и гуманитарных наук»;

Ушакова Л.О., старший преподаватель высшей школы живых систем образовательно-научного кластера «Институт медицины и наук о жизни (МЕДБИО)».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Общественный проект «Обучение служением»».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Общественный проект «Обучение служением»».

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся готовности и способности применять профессиональные знания и навыки для решения социально значимых задач, сочетая академическое обучение с гражданской позицией.

Задачи:

- сформировать у обучающихся навыки анализа социальной ситуации и постановки проблемы;
- развить компетенции по разработке и реализации социального проекта в условиях ограничений;
- сформировать способность к оценке результатов и рефлексивному анализу проектной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1. Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.3. Использует оптимальные способы для решения определенного круга задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения УК-1.4. Демонстрирует умения работы в команде в соответствии с распределением ролей при реализации проекта	Знать: - основы планирования проектов, - способы совершенствования собственной проектной деятельности и профессионального развития; - методики самооценки, самоконтроля и саморазвития, - способы эффективной коммуникации в группе или команде, - признаки эффективной команды, технологии ее создания, правила командного взаимодействия, - алгоритм принятия командных решений и способы преодоления негативных факторов при принятии решений в группе, - методы урегулирования конфликтов; Уметь: - планировать самостоятельную проектную деятельность в решении профессиональных задач, - подвергать критическому анализу проделанную работу; - оценивать свои профессиональные качества, особенности характера, определять направления личностного роста, прогнозировать развитие в профессиональной деятельности, используя методы самодиагностики и цифровые среды, - решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной общественной деятельности, - устанавливать и поддерживать контакты,

		обеспечивающие успешную работу в коллективе, - определять свою роль в команде с учетом собственных личностных ресурсов и ресурсов участников команды, - использовать эффективные способы социального взаимодействия в процессе принятия группового или командного решения; Владеть: - технологиями и навыками планирования и управления своей деятельностью и совершенствования на основе самооценки, самоконтроля, - методиками постановки цели и задач проекта, - методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Общественный проект «Обучение служением» включена в учебный план ОПОП как дисциплина обязательной части блока дисциплин подготовки студентов. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано необходимостью формирования у обучающихся способности соединять академические знания, получаемые в ходе освоения образовательной программы, с практической социально значимой деятельностью.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или), практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Добровольческая деятельность: основы и контекст.	Понятие добровольчества: ценности, мотивы, правовые основы. Виды и формы волонтерской деятельности в России и мире. Роль добровольчества в развитии местного сообщества и гражданского общества.

		Этические принципы волонтерской работы: ответственность, инклюзивность, уважение. Взаимодействие с НКО, органами власти и бизнес-партнерами.
2	«Обучение служением»: концепция и специфика.	Философия и принципы «обучения служением». Отличия от классического волонтерства и благотворительности: рефлексия, связь с компетенциями, оценка эффекта. История возникновения и мировые модели «обучения служением». Связь академического знания и социальной практики: примеры успешных программ. Нормативно-правовая база реализации проектов в образовательной среде. Роль куратора: как согласовывать проект с образовательной программой.
3	Социальное проектирование: от идеи к паспорту проекта.	Что такое социальный проект: цели, задачи, целевые группы, ожидаемые результаты. Этапы жизненного цикла проекта: диагностика, планирование, реализация, оценка. Методы анализа социальной проблемы: интервью, опросы, наблюдение, работа с открытыми данными. Формулировка проблемы и постановка SMART-целей. Разработка логики проекта: дерево проблем/целей, теория изменений. Составление паспорта проекта: разделы, требования, типичные ошибки. Бюджетирование и поиск ресурсов: гранты, партнёрства, краудфандинг. Управление рисками и план коммуникаций.
4	Реализация социального проекта.	Командообразование: роли, распределение ответственности, правила взаимодействия. Планирование работ: календарный график, контрольные точки, адаптация плана. Привлечение и мотивация волонтеров: рекрутинг, обучение, поддержка. Взаимодействие со стейкхолдерами: переговоры, согласование интересов, обратная связь. Документирование процесса: отчёты, фото- и видеоматериалы, кейсы. Мониторинг и промежуточные корректировки: как понять, что проект «идёт по плану». Этические и правовые аспекты в ходе реализации (конфиденциальность, согласие на участие и др.).
5	Оценка результатов и рефлексия.	Критерии и методы оценки социального эффекта: количественные и качественные показатели. Сбор обратной связи от beneficiaries и партнёров. Подготовка итогового отчёта: структура, визуализация данных, выводы. Презентация проекта: форматы (публичная защита, видео, инфографика), аргументация результатов. Рефлексия личного опыта: что изменилось в понимании профессии и гражданской роли. Анализ успехов и ошибок: как улучшить проект в будущем.

		Стратегии тиражирования и устойчивого развития инициативы.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Добровольчество как социально-культурный феномен и его роль в развитии общества.

Тема 2. Философия и принципы методики «Обучение служением».

Тема 3. Социальное проектирование.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Понятие социального проекта и специфика социально ориентированного проектирования

Тема 2. Диагностика социальных проблем и инициация проекта

Тема 3. Ресурсы социального проекта: виды и механизмы обеспечения

Тема 4. Планирование проекта: методы, инструменты и прогнозирование результатов

Тема 5. Анализ контекстной ситуации и формулировка проектной проблемы

Тема 6. Разработка гипотезы решения и её валидация

Тема 7. Паспорт проекта: структура, содержание и процедура защиты

Тема 8. Организация и управление реализацией проекта

Тема 9. Мониторинг хода реализации: контроль и корректировка

Тема 10. Оценка итогов проекта: количественные и качественные результаты

Тема 11. Рефлексия и масштабирование опыта: уроки и перспективы

Рекомендуемые виды самостоятельной работе студентов

1. Подготовка аннотированного обзора 3-5 научных статей о добровольчестве как социально-культурном феномене.
2. Составление сравнительной таблицы принципов добровольчества и методики «Обучение служением».
3. Написание эссе «Как добровольчество может изменить локальное сообщество».
4. Провести выбор актуальной социальной проблемы в своем регионе / городе / вузе и провести ее диагностику (опрос, анализ статистики, интервью).
5. Формулирование проблемы в формате «Дерево проблем».
6. Разработка концепции социального проекта (цель, задачи, целевая группа, география).
7. Составление перечня ресурсов (материальные, человеческие, информационные), необходимых для реализации проекта.
8. Формулирование гипотезы решения проблемы с обоснованием ее связи с целью проекта.
9. Разработка паспорта проекта (название, цель, задачи, этапы и сроки реализации, качественные и количественные результаты), подготовка презентации для защиты проекта.
10. Разработка плана мониторинга проекта (индикаторы, методы сбора данных, периодичность), модели ситуаций риска / отклонений от плана проекта и способов их корректировки, чек-листа для контроля выполнения этапов проекта.
11. Разработка анкеты для оценки удовлетворенности участников проекта.

12. Проведение самоанализа проекта с подготовкой краткого отчета.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа и т.п. В том числе предусмотрены следующие виды образовательных технологий: интеллектуальные и деловые игры, презентационные проекты, обращение к мультимедийным образовательным порталам, просмотр актуальных обучающих и художественных видеоматериалов, открытые дискуссии и студенческие дебаты.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Добровольческая деятельность: основы и контекст.	УК-2, УК-3 (для ФГОС) или УК-1.3, УК-1.4 (для СУОС)	Рефлексия. Опрос.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
«Обучение служением»: концепция и специфика.	УК-1.3, УК-1.4	Рефлексия. Опрос.
Социальное проектирование: от идеи к паспорту проекта.	УК-1.3, УК-1.4	Рефлексия. Самооценка. Взаимооценка. Оценка наставником.
Реализация социального проекта.	УК-1.3, УК-1.4	Рефлексия. Самооценка. Взаимооценка. Оценка наставником
Оценка результатов и рефлексия.	УК-1.3, УК-1.4	Рефлексия. Самооценка. Взаимооценка. Оценка наставником

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Прочитайте текст и установите последовательность, вписав в поле ответов последовательность цифр, соответствующей верной последовательности без использования дополнительных символов и пробелов.

Какова верная последовательность этапов социального проектирования?

1. Мониторинг и корректировка проекта;
2. Формулировка проблемы и постановка цели;
3. Разработка паспорта проекта;
4. Реализация проекта;
5. Анализ ситуации и диагностика проблемы.

Ответ: 52341

Прочитайте текст задания, выберите три правильных ответа.

Выберите верные утверждения о принципах методики «Обучение служением».

1. Ориентирована исключительно на волонтерскую помощь без образовательной составляющей;
2. Предполагает рефлексию и анализ полученного опыта;
3. Требуется взаимодействия с реальными социальными заказчиками;
4. Не предусматривает оценку результатов;
5. Сочетает академическое обучение и практическую деятельность.

Ответ: 125

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте разделы паспорта проекта и их содержание. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Раздел паспорта проекта		Содержание раздела	
А.	Цель проекта	1.	Конкретные шаги для достижения цели
Б.	Задачи	2.	Список необходимых средств
В.	Ожидаемые результаты	3.	Измеримое изменение в жизни целевой группы
Г.	Ресурсы	4.	Общее описание желаемого итога

Ответ: 4132

Прочитайте текст задания, выберите правильный ответ и запишите аргумент, обосновывающий выбор ответа.

Вы разрабатываете проект по повышению финансовой грамотности пенсионеров. Какая из формулировок цели соответствует принципу SMART?

1. «Помочь пенсионерам разобраться в финансовых вопросах».
2. «Провести 10 лекций по финансовой грамотности для пенсионеров в городе N до 30 ноября 2025 года».
3. «Повысить уровень финансовой грамотности пенсионеров города N на 40 % за 6 месяцев через цикл образовательных мероприятий»
4. «Сделать пенсионеров более осведомлёнными о банковских продуктах»

Ответ: 3

Обоснование: SMART-цель должна быть: Specific (конкретной): указано, что именно повышается — финансовая грамотность; Measurable (измеримой): на 40 %; Achievable (достижимой): через образовательные мероприятия; Relevant (значимой): для целевой группы (пенсионеры); Time-bound (ограниченной по времени): за 6 месяцев. Варианты 1 и 4 не измеримы, 2 описывает мероприятие, а не цель.

Прочитайте текст задания, выберите два правильных ответа и запишите аргумент, обосновывающий выбор ответа.

Какие индикаторы не подойдут для оценки качественных результатов проекта по инклюзии детей с ОВЗ в школьную среду?

1. Количество проведённых инклюзивных мероприятий.
2. Динамика уровня социализации детей (по оценке педагогов и психологов).
3. Число участников проекта.
4. Изменение отношения одноклассников к детям с ОВЗ (по результатам анкетирования).
5. Уровень удовлетворённости родителей от участия в проекте.

Ответ: 13

Обоснование: Индикаторы под 1 и 3 фиксируют объем деятельности, но не глубину изменений, что демонстрирует их количественный характер.

Дайте ответ на поставленный вопрос и запишите его краткую формулировку.

В чём ошибка формулировки: «Цель — сделать город чище»? Укажите одну ключевую проблему.

Ответ: Неизмеримость (нет критериев оценки достижения цели).

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету

1. В чём заключается сущность методики «Обучение служением»? Перечислите её ключевые принципы и отличия от традиционного волонтерства.
2. Каковы признаки и типовые характеристики социального проекта? Приведите 2 примера из российской практики.
3. Опишите алгоритм выявления и формулировки социальной проблемы. Какие методы диагностики вы считаете наиболее эффективными?
4. Перечислите виды ресурсов, необходимых для реализации социального проекта. Как организовать их привлечение (фандрайзинг, партнёрства и т.д.)?
5. Что включает паспорт социального проекта? Назовите 5 обязательных разделов и обоснуйте их значимость.
6. Как выстроить систему мониторинга проекта? Приведите 3 конкретных индикатора для оценки хода реализации.

7. В чём разница между количественными и качественными результатами проекта? Приведите по 2 примера для каждого типа.
8. Опишите этапы рефлексии после завершения проекта. Какие вопросы следует задать команде для анализа опыта?
9. Каковы риски при реализации социального проекта? Предложите 2 способа их минимизации.
10. Как методика «Обучение служением» способствует развитию профессиональных компетенций? Приведите 3 конкретных примера.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

Критерии оценивания ответа студента в рамках устной формы текущей аттестации

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, системно показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Ответ формулируется при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно, демонстрирует авторскую позицию студента.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен научным языком. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связи между понятиями, концептуальные пересечения, структурные закономерности между различными объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

Критерии оценивания реферата / проекта / эссе / письменной работы

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике, документ оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями; работа имеет чёткую композицию и структуру, в тексте отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены, как минимум, сноски и ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания, но есть погрешности в техническом оформлении; письменная работа имеет чёткую композицию и структуру; в тексте работы отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты некорректных заимствований.

Оценка «удовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в целом работа оформлена в соответствии с общими требованиями написания соответствующих текстов, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте работы; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом письменная работа представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, присутствуют единичные случаи незначительных по содержанию некорректных заимствований.

Оценка «неудовлетворительно», если содержание письменной работы соответствует заявленной в названии тематике; в работе отмечены нарушения общих требований её написания; есть погрешности в техническом оформлении; в целом письменная работа имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте письменной работы; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; письменная работа не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст фрагментарно представляет собой некорректные заимствования трудов другого автора (других авторов).

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Бабешко, Е. А. Обучение служением : учебное пособие / Е. А. Бабешко, А. Д. Барсукова, З. И. Иванова ; под общей редакцией С. А. Мудрак. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2025. — 52 с. — ISBN 978-5-7264-3668-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/509926>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Вандышева, Л. А. Социальное проектирование: теория и практика : учебное пособие / Л. А. Вандышева. — Самара : Самарский университет, 2020. — 92 с. — ISBN 978-5-7883-1576-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189011>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Вандышева, Л. А. Социальное проектирование: теория и практика : учебное пособие / Л. А. Вандышева. — Самара : Самарский университет, 2020. — 92 с. — ISBN 978-5-7883-1576-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189011>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Вандышева, Л. А. Социальное проектирование: теория и практика : учебное пособие / Л. А. Вандышева. — Самара : Самарский университет, 2020. — 92 с. — ISBN 978-

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС АКАДЕМИЯ - общеобразовательные дисциплины для СПО
- ЭБС КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА - Базовый комплект «Медицина. Здравоохранение (ВО)», Премиум комплект «Медицина (ВО) ГЭОТАР-Медиа», Базовый комплект «Медицина. Здравоохранение. СПО», Премиум комплект «Медицина. Здравоохранение. СПО», Комплект «Медицина (ВО). Books in English» (Книги на английском языке)
- ЭБС Знаниум - это политематическая коллекция электронных версий книг, журналов, статей и пр.
- ЭБС Лань - Коллекция издательства "Лань".
- ЭБС РУССКИЙ КАК ИНОСТРАННЫЙ - На базе ЭБС IPR BOOKS также собрана художественная и профессиональная литература для иностранных студентов, изучающих русский язык
- ЭБС АЙБУКС - Содержит электронные книги учебного характера по общеобразовательному профилю
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта (<https://eios.kantiana.ru/>), обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующего ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени
Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Стратегии личностно-профессионального развития»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

**Калининград
2026**

Лист согласования

Составители:

Азарова О.В. директор департамента организации образовательной деятельности.

1. Наименование дисциплины:

«Стратегии личностно-профессионального развития».

Целью изучения дисциплины является адаптация обучающихся первого курса к условиям осуществления основных направлений, процессов в деятельности вуза, знакомство с возможностями проектирования и построения жизненно-образовательного маршрута в университете.

Задачи дисциплины:

Адаптация обучающихся первого курса в университете, знакомство со спецификой осваиваемой образовательной программы:

- знакомство обучающихся с особенностями организации процесса обучения и воспитания в рамках осваиваемой образовательной программы, программ дополнительного профессионального образования, молодежной и международной политики университета в рамках расширения возможностей обучающихся;

- адаптация к условиям и формам организации деятельности университета как следующей ступени образования;

Знакомство обучающихся с возможностями проектирования и построения жизненно-образовательного маршрута:

- определение и реализация приоритетности собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки, инструментов диагностики;

- создание проекта персонального учебного плана, обеспечивающего индивидуальную образовательную траекторию в обучении профессии;

- формирование умения организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных	УК-1.1 Выбирает источники информации, осуществляет поиск информации и определяет рациональные идеи для решения поставленных задач УК-1.4 Демонстрирует умения работы в команде в соответствии с распределением ролей при реализации проекта УК-1.5 Планирует деятельность с учетом поставленных целей собственного жизненно-образовательного маршрута в сообществах различного типа УК-1.10 Сознательно	Знать: - методы генерирования новых идей при решении практических задач, в том числе в междисциплинарных областях; - стратегии поведения в нестандартных ситуациях, которые могут возникнуть в процессе коммуникации, пути их решения; - характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности. Уметь: - выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития; - применять технологии создания и работы в командах, пути формирования и развития лидерского потенциала, методики

российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера, формирует собственную мировоззренческую позицию УК-1.12 Планирует и достраивает собственный жизненно-образовательный маршрут при получении основного и дополнительного образования	управления конфликтами и стрессами - грамотно управлять своим временем, как наиболее ценным ресурсом. Владеть: - навыками определения и реализации приоритетности собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе самооценки - навыками создания проекта персонального учебного плана, обеспечивающего индивидуальную образовательную траекторию в обучении профессии - умением организовать команду и руководить ее работой, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Стратегии личностно-профессионального развития» расположена в блоке факультативных дисциплин.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы, часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Стратегии личностно-профессионального развития студентов в	Философия будущего: что такое современный университет? Трансформация БФУ (стратегия и стратегические проекты), структура университета и организация основных процессов в университете

	образовательной среде вуза	Введение в ОПОП Индивидуальная карта развития студента (инструменты диагностики, возможности построения маршрутов) Рейтинг студентов Мониторинг удовлетворенности студентов
2	Введение в электронную среду вуза	Знакомство с ЭИОС вуза (личный кабинет, электронное расписание, электронная зачетка, образовательная программа) Электронные библиотечные системы вуза Электронное обучение. Работа с учебным курсом: навигация по курсу, типы заданий, просмотр оценок и т.д. Электронное портфолио. Структура портфолио. Мониторинг удовлетворенности студентов
3	Введение в социо-коммуникативную среду вуза	Межличностное общение. Межкультурное взаимодействие Технологии управления конфликтами и стрессами Командная работа и лидерство Мониторинг удовлетворенности студентов.
4	Введение в проектную среду вуза	Проектный университет: возможности студентов «Вход в науку» - участие в научно - исследовательских проектах Социально -образовательная инициатива – социальные проекты От инновационного проекта к молодежному предпринимательству Распределение по проектным группам, проектная работа Мониторинг удовлетворенности студентов
5	Учеба без стресса: как сохранить мотивацию и силы в учебном году	Физическое благополучие: важность физической активности, качественного сна, влияние полезных привычек и утренних ритуалов на самочувствие; Эмоциональное благополучие: эффективность здорового оптимизма, польза и вред стресса, эмоциональный интеллект, а также сочувствие к самому себе; Социальное благополучие: значимость поддержки и формирования «поддерживающего окружения», важность помощи другим, качество живого общения и онлайн-коммуникации; Академическое благополучие: природа и источники мотивации, навык достижения долгосрочных целей, академический перфекционизм и баланс между учебой и отдыхом.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

1. Философия будущего: что такое современный университет?
2. Трансформация БФУ (стратегия и стратегические проекты), структура университета и организация основных процессов в университете.
3. Введение в ОПОП.
4. Индивидуальная карта развития студента (инструменты диагностики, возможности построения маршрутов).

5. Рейтинг студентов.
6. Знакомство с ЭИОС вуза (личный кабинет, электронное расписание, электронная зачетка, образовательная программа).
7. Электронные библиотечные системы вуза.
8. Электронное обучение. Работа с учебным курсом: навигация по курсу, типы заданий, просмотр оценок и т.д.
9. Электронное портфолио. Структура портфолио.
10. Межличностное общение. Межкультурное взаимодействие.
11. Технологии управления конфликтами и стрессами.
12. Командная работа и лидерство.
13. Проектный университет: возможности студентов.
14. «Вход в науку» - участие в научно - исследовательских проектах.
15. Социально -образовательная инициатива – социальные проекты.
16. От инновационного проекта к молодежному предпринимательству.
17. Распределение по проектным группам, проектная работа.

Требования к самостоятельной работе студентов

Самостоятельная работа студентов организуется с целью формирования компетенций. Самостоятельная работа осуществляется в виде: изучения литературы; эмпирических данных по публикациям и из практики работы педагога; работы с теоретическим материалом; самостоятельного изучения отдельных тем дисциплины; поиска и обзора литературы и электронных источников; чтения и изучения учебника и учебных пособий; подготовки эссе; составления структурно-логических схем; подготовки групповых или индивидуальных проектов и мультимедийных презентаций к ним.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации

обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Стратегии личностно-профессионального развития студентов в образовательной среде вуза	УК-1	Индивидуальная карта развития
Введение в электронную среду вуза	УК-1	Портфолио
Введение в социо-коммуникативную среду вуза	УК -1	Эссе
Введение в проектную среду вуза	УК -1	Проект
Учеба без стресса: как сохранить мотивацию и силы в учебном году	УК -1	Эссе

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности процессе текущего контроля

- Индивидуальная карта развития
- Портфолио
- Эссе
- Проект

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Промежуточная аттестация проводится с использованием бально-рейтинговой системы оценивания по результат выполнения контрольных заданий.

Вид оценочного средства	Критерии оценивания	Балл (максимально)
Индивидуальная карта развития	1. Пройдено тестирование на площадке Центра развития компетенций и карьеры БФУ. 2. Представлена информация не менее чем в 50% разделов индивидуальной карты развития обучающегося.	30
Портфолио	Представлена информация не менее чем в 50% разделов портфолио	30
Эссе	1. Структура и организация: эссе должно иметь четкую структуру и логическое построение, включая введение, тезис, аргументы и заключение. 2. Глубина и качество анализа: обучающийся должен продемонстрировать глубокое понимание темы, а также способность к анализу и оценке различных точек зрения. 3. Использование источников: эссе должно быть основано на широком круге достоверных источников, включая академические статьи, книги	10

	и другие публикации. 4. Языковые навыки: обучающийся должен продемонстрировать достаточный уровень языковых навыков, включая грамматику, пунктуацию, правописание и стиль. 5. Оригинальность: не менее 80% оригинальности текста, объем – не менее 3000 и не более 5000 знаков с пробелами. 6. Развитие аргументации: обучающийся должен развивать свои аргументы и поддерживать их примерами и доказательствами. 7. Критическое мышление: обучающийся должен проявлять критическое мышление и способность к анализу и оценке различных точек зрения. 8. Соответствие теме: эссе должно соответствовать теме и заданию, представленному преподавателем.	
Проект	1. Проект отражает современные тенденции и проблемы в области создания проекта. 2. Описание проекта соответствует поставленным целям и имеет логичную структуру. 3. Используются различные ресурсы для получения информации и поддержки своего проекта. 4. Степень самостоятельности в выполнении проекта и принятии решений. 5. Учены рекомендации полученные от преподавателя (при наличии) для улучшения проекта или приведены аргументы в пользу внедрения иных улучшений.	30
Итого		0

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и	хорошо		71-85

	большой степени самостоятельности и инициативы	иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения			
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Марчук, Н. Ю. Профессиональное становление и развитие личности: профессионально-личностная направленность: монография / Н. Ю. Марчук. - 3-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2021. - 261 с. - ISBN 978-5-9765-2565-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844007>
2. Стратегические коммуникации. Теория и практика: учебное пособие для студентов вузов / В. А. Евстафьев, Т. Э. Гринберг, М. А. Кузьменкова [и др.]; под ред. В. А. Евстафьева, Т. Э. Гринберг. - Москва: Издательство «АспектПресс», 2023. - 262 с. - ISBN 978-5-7567-1261-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2052257>
3. Яковлева, Н.Ф. Проектная деятельность в образовательном учреждении: учеб. пособие / Н.Ф. Яковлева. - 3-е изд., стер. - Москва: ФЛИНТА, 2019. - 144 с. - ISBN 978-5-9765-1895-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1042547>

Дополнительная литература:

1. Пахтусова, Н. А. Становление сетевой идентичности личности в условиях виртуальной образовательной среды: монография / Н. А. Пахтусова, Н. В. Уварина, А. В. Савченков. - (изм. и доп.). - Москва: Первое экономическое издательство, 2021. - 234 с. - ISBN 978-5-91292-370-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1976019>
2. Пикулева, О. А. Психология самопрезентации личности: монография / О.А. Пикулёва. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-006926-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2072447>
3. Психологическое воздействие: механизмы, стратегии, возможности противодействия / под ред. А. Л. Журавлева, Н. Д. Павловой. - Москва: Институт психологии РАН, 2012. - 368 с. - (Труды Института психологии РАН). - ISBN 978-5-9270-0220-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1059530>

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
ЭБС Консультант студента
ЭБС ZNANIUM.COM
ЭБС «Айбукс»
ООО «Перспект»

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Теория семьи и семейного воспитания»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация (степень) выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград

2026

Лист согласования

Составитель: Старовойт Н.В., к.пед.н., доцент высшей школы образования и психологии ОНК
«Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Теория семьи и семейного воспитания»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
- 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
- 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
- 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
- 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Теория семьи и семейного воспитания»

Цель дисциплины – формировать у студентов интегративное знание в области психологии семьи и семейного воспитания как основы для выработки ценностного отношения к семье и построения партнерских отношений с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектно-деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия. По ФГОС	УК-1.10. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера, формирует собственную мировоззренческую позицию	Знать: основы семейного воспитания, в том числе детей с ограниченными возможностями здоровья; нормативно-правовые основы защиты семьи, в том числе основы прав лиц с инвалидностью и членов их семей (в контексте социальной поддержки семьи). Уметь: аргументированно обсуждать проблемы семьи и брака, выражать собственную позицию относительно воспитательного потенциала семьи; формировать у родителей и членов семьи осознанное отношение к традиционным российским духовно-нравственным ценностям; анализировать и критически оценивать дискриминационные установки, стереотипы и барьеры, препятствующие полноценному участию семей с детьми с ОВЗ/инвалидностью в социальной и профессиональной жизни. Владеть: навыками профессиональной коммуникации (устной и/или письменной) с родителями (законными представителями) обучающихся, в том числе обучающихся с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья.
	УК-1.22 Выстраивает деятельность в социальной и профессиональной сфере на принципах недискриминационного взаимодействия и с учетом социально-психологических особенностей лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья	Знать: этические основания недискриминационного взаимодействия в контексте семейных отношений; социально-психологические особенности, этапы жизненного цикла и специфические кризисы семьи, воспитывающей ребенка с инвалидностью или ОВЗ. Уметь: анализировать семейные ситуации и социальные взаимодействия с точки зрения принципов толерантности, эмпатии и гуманизма. Владеть: навыками и приемами проектирования деятельности в социальной и профессиональной педагогической сфере и толерантного общения с субъектами образовательных и социальных отношений (включая родителей, детей с ОВЗ).

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теория семьи и семейного воспитания» представляет собой факультативную дисциплину части блока дисциплин подготовки студентов, формируемой участниками образовательных отношений.

4. Виды учебной работы по дисциплине

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и практические занятия и индивидуальную работу обучающихся с преподавателем). Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Семья как культурно-исторический феномен	Представления о семье и изменениях, происходящих в ней и в общественном сознании. Понятия «семья» и «брак». Семья и брак в истории общества: эволюция семейных отношений.
2	Психологические характеристики семьи	Различные категории современной семьи и брачно-семейных отношений. Современная модель семьи, ее особенности. Жизненный цикл семьи. Функционально-ролевая структура семейных отношений. Семейное самосознание. Психологически благополучные и неблагополучные семьи.
3	Нравственно-психологические основы семьи	Психология эмоциональных отношений. Аттракция. Механизмы возникновения симпатии. Феномен любви и ее типы. Источники и стили любви. Условия сохранения эмоциональных отношений. Взаимоуважение – нравственная основа семейных отношений. Причины отрицательного отношения к себе и семейной жизни.
4	Детско-родительские отношения и стили семейного воспитания	До рождения ребенка: психологическая характеристика пренатального периода. Факторы и условия психического риска для будущего ребенка. Материнство и отцовство как психологические феномены.

		Современные модели родительства. Семья как персональная микросреда развития ребенка. Проблемы детско-родительских отношений и благополучия ребенка в семье на разных возрастных этапах. Понятие и классификации стилей семейного воспитания. Характеристика стилей семейного воспитания и их влияния на развитие ребенка.
5	Семья с «особым» ребенком	Особенности внутрисемейных условий, в которых воспитываются дети с ограниченными возможностями здоровья. Психологические портреты родителей детей с ОВЗ. Модели воспитания в семьях детей с ограниченными возможностями здоровья. Реабилитационный потенциал семьи, воспитывающей ребенка с нарушениями в развитии. Психолого-педагогическое сопровождение семьи с ребенком с ограниченными возможностями здоровья.

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика занятий лекционного типа:

1. Семья и брак в истории общества. Традиционные семейные ценности.
2. Психологическая характеристика семьи как малой группы, как системы отношений.
3. Любовь и уважение – нравственно-психологические основы семейных отношений.
4. Семья как персональная микросреда развития ребенка. Воспитательный потенциал семьи.
5. Мир семьи «особого» ребенка.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

1. Современные психолого-педагогические исследования семьи и семейных отношений (учебная конференция).
2. Что для меня означает Семья? (групповая дискуссия).
3. Разработка буклета «Полезные игры» для родителей ребенка раннего (или дошкольного) возраста с задержкой психоречевого развития и публичная защита (проектная мастерская).

Требования к самостоятельной работе студентов

Примерная тематика СРС

1. Эволюция представлений о семейном воспитании: от авторитарного к партнерскому стилю (по трудам Д. Дьюи, В. Сухомлинского, А. Маслоу, Д. Браун, Л. Вайнер).
2. Типы семейных коммуникаций и их влияние на воспитательный климат: авторитарный, демократический, пассивно-агрессивный.
3. Права ребенка в семье: между законом и реальностью — анализ нарушений и защитных механизмов (Конвенция о правах ребенка, ФЗ «О защите детей от информации...»).
4. Малое социологическое исследование: «Какие ценности в воспитании сегодня важнее – успех или счастье?» (опрос 10–15 семей, анализ результатов).
5. Создание цифрового портфолио «Семья будущего»: мультимедийный проект (видео, инфографика, блог) с прогнозами развития семьи к 2040 году.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций текущий контроль по дисциплине
Семья как культурно-исторический феномен	УК-1.10	Тестовые задания
Психологические характеристики семьи	УК-1.10	Тестовые задания Кейсы
Нравственно-психологические основы семьи Детско-родительские отношения	УК-1.10	Устный опрос (участие в дискуссии)
Стили семейного воспитания	УК-1.10	Тестовые задания Кейсы
Семья с «особым» ребенком	УК-1.22	Изготовление и публичная защита буклета

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

8.2.1. Типовые тестовые задания

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Какое понятие используют в науке для описания изменений, происходящих с семьей на протяжении всего ее существования?

- 1) жизненный план семьи
- 2) жизненный сценарий семьи
- 3) жизненный цикл семьи
- 4) жизненная история семьи

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Кого называют sibлингами?

- 1) двоюродных братьев
- 2) братьев и сестер
- 3) сводных детей

4) приемных детей

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Какое определение соответствует понятию «нуклеарная семья»?

- 1) такой вид семейных отношений, в котором в качестве членов семьи выступает несколько поколений – родители, дети, прапородители, двоюродные братья и сестры
- 2) такой вид семейных отношений, в котором в качестве членов семьи выступают два супруга
- 3) такой вид семейных отношений, в котором в качестве членов семьи выступает три поколения – родители, прапородители и дети
- 4) такой вид семейных отношений, в котором в качестве членов семьи выступает два поколения – родители и дети

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Как называется стиль воспитания, когда ребенок предоставлен сам себе, остается без надзора, отсутствует контроль со стороны родителей?

- 1) гипопротекция
- 2) гиперпротекция
- 3) эмоциональное отвержение
- 4) повышенная моральная ответственность

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Для какого стиля семейного воспитания характерно воспитание по типу «кумира семьи»?

- 1) гипопротекция
- 2) потворствующая гиперпротекция
- 3) эмоциональное отвержение
- 4) доминирующая гиперпротекция

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Как называется стиль семейного воспитания, когда родители игнорируют потребности и интересы ребенка, считают его обузой?

- 1) гипопротекция
- 2) потворствующая гиперпротекция
- 3) эмоциональное отвержение
- 4) доминирующая гиперпротекция

Прочитайте текст задания и выберите один правильный ответ.

Как называется стиль родительского поведения, при котором они демонстрируют безразличие к своим детям, закрыты для общения, из-за обремененности собственными проблемами?

- 1) авторитетным
- 2) авторитарным
- 3) либеральным
- 4) индифферентным

Дайте ответ на поставленный вопрос.

Как называется семейная модель, в которой партнеры стремятся к равенству в принятии решений, распределении обязанностей и поддержке друг друга? Эта модель подразумевает, что ни один партнер не доминирует над другим, и что обе стороны активно участвуют в жизни семьи

Дайте ответ на поставленный вопрос.

Какое понятие используется в психологии для обозначения согласованного образа семьи, разделяемого всеми ее членами представления о ценностях семьи, ее статусе, образе жизни, ролях, главенстве, нормах, правилах взаимодействия?

Дайте ответ на поставленный вопрос.

Каким термином обозначают стиль взаимоотношений с ребенком в семье, характеризуемый степенью контроля, заботы и опеки, теснотой эмоциональных контактов между родителями и ребенком (эмоционально теплый — эмоционально холодный), характером руководства поведением ребенка со стороны взрослых (демократический — авторитарный), количеством запретов (ограничительный — попустительский) и т. п.?

Дайте ответ на поставленный вопрос.

Сколько типов родительской любви описывает А.С. Спиваковская на основе отношений, составляющих родительскую любовь (симпатия-антипатия, уважение-пренебрежение, близость-дальность)?

Прочитайте текст задания, выберите правильные ответы и запишите аргумент, обосновывающий выбор ответа.

За кем закреплено преимущественное право на обучение и воспитание детей перед всеми другими лицами в российском законодательстве?

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте стиль поведения родителей с характеристиками.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Стиль поведения родителей		Характеристики	
А	Авторитетный	1	Сочетание высокого уровня контроля и холодных отношений с ребенком
Б	Авторитарный	2	Сочетание высокого уровня контроля и теплых отношений с ребенком
В	Либеральный	3	Сочетание низкого уровня контроля и холодных отношений с ребенком
Г	Индифферентный	4	Сочетание низкого уровня контроля и теплых отношений с ребенком

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте типы родительской любви (по А.С. Спиваковской) с формулой родительского семейного воспитания.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Тип родительской любви		Формула родительского семейного воспитания	
А	Действенная любовь	1	«Нельзя винить моего ребенка в том, что он недостаточно умен и физически развит»
Б	Отстраненная	2	«Хочу, чтобы мой ребенок был

	любовь		счастлив, и буду помогать ему в этом»
В	Действенная жалость	3	«Смотрите, какой прекрасный у меня ребенок, жаль, что у меня не так много времени для общения с ним»
Г	Любовь по типу снисходительного отстранения	4	«Мой ребенок не такой как все. Хотя мой ребенок недостаточно умен и физически развит, но все равно это мой ребенок и я его люблю»

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте типы родительской любви (по А.С. Спиваковской) с формулой родительского семейного воспитания.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую из правого столбца:

Тип родительской любви		Формула родительского семейного воспитания	
А	Отвержение	1	«Мой ребенок негодяй, и я докажу ему это!»
Б	Презрение	2	«Я не хочу иметь дела с этим негодяем»
В	Преследование	3	«Я мучаюсь, беспредельно страдаю оттого, что мой ребенок так неразвит, неумен, упрям, труслив, неприятен другим людям».
Г	Отказ	4	«Этот ребенок вызывает у меня неприятные чувства и нежелание иметь с ним дело».

8.2.2. Типовые кейсы

Ниже приводятся ситуации из жизни молодых людей. Определите, на каком этапе жизненного цикла находится семья. Укажите, в чем проблема, какие задачи должна решить семья на этом этапе своего развития? Каким вы видите решение проблемы в данной ситуации?

Схема анализа:

Этап развития семьи:

Задачи семьи:

Возможное решение проблемы:

Ситуация 1.

Эмма (24 года) и Павел (26 лет) встречались в течение пяти лет. Теперь они решили пожениться, несмотря на сопротивление родителей жениха. Эмма испытывает давление со стороны будущих родственников, они постоянно звонят ей и угрожают расправой в случае, если брак с Павлом состоится. Павел же находится в состоянии растерянности, так как, с одной стороны, он любит Эмму, как ему кажется, а с другой, – боится конфликта с родителями.

Ситуация 2.

Мать, ее двенадцатилетняя дочь и бабушка с материнской стороны обратились за психологической помощью из-за сложностей, с которыми дочь сталкивалась в школе. У нее не очень хорошие отметки, практически нет друзей, часто приходит домой в слезах.

Ниже приводится описание ситуации, характеризующей взаимоотношения в семье. Используя знания основных характеристик детско-родительских отношений, сделайте вывод о проблемах, которые требуют решения в данной семье. Напишите их.

Ситуация 1.

Вечером, когда семья собирается вместе (отец, мать, сын 10 лет), все происходит всегда примерно одинаково. Обычно отец смотрит телевизор, мать говорит по телефону или что-то делает на кухне. Сын в своей комнате играет в компьютерные игры. Семья собирается за столом на ужин. Разговоры – об оценках, уроках, выяснение, почему плохие отметки, что еще случилось в школе или во дворе. Как правило, вечер заканчивается скандалом между супругами.

В данной семье проблема (-ы):

Возможное решение:

Устное выступление на учебной конференции «Современные психолого-педагогические исследования семьи и семейных отношений»

Выполнение задания осуществляется в микро-группах. На основе анализа статьи по проблематике конференции подготовьте презентацию и сообщение по выбранной теме, распределив обязанности между всеми участниками группы. Представьте сообщение на конференции, используя интерактивные методы работы с участниками из других групп

Ресурсы для поиска статей: eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека или Портал психологических изданий <https://psyjournals.ru/> и др.

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Тенденции развития семьи в современном обществе.
2. Традиционные семейные ценности.
3. Научные подходы к типологии современной семьи.
4. Основные функции семьи и их характеристика.
5. Жизненный цикл семьи.
6. Семья как малая социальная группа.
7. Психология эмоциональных отношений. Феномен любви.
8. Психологическая устойчивость брака.
9. Родительское отношение к ребенку: структуры, типы, функции.
10. Материнство как психологический феномен.
11. Отцовство как психологический феномен.
12. Рождение ребенка и взаимодействие с ним на разных возрастных этапах.
13. Отношения сиблингов в семье.
14. Взаимоотношения поколений в семье.
15. Стили семейного воспитания и их влияние на развитие ребенка.
16. Факторы психологического благополучия ребенка в семье.
17. Факторы психологического неблагополучия ребенка в семье.
18. Психологические портреты родителей детей с ограниченными возможностями здоровья.
19. Модели воспитания в семьях детей с ограниченными возможностями здоровья.
20. Сотрудничество с семьей в коррекционно-развивающем обучении и воспитании ребенка с ограниченными возможностями здоровья.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Приступа, Е. Н. Семейная педагогика : учебное пособие / Е.Н. Приступа. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 235 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/ 1900609. - ISBN 978-5-16-017971-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1900609>. – Режим доступа: по подписке.

2. Маленкова, Л. И. Теория и методика воспитания : учебник / Л.И. Маленкова ; под ред. П.И. Пидкасистого. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 483 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1039193. - ISBN 978-5-16-015505-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1912092>. – Режим доступа: по подписке.

3. Алмазова, И. Г. Теория и методика воспитания : курс лекций / И. Г. Алмазова, С. Н. Числова, Е. В. Долгошеева. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2024. - 93 с. - ISBN 978-5-9765-5449-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2145363>. – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Стребелева, Е. А. Психолого-педагогическая поддержка семьи ребенка с ограниченными возможностями здоровья : учебник / Е.А. Стребелева, Г.А. Мишина. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 184 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1023280. - ISBN 978-5-16-018799-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2232546>. – Режим доступа: по подписке.

2. Володина, Л. О. Семейный лад, или ценности семейного воспитания в России : монография / Л.О. Володина. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 231 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/1817281. - ISBN 978-5-16-017167-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2236113>. – Режим доступа: по подписке.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Коллекции электронно-библиотечной системы (ЭБС):

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ПРОСПЕКТ ЭБС
- ЭБС Айбукс
- ЭБС «Лань»
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантиана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура и спорт»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

**Калининград
2026**

Лист согласования

Составители: Воронин Д.И., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук», Томашевская О.Б., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук», Соболева Л.Л., ст.преподаватель ОНК «Институт образования и гуманитарных наук».

Рабочая программа утверждена на заседании Учёного совета ОНК «Институт образования и гуманитарных наук»

Содержание

1. Наименование дисциплины «Физическая культура и спорт»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень электронных образовательных ресурсов
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Физическая культура и спорт».

Целью дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, повышения уровня работоспособности и физической подготовленности к будущей жизни и профессиональной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектной деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК 1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Знать: Роль физической культуры и спорта в развитии личности, подготовке к профессиональной деятельности, влияние физической культуры на укрепления здоровья. Основные средства и методы физического воспитания. Методы оценки и контроля физического развития и физической подготовленности. Уметь: Использовать средства и методы физической культуры для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования и самовоспитания, формирования здорового образа и стиля жизни; Выполнять комплексы упражнений оздоровительной, адаптивной (лечебной) физической культуры и профессионально прикладной направленности. Владеть: Методикой самостоятельно применять средства и методы физического воспитания, методами контроля состояния организма при физических нагрузках; Опытом ведения здорового образа жизни, участия в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Физическая культура и спорт» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами при изучении теоретического раздела и в форме самостоятельной работы при освоении практического раздела дисциплины.

5.1. Содержание теоретического раздела дисциплины

№ п/ п	Наименование темы	Содержание темы
1	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Современное состояние физической культуры и спорта. Нормативно-правовая основа физической культуры и спорта. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в Российской Федерации». Физическая культура личности. Ценности физической культуры. физическая культура как учебная дисциплина высшего профессионального образования и целостного развития личности. Основные положения организации физического воспитания в высшем учебном заведении, в БФУ им.И.Канта.
2	Универсиады. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс.	История становления и развития Олимпийского движения. Возникновение олимпийских игр. Возрождение олимпийской идеи. Олимпийское движение. Олимпийские комитеты в России. Универсиады. Универсиада в Казани.

		История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс: цель, задачи, структура, основные требования.
3	Социально-биологические основы физической культуры.	Организма человека как единая саморазвивающаяся и саморегулирующаяся биологическая система. Воздействие природных и социально-экологических факторов на организм и жизнедеятельность человека. Средства физической культуры и спорта в управлении совершенствованием функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности. Физиологические механизмы и закономерности совершенствования отдельных систем организма под воздействием направленной физической тренировки. Двигательная функция и повышение устойчивости организма человека к различным условиям внешней среды.
4	Основы здорового образа жизни студента.	Здоровье человека как ценность. Факторы, определяющие здоровье. Понятие «здоровье», его содержание и критерии. Основы здорового образа жизни студента. Роль физической культуры в обеспечении здоровья. Здоровый образ жизни и его составляющие. Личное отношение к здоровью как условие формирования здорового образа жизни. Образ жизни студентов и его влияние на здоровье. Основные требования к организации здорового образа жизни (ЗОЖ). Взаимосвязь общей культуры студента и его образа жизни. Структура жизнедеятельности студентов и ее отражение в образе жизни. Основные требования к организации здорового образа жизни. Физическое самовоспитание и самосовершенствование в здоровом образе жизни.
5	Лечебная физическая культура и спорт как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях.	Значение лечебной физической культуры. Клинико-физиологическое обоснование и механизмы лечебного действия физических упражнений. Средства лечебной физической культуры. Классификация и характеристика физических упражнений. Методика лечебного применения физических упражнений. Дозировка. Формы лечебной физической культуры. Лечебная физическая культура при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Механизмы лечебного действия физических упражнений при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Показания и противопоказания к применению лечебной физической культуры при заболеваниях сердечно-сосудистой системы. Роль физических упражнений в профилактике

		заболеваний сердечно-сосудистой системы. Лечебная физкультура при заболеваниях органов дыхания. Механизмы лечебного действия физических упражнений при заболеваниях органов дыхания. Лечебная физкультура при заболеваниях органов пищеварения и нарушениях обмена веществ. Механизмы лечебного действия физических упражнений при заболеваниях органов пищеварения и нарушениях обмена веществ. Основы методики лечебной физкультуры органов пищеварения и нарушениях обмена веществ.
6	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	Основные понятия. Работоспособность в умственном труде и влияние на нее внешних и внутренних факторов. Влияние периодичности ритмических процессов в организме на работоспособность студентов. Общие закономерности изменения работоспособности студентов в процессе обучения. Работоспособность студентов в период экзаменационной сессии. Здоровье и работоспособность студентов. Заболеваемость студентов в период учебы и ее профилактика. Средства физической культуры в регулировании умственной работоспособности, психоэмоционального и функционального состояния студентов. Физические упражнения как средство активного отдыха. Основные причины изменения состояния студентов в период экзаменационной сессии, критерии нервно-эмоционального и психофизического утомления. Особенности использования средств физической культуры для оптимизации работоспособности, профилактики нервно-эмоционального и психофизического утомления студентов, повышения эффективности учебного труда.
7	Физическая подготовка в системе физического воспитания.	Характеристика физической подготовки студентов. Воспитание физических качеств. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания. Общая физическая подготовка. Специальная физическая подготовка, цели и задачи. Спортивная подготовка. Структура подготовленности спортсменов. Зоны и интенсивность физических нагрузок. Значения мышечной релаксации. Возможность и условия коррекции физического развития, телосложения, двигательной и функциональной подготовленности средствами физической культуры и спорта в студенческом возрасте. Формы занятий физическими упражнениями. Учебно-тренировочное

		занятие как основная формы обучения физическим упражнениям. Структура и направленность учебно-тренировочного занятия.
8	Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений.	Спорт. Многообразие видов спорта. Классификация. Краткая характеристика базовых видов спорта. Особенности занятий избранным видом спорта или системой физических упражнений. Влияние избранного вида спорта или системы физических упражнений на физическое развитие, функциональную подготовленность и психические качества. Пути достижения физической, технической, тактической и психической подготовленности. Модельные характеристики спортсмена высокого класса. Планирование тренировки в избранном виде спорта или системе физических упражнений. Виды и методы контроля за эффективностью тренировочных занятий. Специальные зачетные требования и нормативы по годам (семестрам) обучения студентов. Система студенческих спортивных соревнований. Требования спортивной классификации и правил соревнований по избранному виду спорта. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Студенческий спорт. Его организационные особенности. Олимпийские игры и Универсиады. Участие в спортивных соревнованиях.
9	Современные оздоровительные системы физических упражнений.	Основные понятия и характеристика современных оздоровительных технологий. Их классификация. Требования. Современные оздоровительные системы: - атлетическая гимнастика, спортивная аэробика, гидроаэробика, стрейтчинг, шейпинг, калланетика, изотон, бодифлекс, велнес и др., системы дыхательной гимнастики, оздоровительные фитнес технологии. Классификация фитнес программ по функциональной направленности.
10	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий. Формы и содержание самостоятельных занятий. Организация самостоятельных занятий физическими упражнениями различной направленности. Характер содержания занятий в зависимости от возраста. Особенности самостоятельных занятий для студентов. Планирование и управление самостоятельными занятиями. Взаимосвязь между интенсивностью нагрузок и уровнем физической подготовленности. Гигиена и безопасность самостоятельных занятий. Самоконтроль

		за эффективностью самостоятельных занятий.
11	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности специалиста.	Личная и социально-экономическая необходимость специальной психофизической подготовки человека к труду. Определение понятия «профессионально-прикладная физическая подготовка» (ППФП), ее цели, задачи, средства. Место ППФП в системе физического воспитания студентов. Факторы, определяющие конкретное содержание ППФП. Особенности форм и подбора средств ППФП студентов, отнесенных к специальной медицинской группе. Понятие производственная физическая культура, ее содержание и составляющие. Роль нетрадиционной гимнастики в профессиональной деятельности специалиста. Особенности выбора форм, методов и средств физической культуры и спорта в рабочее и свободное время специалистов. Профилактика профессиональных заболеваний и травматизма средствами физической культуры. Влияние индивидуальных особенностей, географо-климатических условий и других факторов на содержание физической культуры специалистов. Роль будущих специалистов по внедрению физической культуры в производственный коллектив.
12	Основы судейства соревнований базовых видов спорта.	Виды физкультурно-спортивных массовых мероприятий и их значение. Цели, задачи, принципы, особенности организации и проведения физкультурно-спортивных массовых мероприятий. Правила поведения болельщиков на соревнованиях. Обязанности судейской бригады. Характеристика видов деятельности. Положения о соревнованиях.

5.2. Содержание практического раздела дисциплины

№ п/п	Наименование темы	Содержание практических занятий
1.	Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	Комплексы упражнений для регулирования работоспособности с учетом учебной и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры для профилактики утомления, связанного с учебной и интеллектуальной деятельностью.
2.	Физическая подготовка в системе физического воспитания.	Двигательная и функциональная подготовленности средствами физической культуры и спорта. Основы совершенствования двигательных действий и воспитание физических качеств средствами

		общефизической подготовки. Формирование психических качеств в процессе физического воспитания студентов. Упражнения на воспитание выносливости, координации, силы, быстроты, гибкости: общеразвивающие упражнения, упражнения с предметами, упражнения с собственным весом и с отягощениями. Комплекс разминки для сдачи упражнений (нормативов) ВФСК ГТО.
3.	Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений.	Легкая атлетика. Техника легкоатлетических упражнений. Упражнения на воспитание скоростных качеств и координации: совершенствование двигательных реакций, старты из различных исходных положений, ускорения, бег на короткие дистанции, техника высокого и низкого старта и стартового ускорения, финиширования. Техника бега по дистанции. Челночный бег. Скоростно-силовые упражнения: техника прыжки, метания. Упражнения на воспитание выносливости: Бег и разновидности ходьбы на средние и длинные дистанции. Техника бега по дистанции: беговой цикл, постановка стопы, работа рук, дыхание. Кроссовая подготовка. Техника бега по дистанции, обгон, преодоление препятствий. Развитие общей и специальной выносливости (равномерный, переменный, повторный бег). Бег по пересеченной местности. Смешанные способы передвижений, способы преодоления препятствий в беге и ходьбе. Передвижения с предметами. Выполнение заданий на станциях методом круговой тренировки. Спортивные игры. Подвижные игры и эстафеты. Подвижные игры на внимание, координацию, скорость.
4.	Современные оздоровительные системы физических упражнений.	Гимнастика. Техника гимнастических упражнений на развитие силы, координации и гибкости. Дыхательные упражнения, упражнения на расслабление. Комплексы упражнений оздоровительной гимнастики с предметами (гимнастическая палка, мяч, скакалка, гантели, медбол) Комплексы упражнений утренней гимнастики. Комплексы упражнений производственной гимнастики. Комплексы упражнений на гибкость и восстановление.
5.	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Методика составления комплексов упражнений оздоровительной направленности. Терминология, основные принципы построения и примеры комплексов.

6.	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности специалиста.	Методика составления комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности. Особенности будущей профессиональной деятельности, профилактика профессиональных заболеваний средствами физической культуры. Принципы построения и примеры комплексов.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемые виды самостоятельной работы студентов для освоения практического раздела дисциплины:

1. Составление комплексов упражнений оздоровительной направленности.
2. Составление комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности
3. Выполнение комплексов упражнений оздоровительной и профессионально-прикладной направленности.
4. Выполнение упражнений комплекса ВФСК ГТО.
5. Проведение самоконтроля с использованием функциональных проб и тестов физической подготовленности.
6. Выполнение испытаний комплекса ВФСК ГТО соответствующей ступени на знак отличия.

Содержание самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы	Содержание самостоятельной работы
1	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Составление комплекса упражнений оздоровительной направленности. Выполнение комплексов упражнений оздоровительной направленности
2.	Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности специалиста.	Составление комплекса упражнений производственной гимнастики. Выполнение комплексов упражнений профессионально-прикладной направленности.
3.	Комплекс ВФСК ГТО - основа здорового образа жизни студента	Изучение техники выполнения упражнений комплекса ВФСК ГТО (обязательные испытания и испытания по выбору), тренировка упражнений комплекса ГТО и выполнение испытаний комплекса ГТО в возрастной ступени на знак отличия.

Требования к самостоятельной работе студентов:

1. Составление комплекса упражнений оздоровительной направленности предусматривает составление конспекта комплекса утренней гигиенической гимнастики из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования материалов лекций, двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.

2. Составление комплекса упражнений производственной гимнастики предусматривает составление конспекта комплекса упражнений для профилактики утомления и повышения работоспособности из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования материалов лекций, двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.

3. Изучение техники выполнения испытаний комплекса ВФСК ГТО. Составление конспекта комплекса общеразвивающих упражнений для подготовки к сдаче нормативов ВФСК ГТО.

Пример конспекта:

№ п/п	Содержание упражнения	Дозировка	Методические указания
1.	Исходное положение (И.П.) – основная стойка (О.С.) 1-4 – поворот головы вправо 5-8 – тоже влево	8 раз	Спина прямая.
2.	И.П. – ноги врозь, руки в стороны, кисти в кулаках 1-4 – круговые движения кистями внутрь 5-8 – круговые движения предплечьями внутрь 9-16 – круговые движения прямыми руками вперед	3 раза в каждую сторону поочередно	Спина прямая, амплитуда максимальная
3.	И.П. – стойка, руки на пояс 1-4 – наклон туловища вправо 5-8 – наклон туловища влево	8 раз	При наклонах в сторону голова направлена в сторону наклона
4.	И.П. – О.С. 1 – выпад правой, руки на пояс 2 – И.П. 3 – тоже левой 4 – И.П.	8 раз	Спина прямая.
5.	И.т.д.		

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести краткое конспектирование учебного материала. Обращать внимание на

категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические занятия.

На практических занятиях в зависимости от темы занятия разучиваются двигательные действия, выполняются физические упражнения, указанной дозировки, совершенствуются двигательные навыки, осуществляется самоконтроль физического состояния и реакции на нагрузку.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий, самостоятельное составление и выполнение комплексов упражнений оздоровительной и профессионально-прикладной направленности с использованием методов самоконтроля и восстановления.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанной компетенции при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов.	УК-1	Тестовые задания по теме. (вопросы для самоконтроля)
Универсиады. История комплексов ГТО и БГТО. Новый Всероссийский физкультурно-спортивный	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля), тесты по физической подготовленности

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
комплекс.		
Социально-биологические основы физической культуры.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля)
Основы здорового образа жизни студента.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля)
Лечебная физическая культура и спорт как средство профилактики и реабилитации при различных заболеваниях.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля)
Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля)
Физическая подготовка в системе физического воспитания.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля), тесты по физической подготовленности (нормативы комплекса ГТО соответствующей ступени)
Спорт. Классификация видов спорта. Особенности занятий индивидуальным видом спорта или системой физических упражнений.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля), тесты по физической подготовленности (нормативы комплекса ГТО соответствующей ступени)
Современные оздоровительные системы физических упражнений.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля), тесты по физической подготовленности (нормативы комплекса ГТО соответствующей ступени)
Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	УК-1	Конспект комплекса УГГ Конспект комплекса ПГ Конспект комплекса ОРУ для подготовки к сдаче нормативов ВФСК ГТО.
Профессионально- прикладная физическая	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля),

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
подготовка студентов. Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности специалиста.		участие в соревнованиях Спартакиады БФУ и соревнованиях различного уровня
Основы судейства соревнований базовых видов спорта.	УК-1	Тестовые задания по теме (вопросы для самоконтроля), судейская практика на соревнованиях в рамках Спартакиады БФУ и других спортивных мероприятиях.

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Целью тестирования теоретического курса является закрепление, углубление и систематизация знаний студентов, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы, проведение тестирования позволяет ускорить контроль за усвоением знаний и объективизировать процедуру оценки знаний студента.

Примерные тестовые задания (вопросы для самоконтроля)

1. Педагогический процесс, направленный на системное освоение рациональных способов управления своими движениями, приобретение необходимых двигательных навыков, умений, а так же связанных с этим процессом знаний, называется...
 - а) физическим воспитанием
 - б) физическим развитием;
 - в) физической культурой;
 - г) обучение движениям;
 - д) физической рекреацией.

2. Спорт, обусловленный коммерческими интересами и являющийся источником существования спортсменов – это спорт ...
 - а) олимпийский;
 - б) адаптивный;
 - в) массовый;
 - г) профессиональный
 - д) любительский.

3. К основным составляющим ЗОЖ относят:
 - 1) режим труда и отдыха;
 - 2) организация сна;
 - 3) режим питания;
 - 4) организация двигательной активности;
 - 5) выполнение требований санитарии и гигиены;
 - 6) профилактика вредных привычек;

7) занятия спортом.

Выбери правильный ответ.

- а) 1, 2, 3, 4, 5, 6;
- б) 1, 3, 4, 6, 7;
- в) 1, 2, 4, 5, 6;
- г) 2, 3, 4, 5, 6, 7;
- д) 1, 2, 3, 4, 6, 7.

4. После прохождения медицинского обследования студенты распределяются по следующим медицинским группам:

- а) основная, подготовительная, специальная;
- б) основная, специальная, лечебная;
- в) подготовительная, основная, спортивная;
- г) спортивная, специальная, подготовительная;
- д) спортивная, основная, специальная.

5. Приведите пример циклических физических упражнений: _____

6. К ациклическим упражнениям относится:

- а) бег;
- б) плавание;
- в) езда на велосипеде;
- г) гребля;
- д) спортивные игры.

7. Физическим качеством человека не является

- а) сила;
- б) быстрота;
- в) ловкость;
- г) уравновешенность;
- д) выносливость.

8. Основатель отечественной системы физического образования:

- а) П.Ф. Лесгафт;
- б) Л.П. Матвеев;
- в) М.В. Ломоносов;
- г) Пьер де Кубертен;
- д) С.П. Евсеев.

10. Физическое качество, характеризующее способность организма противостоять утомлению во время выполнения физической работы:

Практический раздел реализуется в виде самостоятельных учебно-тренировочных, методико-практических занятий. Обучающиеся выполняют комплексы физических упражнений и двигательных действий, совершенствуя двигательные умения и навыки, развивая двигательный опыт и физические качества: координацию, силу, выносливость, быстроту, гибкость.

Примеры практических заданий для основной, подготовительной и специальной медицинской групп:

1. Преодоление дистанции 1-2 км спортивной ходьбой
2. Выполнение комплекса общеразвивающих упражнений
3. Челночный бег 3х10м
4. Кроссовый бег 2 км
5. Подвижная игра «Классики»
6. Функциональная проба Руфье-Диксона
7. Конспект комплекса утренней гигиенической гимнастики
8. Сгибание-разгибание рук в упоре лежа на полу

Обучающимся, отнесенным к 4 функциональной группе, рекомендуются занятия лечебной физкультурой в медицинской организации, а также проведение регулярных самостоятельных занятий в домашних условиях по комплексам лечебной физкультуры, рекомендованным врачом медицинской организации. Для контроля успешности освоения практического раздела, обучающиеся выполняют задания с учетом индивидуальных особенностей состояния здоровья по темам:

1. Самоконтроль и методики оценки физического и функционального состояния организма
2. Здоровый образ жизни. Основы правильного питания.
3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями и спортом. Утренняя гигиеническая гимнастика.
4. Физические упражнения как фактор сохранения работоспособности в режиме учебного дня студента.

***Пример методико- практического задания
для обучающихся 4 функциональной группы***

Задание по теме: Самоконтроль и методики оценки физического и функционального состояния организма

1. Согласно теоретическому материалу выполнить соответствующие измерения и расчеты.
2. Заполнить анкету и внести полученные данные.
3. Дать характеристику полученным результатам

№	Название данных/показателя	Результат данных	Анализ и интерпретация результата
1	ФИО студента		
2	Институт, направление подготовки		
3	Вид заболевания (травмы)		
4	Сколько времени освобожден от практических занятий по ФК		

5	Возраст (лет)		
6	Вес (кг)		
7	Рост (см)		
8	ИМТ (индекс массы тела)*		
9	ОГ (объем груди) на максимальном вдохе) (см)		
10	ОГ (объем груди) на полном выдохе) (см)		
11	Экспурия грудной клетки = ОГ на вдохе – ОГ на выдохе (см)*		
12	ЧД (частота дыхания) в покое за 1 мин.*		
13	Проба Штанге (на вдохе), сек.*		
14	Проба Генчи (на выдохе), сек.*		
15	ЧСС (частота сердечных сокращений) в покое за 1 мин.*		
16	АД (артериальное давление в покое)*		
17	Ортостатическая проба (ЧСС за 1 мин лежа – ЧСС за 1 мин стоя)*		
18	Проба Руфье	P1 _____ P2 _____ P3 _____	
19	Индекс Руфье (ПСД) = $(4 \times (P1 + P2 + P3) - 200) / 10$ *		

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов для итогового тестирования:

1. Гомеостаз – ...

- а) совокупность процессов, обеспечивающих обмен веществ между организмом и средой
- б) совокупность реакций, обеспечивающих поддержание или восстановление относительно динамического постоянства внутренней среды и некоторых физиологических функций организма человека
- в) замедление процессов обмена веществ, вызванное истощением ресурсов организма

2. Физическое здоровье - ...

- а) уровень развития и функциональных возможностей органов и систем организма
- б) состояние общего душевного комфорта, обеспечивающее адекватную регуляцию поведения
- в) комплекс соматических, эмоциональных, интеллектуальных и социальных аспектов сексуального существования человека, позитивно обогащающих личность, повышающих коммуникабельность человека и его способность к любви
- г) комплекс характеристик мотивационной и потребностно-информационной основы жизнедеятельности

3. Влияние физических упражнений на организм человека ...

- а) нейтральное, даже если заниматься усердно
- б) положительное, только в случае, если заниматься ими на пределе своих физических возможностей
- в) положительное, если эти упражнения выполняются регулярно, в правильном темпе, верной последовательности, а занимающийся не имеет противопоказаний, исключающих данные занятия

4. Какое из представленных понятий является наиболее общим?

- а) физическое упражнение
- б) физическая культура
- в) физическое развитие
- г) спорт

5. Физическое качество, характеризующее способность человека выполнять движения с большой амплитудой называется ...

6. Сопоставьте виды спорта и физические качества, которые проявляются в них по преимуществу:

Вид спорта	Физические качества
Гимнастика	координация
Тяжелая атлетика	сила
Плавание 50 м	скоростно-силовые качества
Полумарафон (легкая атлетика)	выносливость

Шкала оценки образовательных достижений теоретического раздела дисциплины

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка	
	Оценка (балл)	вербальный аналог
80 – 100	5	Отлично/ зачтено
70 ÷ 79	4	Хорошо/ зачтено
51 ÷ 69	3	Удовлетворительно/ зачтено
менее 51	2	Неудовлетворительно/ не зачтено

Критерием успешности освоения практического раздела дисциплины для обучающихся основной, подготовительной и специальной медицинских групп являются результаты тестов по физической подготовленности.

Тесты по физической подготовленности для основной и подготовительной групп

Тест		Нормативы и оценки									
		Юноши					Девушки				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Челночный бег 3 x10м (с)	7,1	7,7	8,2	8,7	9,2	8,2	8,8	9,2	9,7	10,2
2.	Подтягивание из виса на высокой перекладине	13	10	7	4	2	-	-	-	-	-
3.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу	-	-	-	-	-	16	11	9	6	3
4.	Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами на гимнастической скамье (см)	13	8	6	3	0	16	11	8	5	0

Тесты по физической подготовленности для специальной медицинской группы (3 теста на выбор студента)

Контрольное упражнение		Нормативы и оценки									
		Мужчины					женщины				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на скамейке Ж (отжимание) (кол-во раз) Сгибание и разгибание рук в упоре лежа М (отжимание) (кол-во раз)	35	25	20	10	5	10	8	6	4	2
1.	В висе подъем согнутых ног без времени Ж и М (кол-во раз)	24	22	18	15	10	20	18	15	10	5
2.	Наклон туловища в положении сидя, ноги вместе, см М и Ж	+7	+6	+4	+2	0	+12	+9	+6	+4	+2
2.	Наклон туловища в положении стоя на гимнастической скамейке, см. М и Ж .	9	7	5	3	1	15	10	8	6	2
3.	Приседание (кол-во раз) 1 минута М и Ж	50	45	40	35	30	40	35	30	25	20
3.	Планка на время М и Ж	60 сек	50 сек	40 сек	30 сек	20 сек	50 сек	45 сек	35 сек	25 сек	15 сек

Критерием успешности освоения практического раздела дисциплины для обучающихся, отнесенным к 4 функциональной группе, являются результаты выполнения всех методико-практических заданий учебного семестра.

Критерии оценивания заданий:

«зачтено»	«не зачтено»
Задания выполнены полностью, верно. Измерения и расчеты произведены в соответствии с описанием. Выполнен анализ полученных результатов.	Задания выполнены частично. Данные измерений не соответствуют требованиям к выполнению проб. Расчеты не верны. Отсутствуют оценки полученных результатов.

Шкала оценивания образовательных достижений практического раздела дисциплины

Балл	Критерии оценивания уровня сформированности компетенций	Вывод об уровне сформированности компетенции
	вербальный аналог	
5	высокий уровень физической подготовленности	компетенция сформирована в полном объеме
4	хороший уровень физической подготовленности	компетенция сформирована в достаточном объеме
3	средний уровень физической подготовленности	компетенция сформирована частично
2	уровень физической подготовленности ниже среднего	компетенция сформирована частично
1	низкий уровень физической подготовленности	компетенция сформирована частично
0	Неудовлетворительно / не зачтено	компетенция не сформирована

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно	зачтено	71-85

	профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения		
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Шлыков, В. П. Специальная двигательная подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья : учебное пособие / В. П. Шлыков, М. П. Спирина. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА : Изд-во Урал. ун-та, 2022. - 116 с. - ISBN 978-5-9765-5031-5 (ФЛИНТА) ; ISBN 978-5-7996-3013-3 (Изд-во Урал. ун-та). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1891487>
2. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5d36b382bede05.74469718. - ISBN 978-5-16-019217-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2098104>
3. Мельникова, Ю. А. Физическая культура и спорт в вузе: инклюзивный подход: учебно-методическое пособие / Ю. А. Мельникова, И. Г. Таламова, Е. С. Стоцкая ; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта. - Омск : СибГУФК, 2021. - 92 с. - ISBN 978-5-919301875- Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201688>

Дополнительная литература

1. Физическая культура: учеб. и практикум для приклад. бакалаврита/ А. Б. Муллер [и др.]; [М-во образования и науки РФ], Сиб. Федер. ун-т. - Москва: Юрайт, 2016. - 1 on-line, 424 с.: ил., табл.. - (Бакалавр. Академический курс). - Библиогр.: с. 421-424. - Лицензия до 30.12.2019. - ISBN 978-5-9916-6090-7: Б.ц.
2. Гилев, Г. А. Физическое воспитание студентов: учебник / Г. А. Гилев, А. М. Каткова. - Москва: МПГУ, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-4263-0574-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>.
3. Кобяков Ю. П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни: учеб. пособие для вузов/ Ю. П. Кобяков. - 2-е изд.. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014 . - 252, [1] с.: ил., табл.. - (Высшее образование). - Вариант загл: Основы здорового образа жизни. - Библиогр: с. 237-251 (180 назв.). - Соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту (третьего поколения). - ISBN 978-5-222-21445-9: 235.29, 235.29, р.
4. Коваль, В. И. Гигиена физического воспитания и спорта: учеб. для вузов/ В. И. Коваль, Т. А. Родионова. - 2-е изд., стер.. - Москва: Академия, 2013. - 1 эл. опт. диск (CD-

ROM), 314, [2] с. - Библиогр. в конце гл.. - Лицензия до 31.12.2020 г.. - ISBN 978-5-7695-9766-4: 2733.78, р.

5. Коледа, В. А. Основы физической культуры: учеб. пособие для учреждений высш. образования / В. А. Коледа, В. Н. Дворак; Белорус. гос. ун-т - Минск: Изд-во БГУ, 2016. - 190, [1] с. - Библиогр.: с. 186-189. - ISBN 978-985-566-269-4: 110.00 р. - Текст непосредственный

6. Мостовая, Т. Н. Подвижные игры в системе физического воспитания в ВУЗе : учебно-методическое пособие / Т. Н. Мостовая. - Орел : МАБИБ, 2018. - 72 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514372>

7. Булгакова, О. В. Фитнес-аэробика : учебное пособие / О. В. Булгакова, Н. А. Брюханова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 112 с. - ISBN 978-5-7638-4017-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816599>

10. Перечень электронных образовательных ресурсов

Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, необходимых для освоения дисциплины:

1. НЭБ Национальная электронная библиотека
2. eLIBRARY.RU
3. ЭБС Консультант студента
4. ООО «Проспект»
5. ЭБС ZNANIUM.COM
6. ЭБС «Айбукс»
7. ЭБС РКИ
8. Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронно-информационную среду БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий используются специальные помещения (спортивные залы, стадион, плавательный бассейн), оснащенные специализированным спортивным оборудованием и инвентарем.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Литвин В.Л., кандидат философских наук, доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Философия».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Философия».

Цель изучения дисциплины: создание у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, формирование основ философского мировоззрения и критического мышления.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектной деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.9. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о философских аспектах, этических особенностях и социокультурных традициях различных социальных групп	Знать: основные философские понятия и категории. Уметь: использовать знания в области философии для анализа социально-значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач. Владеть: навыками философского мышления для выработки системного, целостного взгляда на проблемы человека и общества.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Философия» представляет собой дисциплину обязательной части блока дисциплин подготовки студентов.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем или занятия семинарского типа или групповые консультации. или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем.

№	Наименование раздела	Содержание раздела
1	Место и роль философии в культуре.	Смысл и назначение философии; «вечные вопросы». Специфика философского знания; философия как форма теоретического знания и искусство. Проблема предметного самоопределения философии, предмет философии. И.Кант о проблемном поле философии. Структура философского знания; теоретическая, практическая и прикладная философия. Критическое мышление как основа философского метода; знание и вера в философии; проблема «философской веры». Мировоззрение и его историко-культурный характер; структура мировоззрения. Типы мировоззрения: художественно-образное, мифологическое, религиозное, философское, научное. Мировоззрение личности, социальной группы, эпохи.
2	Основные этапы исторического развития философии и особенности современной философии.	Философия и история философии. Зарождение философской мысли, её культурно-исторические предпосылки. Формирование восточного и западного стилей философствования. От мифа к логосу; феномен «греческого чуда» Историко-философский процесс: главные вехи; исторические типы философствования. Критерии типологизации философских учений. Особенности античной философии. Средневековая философия и философия эпохи Возрождения. Философия разума в эпоху Нового времени. И.Кант: «коперниканский переворот» в философии. Классический этап философии Нового времени.
3	Философское учение о бытии.	Метафизика и онтология; место онтологии в структуре философского знания. Бытие как философская категория. Основные виды бытия. Реальность объективная и субъективная. Монистические и плюралистические концепции бытия. Бытие, субстанция, материя, природа. Материальное и

		идеальное. Пространство и время в структуре бытия; реляционная и субстанциальная концепции пространства и времени. Идея единства мира; модели единства мира. Научная, религиозная и философская картины мира. Основные мировоззренческие парадигмы - картины мира - в истории философии. Идея развития и её исторические изменения. Движение и развитие. Формы движения. Категории и законы развития. Детерминизм и индетерминизм. Статистические и динамические закономерности. Системность и самоорганизация; концептуальные представления о синергетике.
4	Сознание как философская проблема.	Постановка проблемы сознания в философии. Сознание как вид реальности. Идеальное и материальное. Генезис сознания с позиций естествознания, психологии, теологии, космологии. Основные характеристики сознания. Мозг, психика, сознание. Современная когнитивистика о природе сознания; концепция сознания Д.Деннета. Структура сознания. Сознание и бессознательное; индивидуальное и коллективное бессознательное.
5	Познание, его возможности и границы; особенности научного познания.	Познание как предмет философского анализа. Сознание и познание. Познавательные способности человека. Чувственное и рациональное познание. Проблема соответствия познания и реальности; агностицизм. Творческий характер познания. Соотношение рационального и нерационального в познавательной деятельности. Объяснение и понимание. Основы эволюционной эпистемологии. Знание как система; основные характеристики и формы знания. Проблема истинности знания: истина и её критерии; основные философские концепции истины. Истина и заблуждение. Знание и вера. Познание и ценности.
6	Философское учение об обществе	Общество в контексте социально-философского анализа: гносеологический и онтологический подходы. Природа, географическая среда, общество. Понятие социума, феномен социального. Деятельность

		как субстанция социального; структура деятельности. Генезис социального; социальное и политическое. Современное социально-философское осмысление происхождения и сущности государства. Гражданское общество и государство. Общество как самодостаточная социальная группа. Общество как система, структурные уровни организации общества. Объективное и субъективное в развитии общества; реформа и революция как формы социальной динамики; социальное насилие и социальная самоорганизация. Проблема субъекта исторического процесса; личность и массы. Этническое измерение истории и современные социально-политические процессы. Общественный прогресс и проблема его критериев.
7	Природа человека и смысл его существования.	Проблема человека в историко-философском контексте; антропология как философское учение о человеке. Человек как родовое существо, природа человека и его сущность. Биологическое и социальное, телесное и духовное в человеке. Антропосоциогенез: современное философское осмысление, основные подходы и концепции. Человек в системе социальных связей; человек и человечество. Основные характеристики человеческого существования: неповторимость, способность к творчеству, свобода. Творчество и его разновидности; талант как социокультурный феномен. Понятие свободы и его эволюция; феномен свободы воли; свобода и ответственность личности.
8	Философское учение о ценностях.	Аксиология в системе философского знания. Ценность как способ освоения мира человеком. Ценности в системе культуры. Ценность и оценка, ценность и норма; иерархия ценностей. Мораль и нравственность: общее и особенное; моральные и нравственные ценности. Ценностная характеристика добра и зла. Проблема формирования и обновления нравственных ценностей. Мораль, справедливость, право: аксиологический аспект; права и свободы человека как ценность. Религиозные ценности, их особенности и динамика. Межконфессиональные различия и их проявления в системе религиозных ценностей. Разнообразие и

		взаимосвязь религиозных ценностей. Свобода совести как ценность.
9	Философские проблемы науки и техники	Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука в современном мире. Логико-гносеологические и аксиологические проблемы современной науки. Свобода научного поиска и социальная ответственность учёного. Техника как социальный институт. Необходимость гуманистического измерения научно-технического прогресса.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика учебных занятий *лекционного* типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1. Место и роль философии в культуре. Смысл и назначение философии; «вечные вопросы». Специфика философского знания; философия как форма теоретического знания и искусство. Проблема предметного самоопределения философии, предмет философии. И.Кант о проблемном поле философии. Структура философского знания; теоретическая, практическая и прикладная философия. Критическое мышление как основа философского метода; знание и вера в философии; проблема «философской веры». Мировоззрение и его историко-культурный характер; структура мировоззрения. Типы мировоззрения: художественно-образное, мифологическое, религиозное, философское, научное. Мировоззрение личности, социальной группы, эпохи.

Тема 2. Основные этапы исторического развития философии и особенности современной философии. Зарождение философской мысли, её культурно-исторические предпосылки. Формирование восточного и западного стилей философствования. От мифа к логосу; феномен «греческого чуда». Историко-философский процесс: главные вехи; исторические типы философствования. Критерии типологизации философских учений.

Тема 3. Философское учение о бытии. Метафизика и онтология; место онтологии в структуре философского знания. Бытие как философская категория. Основные виды бытия. Реальность объективная и субъективная. Монистические и плюралистические концепции бытия. Бытие, субстанция, материя, природа. Материальное и идеальное. Пространство и время в структуре бытия. Идея развития и её исторические изменения. Системность и самоорганизация.

Тема 4. Сознание как философская проблема. Постановка проблемы сознания в философии. Сознание как вид реальности. Идеальное и материальное. Генезис сознания с позиций естествознания, психологии, теологии, космологии. Основные характеристики сознания. Мозг, психика, сознание.

Тема 5. Познание, его возможности и границы; особенности научного познания. Познание как предмет философского анализа. Сознание и познание. Познательные способности человека. Чувственное и рациональное познание. Проблема соответствия познания и реальности; агностицизм. Творческий характер познания. Соотношение рационального и нерационального в познавательной деятельности. Объяснение и понимание. Основы эволюционной эпистемологии.

Тема 6. Философское учение об обществе. Общество в контексте социально-философского анализа: гносеологический и онтологический подходы. Природа, географическая среда, общество. Понятие социума, феномен социального. Гражданское общество и государство. Проблема субъекта исторического процесса; личность и массы. Этническое измерение истории и современные социально-политические процессы.

Тема 7. Природа человека и смысл его существования. Проблема человека в историко-философском контексте; антропология как философское учение о человеке. Человек как родовое существо, природа человека и его сущность. Биологическое и социальное, телесное и духовное в человеке. Антропосоциогенез: современное философское осмысление, основные подходы и концепции. Человек, индивид, личность, индивидуальность. Личность и право.

Тема 8. Философское учение о ценностях. Аксиология в системе философского знания. Ценность как способ освоения мира человеком. Ценности в системе культуры. Ценность и оценка, ценность и норма; иерархия ценностей. Мораль и нравственность: общее и особенное; моральные и нравственные ценности. Ценностная характеристика добра и зла. Проблема формирования и обновления нравственных ценностей. Мораль, справедливость, право: аксиологический аспект; права и свободы человека как ценность.

Тема 9. Философские проблемы науки и техники; проблемы и перспективы современной цивилизации. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука в современном мире. Логико-гносеологические и аксиологические проблемы современной науки. Свобода научного поиска и социальная ответственность учёного. Техника как социальный институт. Кризис традиционной инженерии и проблемы новой технической стратегии. Необходимость гуманистического измерения научно-технического прогресса. Глобальные и мировые проблемы современности: понятие, классификация, перспективы разрешения. Футурологические альтернативы и необходимость коэволюции общества и природы.

Рекомендуемая тематика *практических* занятий:

Тема 1. Место и роль философии в культуре.

1. Смысл и назначение философии, «вечные вопросы».
2. Предмет и метод философии; специфика философского знания.
3. Структура философского знания.
4. Основные функции философии.
5. Философия в системе культуры; философская культура личности.

Тема 2. Основные этапы исторического развития философии и особенности современной философии.

1. Возникновение и становление философии.
2. Основные этапы развития философии.
3. И.Кант как основоположник немецкой классической философии.
4. Философия в условиях современного социума.
5. Основные особенности русской философии и современное состояние философской мысли в России.

Тема 3. Философское учение о бытии.

1. Бытие как философская категория; основные виды бытия.
2. Пространство и время в структуре бытия.
3. Идея единства мира; модели единства мира.
4. Движение, изменение, развитие.

Тема 4. Сознание как философская проблема.

1. Основные характеристики сознания.
2. Структура сознания.
3. Сознание и бессознательное.
4. Общественная природа сознания.

5. Сознание, самосознание и личность.

6. Основные проблемы философии сознания.

Тема 5. Познание, его возможности и границы; особенности научного познания.

1. Понятие познания; чувственное и рациональное познание.

2. Основные характеристики и формы знания; знание и вера.

3. Основные философские концепции истины.

4. Особенности, уровни и методы научного познания.

Тема 6. Философское учение об обществе.

1. Понятие общества; деятельность как субстанция социального.

2. Общество как система; структурные уровни организации общества.

3. Проблема смысла и направленности истории.

4. Общественный прогресс и проблема его критериев.

Тема 7. Природа человека и смысл его существования.

1. Человек как родовое существо.

2. Основные характеристики человеческого существования.

3. Человек, индивид, личность.

4. Современное философское осмысление проблемы смысла жизни.

5. Личность, общество и право.

Тема 8. Философское учение о ценностях.

1. Ценность как философская категория; иерархия ценностей.

2. Виды ценностей и их особенности.

3. Ценностные ориентации и проблема отчуждения и самореализации личности.

4. Соотношение целей и средств как аксиологическая проблема.

5. Формирование ценностных ориентаций в процессе инкультурации и социализации личности.

Тема 9. Философские проблемы науки и техники; проблемы и перспективы современной цивилизации.

1. Логико-гносеологические и аксиологические проблемы современной науки.

2. Техника в условиях современного социума.

3. Основные особенности современной цивилизации.

4. Цивилизационный кризис и мировоззренческие ценности первой половины III тысячелетия.

5. Глобальные проблемы современности и футурологические альтернативы.

Требования к *самостоятельной работе* студентов

Предлагаемые темы для самостоятельной работы:

Тема 1. Место и роль философии в культуре. Философия как самосознание культуры; основные функции философии. Роль философии в кризисные периоды развития общества. Толерантность как мировоззренческая ценность. Значение философской культуры личности для профессиональной деятельности.

Тема 2. Основные этапы исторического развития философии и особенности современной философии. Философия античности. Философия средневековья. Философия Возрождения. Философия раннего Нового времени. Философия Просвещения. Немецкий идеализм Фихте, Шеллинга и Гегеля. Иррационализм в философии XIX в. Прагматизм. Позитивизм в XIX в. Философия жизни. Неокантианство. Психологизм. Логический позитивизм. Лингвистическая философия. Структурализм. Экзистенциализм. Франкфуртская школа. Постструктурализм.

Тема 3. Философское учение о бытии. Учение о бытии в древнегреческой философии. Средневековая онтология. Онтология Возрождения. Онтология Нового времени: натурализм, механицизм. Учение о бытии и современная наука.

Тема 4. Сознание как философская проблема. Общественная природа сознания. Язык и мышление. Сознание как необходимое условие воспроизводства культуры.

Активность сознания и особенности её проявления. Сознание, самосознание и личность. Сознание и познание. Познавательные способности человека; чувственное познание и абстрактное мышление; интуиция. Феномен общественного сознания.

Тема 5. Познание, его возможности и границы; особенности научного познания. Научное познание и знание, Особенности, уровни и методы научного познания. Факт, гипотеза, теория. Ограниченность научного познания и гносеологический оптимизм. Концепции научного знания логического позитивизма, К. Поппера, Т. Куна, И. Лакатоса, П. Фейерабенда, С. Тулмина.

Тема 6. Философское учение об обществе. Основы философии истории. История в аксиологическом измерении: проблема смысла и направленности истории. Единство и многообразие человеческой истории. Исторический процесс и критерии его типологизации. Основные парадигмы исторического процесса: эволюционистская, циклическая, синергетическая.

Тема 7. Природа человека и смысл его существования. Проблема жизни и смерти как предмет личностного самосознания и духовного опыта человечества. Современное философское осмысление проблемы смысла жизни. Танатология в контексте философии: суицидальность, проблема «права на смерть», самоценность человеческой жизни.

Тема 8. Философское учение о ценностях. Эстетические ценности и их роль в жизни человека. Особенности эстетического способа ценностного освоения действительности. Эстетическое и художественное; исторический характер эстетического идеала.

Тема 9. Философские проблемы науки и техники; проблемы и перспективы современной цивилизации. Социальное прогнозирование: задачи, возможности и пределы.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретным ситуациям из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Тема 1. Место и роль философии в культуре.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа
Тема 2. Основные этапы исторического развития философии и особенности современной философии.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа, тестирование
Тема 3. Философское учение о бытии.	УК-1.9	Опрос
Тема 4. Сознание как философская проблема.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа
Тема 5. Познание, его возможности и границы; особенности научного познания.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа
Тема 6. Философское учение об обществе.	УК-1.9	Опрос
Тема 7. Природа человека и смысл его существования.	УК-1.9	Опрос
Тема 8. Философское учение о ценностях.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа
Тема 9. Философские проблемы науки и техники; проблемы и перспективы современной цивилизации.	УК-1.9	Опрос, контрольная работа

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые задания практических, контрольных работ и проектов:

По теме «Философское учение о бытии»

1. Бытие как философская категория; основные виды бытия.
2. Пространство и время в структуре бытия.
3. Идея единства мира; модели единства мира.

По теме «Философское учение об обществе»

1. Деятельность как субстанция социального; понятие общества.
2. Общество как система; структурные уровни организации общества.
3. Общественный прогресс и его критерии

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Смысл и назначение философии, «вечные вопросы».
2. Предмет и метод философии; специфика философского знания.
3. Структура философского знания.
4. Основные функции философии.
5. Философия как герменевтическая деятельность.
6. Философия и история
7. Философия в системе культуры; философская культура личности.
8. Возникновение и становление философии.
9. Историко-философский процесс: главные вехи.
9. Основные критерии типологизации философских учений.
10. И.Кант как основоположник немецкой классической философии.
11. Европейская культура XX века и философия; основные направления философской мысли в XX веке.
12. Цивилизационный кризис и философские дискуссии современности; сциентизм и антисциентизм в современной философии.
13. Особенности русской философии.
14. Философия и становление национального самосознания.
15. «Русская идея» как проблема российской философской мысли.
16. Историософия русского зарубежья.
17. Судьба отечественной философии в XX веке.
18. Бытие как философская категория; основные виды бытия.
19. Пространство и время в структуре бытия.
20. Идея единства мира; модели единства мира.
21. Современная естественнонаучная и философская картины мира.
22. Диалектика как учение и метод.
23. Движение и развитие как философские категории.
24. Системность и самоорганизация; концептуальные представления о синергетике.
25. Основные характеристики и структура сознания.
26. Сознание и бессознательное.
27. Сознание, самосознание и личность.
28. Понятие познания; чувственный и рациональный уровни познания.
29. Знание и его основные характеристики; знание и вера.
30. Истина и проблема её критерия; основные философские концепции истины.
31. Особенности, уровни и методы научного познания.
32. Деятельность как субстанция социального; понятие общества.
33. Общество как система; структурные уровни организации общества.
34. Проблема смысла и направленности истории.
35. Основные критерии типологизации исторического процесса.
36. Социальная динамика и проблема субъекта исторического процесса.
37. Этническое измерение истории и современные политические процессы.
38. Общественный прогресс и проблема его критериев.
39. Природа и сущность человека; основные философские концепции антропогенеза.
40. Антропосоциогенез: современное философское осмысление.
41. Человек в системе социальных связей.
42. Личность в условиях современного антропологического кризиса.
43. Смысл жизни как философская проблема; основы танатологии.
44. Ценность как философская категория; иерархия ценностей.
45. Моральные и нравственные ценности и их роль в жизни человека и социума.
46. Эстетические ценности их роль в жизни человека.

47. Религиозные ценности и их особенности.
48. Соотношение целей и средств как аксиологическая проблема.
49. Инкультурация и социализация личности как процессы формирования ценностей.
50. Проблема ценностей в условиях современного социума.
51. Наука в системе современного социума.
52. Техника как социальный институт.
53. Современная цивилизация и её основные характеристики.
54. Глобальные проблемы современности: понятие, классификация, перспективы разрешения.
55. Социальное прогнозирование в условиях современного социума.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература:

1. Данильян, О. Г. Философия : учебник / О.Г. Данильян, В.М. Тараненко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005473-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2130079>.
2. Философия : учебник / под общ. ред. д-ра филос. наук Н.А. Ореховской. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 477 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016813-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1815627>.
3. Философия : учебник / под ред. проф. А.Н. Чумакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2020. — 459 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-9558-0587-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1063782>.

Дополнительная литература:

1. Философия : учебник для бакалавриата / под ред. В.Е. Семенова. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. - ISBN 978-5-00156-064-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1991913>.
2. Миронов, В. В. Философия : учебник / под общ. ред. В. В. Миронова. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. — 928 с. - ISBN 978-5-91768-691-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836063>.
3. Кальной, И. И. Философия : учебник / И.И. Кальной. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. — 384 с. - ISBN 978-5-9558-0552-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1045814>.
4. Свергузов, А. Т. Философия : учебное пособие / А.Т. Свергузов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/19433. - ISBN 978-5-16-011951-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1655067>.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

- НЭБ Национальная электронная библиотека, диссертации и прочие издания
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС Лань - Коллекция издательства "Лань".
- ЭБС АЙБУКС
- РГБ Информационное обслуживание по МБА
- БЕН РАН Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронно-информационную среду БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Экономическая культура и финансовая грамотность»

Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

Калининград
2026

Лист согласования

Составитель: Кашпаров Дмитрий Витальевич, кандидат экономических наук, доцент
Смелик Роман Григорьевич, доктор экономических наук, профессор,
Щекотурова Светлана Дмитриевна, кандидат экономических наук, доцент

Содержание

1. Наименование дисциплины «**Экономическая культура и финансовая грамотность**».
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1.Наименование дисциплины: «Экономическая культура и финансовая грамотность».

Цель дисциплины - формирование понимания и приобретение практических навыков принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК-1.18 Ориентируется в ходе развития экономических процессов, анализирует основные тенденции развития экономики применительно к профессиональной деятельности УК-1.19 Анализирует способы поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, владеет методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями	Знает: - основы поведения экономических агентов, в том числе теоретические принципы рационального выбора и наблюдаемые отклонения от рационального поведения (ограниченная рациональность, поведенческие эффекты и систематические ошибки, с ними связанные); - закономерности функционирования экономики, ее основные понятия, принципы рыночного обмена, характеристики и типы рыночных структур, базовые принципы экономического анализа для принятия решений (учет альтернативных издержек, изменение ценности во времени, сравнение предельных величин); - показатели социально-экономического развития и роста, факторы технического и технологического прогресса и повышения производительности, ресурсные и экологические ограничения, принципы долгосрочного устройства развития; - особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции и дефляции, безработицы, потери благосостояния, роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов; - основные цели и риски предпринимательской деятельности, ее задачи и роль в современном обществе, формы ведения предпринимательской деятельности и их основные характеристики, особенности инновационного предпринимательства, формы государственной поддержки предпринимателей; - понятие общественных благ и механизмы

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
		их финансового обеспечения, устройство бюджетной системы, цели, задачи и инструменты государственного регулирования (в том числе бюджетно-налоговой, денежно-кредитной, социальной и пенсионной политики государства), и их влияние на экономическую динамику и благосостояние индивидов; - основные виды личных доходов, в том числе заработная плата, социальные выплаты, предпринимательский доход, рентные доходы и др., основные виды личных расходов, в том числе индивидуальные налоги, принципы введения личного бюджета и финансового планирования, возможности и инструменты участия граждан в бюджетном процессе; - основные финансовые организации и принципы взаимодействия с ними, в том числе в цифровой среде, основные финансовые инструменты и возможности их использования для достижения финансового благополучия; - виды и источники возникновения экономических и финансовых рисков для индивида, способы управления ими; Умеет: - находить и критически оценивать информацию о событиях в экономике, в том числе перспективах экономического роста и технологического развития страны, последствия экономической политики при принятии личных экономических решений; - оценивать риски использования финансовых инструментов и каналов взаимодействия с финансовыми посредниками, в том числе в цифровой среде, включая решения, основанные на технологиях искусственного интеллекта, а также риски мошенничества, и применять способы управления этими рисками; - оценивать свои права, в том числе на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты, находить достоверную информацию о правах и обязанностях потребителей (пользователей) финансовых услуг, анализировать основные положения

Код и содержание компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК – индикатор достижения компетенции)	Результаты обучения по дисциплине
		договора с финансовой организацией (И-2. У-4) Владеет: - навыками ведения личного бюджета, в том числе используя программные продукты; - методикой решения типичных задач в сфере личного экономического и финансового планирования, возникающих на разных этапах жизненного цикла;

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экономическая культура и финансовая грамотность» представляет собой дисциплину базовой части ОПОП.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Часы контактной работы и самостоятельной работы студента и часы, отводимые на процедуры контроля, могут различаться в учебных планах ОПОП по формам обучения. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (лекции/практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы: лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации преподавателем и (или) практические занятия, и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, в том числе индивидуальные консультации. Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе со студентами очной формы обучения.

№	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
I	Экономическая культура и экономические закономерности.	Сущность и содержание экономической культуры. Закономерности функционирования экономики. Типы экономических систем: командный, рыночный, смешанный. Экономические ресурсы: ограниченность и рациональность. Экономические агенты и их поведение на рынке. Принцип

№	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
		максимизации полезности и отклонение от него. Основные характеристики рынков: конкуренция, олигополия, монополия. Основные показатели социально-экономического развития: валовый внутренний продукт; валовый национальный продукт; национальный доход. Производительность труда и факторы ее повышения. Технологический прогресс и технологический суверенитет. Оплата труда: виды и формы. Минимальный размер оплаты труда. Потребительская корзина.
2	Роль государства в современной экономике	Несовершенство рыночного механизма («провалы» рынка). Государственное регулирование в экономике: цели, задачи, инструменты. Государственный сектор экономики. Частный сектор в экономике. Бюджетная система. Социальная и пенсионная политики государства. Предпринимательская деятельность: цели и задачи. Формы ведения предпринимательской деятельности: цели и риски. Собственность. Особенности инновационного предпринимательства. Формы государственной поддержки предпринимательской деятельности. Экономическая безопасность: уровни и особенности.
3	Экономические кризисы как среда принятия решений	Циклическое развитие как закон рыночной экономики. Периодичность подъемов и спадов. Основные признаки кризиса. Особенности финансовых и экономических кризисов XXI века в мире и в России. Задачи и вызовы государственного антициклического и антикризисного регулирования. Денежно-кредитная и бюджетно-налоговая политики государства: влияние на экономику и на индивида. Социальные издержки кризисов. Инфляция и безработица – угрозы финансовой устойчивости домохозяйств. Механизмы снижения личной инфляции и рисков личной безработицы. «Денежная иллюзия».
4	Экономика домохозяйства, возможности и риски использования расчетных и платежных инструментов индивида	Особенности финансового и экономического поведения на разных этапах жизненного цикла индивида. Структура доходов и расходов домохозяйства. Виды доходов: заработная плата работника по найму, рентные доходы, прибыль от предпринимательской деятельности, социальные выплаты и пенсии. Ошибки индивида при управлении доходами. Структура расходов на разных этапах жизненного цикла. Обязательные и необязательные расходы. Налоги (ставки, льготы, вычеты), коммунальные расходы и иные обязательные платежи. Расходы на образование, повышение квалификации и медицинское обеспечение. Особенности структуры расходов различных доходных групп. Учет расходов и доходов как фактор устойчивости бюджета домохозяйства, текущее и долгосрочное планирование, формирование личного бюджета. Технологии учета доходов и расходов, программные продукты для ведения личного бюджета.

№	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
		Постановка финансовых целей и их изменение на разных этапах жизненного цикла. Возможности и инструменты участия граждан в бюджетном процессе. Виды расчетов и платежей в повседневной жизни: наличные, безналичные, электронные. Современные платежные средства. Банковские платежные системы, банковские счета, дебетовые и кредитные банковские карты. Электронные платежные системы, «электронные кошельки». Выбор индивидом расчетных инструментов. Иностранная валюта, валютный курс. Использование валютных счетов. «Квазиденьги» (бонусы, баллы, мили), их использование для управления лояльностью потребителя. Криптовалюты, возможности и риски их использования. Риски мошенничества при расчетах, в том числе в цифровой среде, и способы его предотвращения. Правила безопасности при пользовании банковскими картами, интернет-банкингом, мобильным банкингом, электронными денежными средствами.
5	Накопление и рост: управление сбережениями, инвестициями и кредитами.	Смысл сбережений. Сберегательное и инвестиционное поведение индивида. Формы сбережений. Банковский вклад: процентная ставка, срок, порядок начисления процентов, пополнения, изъятия. Простые и сложные проценты. Страхование банковских вкладов. Особенности и ошибки сберегательного поведения. Природа инвестирования. Доходность и риск. Фондовый рынок. Торговля на фондовом рынке. Ценные бумаги. Акции и облигации. Принцип диверсификации портфеля. Коллективные инвестиции: паевые инвестиционные фонды, негосударственные пенсионные фонды. Финансовые пирамиды: опасности и признаки. Типы инвестиционного поведения граждан в России, типичные ошибки. Кредит. Виды кредитов. Правовое оформление кредитных отношений. Математика кредитования. Процедура получения кредита (займа). Обслуживание (погашение) кредита. Взаимоотношения кредитора и заемщика. Личное банкротство.
6	Защита и перспектива: страхование, пенсионное обеспечение и права потребителя.	Страхование как способ управления рисками. Классификация и виды страхования. Выбор страховой компании и страхового продукта. Покупать или не покупать страховку. Пенсии. Государственная пенсионная система. Пенсия по старости в РФ. Как накопить на пенсию самостоятельно. Защита прав потребителя. Права потребителя. Закон о защите прав потребителя применительно к финансовым услугам. Мошенничество в сфере личных финансов. Механизмы и практики снижения риска стать жертвой мошенников.

6. Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы

Рекомендуемая тематика учебных занятий лекционного типа (предусматривающих преимущественную передачу учебной информации преподавателями):

Тема 1: Экономическая культура и экономические закономерности.

Тема 2: Роль государства в современной экономике.

Тема 3: Экономические кризисы как среда принятия решений.

Тема 4: Экономика домохозяйства, возможности и риски использования расчетных и платежных инструментов индивида.

Тема 5: Накопление и рост: управление сбережениями, инвестициями и кредитами.

Тема 6: Защита и перспектива: страхование, пенсионное обеспечение и права потребителя.

Рекомендуемая тематика практических занятий:

Тема 1: Экономическая культура и экономические закономерности

- Устный (письменный) опрос по теме занятия.

- Групповое обсуждение содержания экономической культуры.

- Решение практического задания по анализу показателей социально-экономического развития.

Тема 2: Роль государства в современной экономике.

- Устный (письменный) опрос по теме занятия.

- Групповое обсуждение содержания социальной и пенсионной политик государства.

- Решение практического задания по кредитованию частных лиц.

Тема 3: Экономические кризисы как среда принятия решений.

- Кейс «Как снизить личную инфляцию»

Тема 4: Экономика домохозяйства, возможности и риски использования расчетных и платежных инструментов индивида

- Кейс «Финансовая навигация: жизненные циклы, бюджет и цели»

- Кейс «Платежный арсенал: инструменты, валюты и цифровые соблазны»

- Кейс «Личная финансовая безопасность и гражданская экономика»

Тема 5: Накопление и рост: управление сбережениями, инвестициями и кредитами.

Расчет простых и сложных процентов, сравнение условий вкладов, анализ системы страхования.

Кейс по подбору активов, разбор отличий акций от облигаций, анализ типовых ошибок частных инвесторов.

Расчет полной стоимости кредита, анализ графика платежей, разбор процедуры личного банкротства.

Разбор признаков мошеннических схем, анализ инвестиционных стратегий домохозяйств, кейсы по защите прав заемщика.

Тема 6: Защита и перспектива: страхование, пенсионное обеспечение и права потребителя.

Страховой кейс: оценка необходимости страховки и выбор продукта

Расчёт индивидуального пенсионного коэффициента, моделирование размера будущей пенсии, сравнение НПФ и ПИФ как инструментов добровольных накоплений.

Кейсы по нарушениям прав потребителя при страховании, кредитовании, инвестиционных продуктах. Составление претензии, анализ ответов финансовых организаций.

Разбор реальных сценариев мошенничества (звонки, фишинг, доверительное управление, нелегальные кредиторы). Выработка алгоритмов безопасного поведения и защиты персональных данных.

Требования к самостоятельной работе студентов

Работа с лекционным материалом, предусматривает в т.ч. просмотр видео-роликов при дополнении презентационным материалом.

Выполнение домашнего задания по темам дисциплины, выдаются на практических занятиях.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Лекционные занятия.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых во внеаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Практические и семинарские занятия.

На практических и семинарских занятиях в зависимости от темы занятия выполняется поиск информации по решению проблем, практические упражнения, контрольные работы, выработка индивидуальных или групповых решений, итоговое обсуждение с обменом знаниями, участие в круглых столах, разбор конкретных ситуаций, командная работа, представление портфолио и т.п.

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Экономическая культура и экономические закономерности</i>	<i>УК-1.18 УК-1.19</i>	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Роль государства в современной экономике</i>	<i>УК-1.18 УК-1.19</i>	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
<i>Экономические кризисы как среда принятия решений</i>	УК-1.18 УК-1.19	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Экономика домохозяйства, возможности и риски использования расчетных и платежных инструментов индивида</i>	УК-1.18 УК-1.19	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Накопление и рост: управление сбережениями, инвестициями и кредитами.</i>	УК-1.18 УК-1.19	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>
<i>Защита и перспектива: страхование, пенсионное обеспечение и права потребителя.</i>	УК-1.18 УК-1.19	<i>Тест, Опрос, индивидуальные и групповые задания</i>

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
Типовые задания практических, контрольных работ и проектов:

По теме «Экономическая культура и экономические закономерности»

Опрос по теме:

- в чем сущность экономической культуры
- каковы основные признаки командной экономической системы
- назовите основные признаки рыночной экономики
- в чем заключается сущность принципа максимизации полезности
- чем отличается конкуренция от монополии
- как рассчитывается валовый внутренний продукт
- что такое производительность труда

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
Перед Вами мебельный гарнитур, произведенный на предприятии. В какой экономической системе издержки на производство минимальные?	1. Командная система	3	1	
	2. Традиционная система			
	3. Рыночная система			
	4. Смешанная система			
Валовый внутренний продукт государства год назад составлял 1000 усл.ед. в текущем году ВВП составил 1100 усл.ед. На сколько % вырос ВВП?	1. На 1%	2	2	
	2. На 10%			
	3. На 100 %			
	4. На 1000%			

По теме «Роль государства в современной экономике»

Опрос по теме:

- назовите признаки экономического кризиса
- в чем заключается сущность инфляции
- в чем причины и последствия безработицы
- назовите основные элементы бюджетной системы
- в чем заключается сущность налоговой системы
- назовите основные цели социальной и пенсионной политик государства
- каковы цели и задачи предпринимательской деятельности

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
Уровень инфляции в стране в предыдущем году составил 3%. В текущем году уровень инфляции в стране в предыдущем году составил 5%. Какой уровень инфляции за 2 года?	1. 2%	4	1	
	2. 3%			
	3. 5%			
	4. 8%			
Средняя трудовая пенсия в предыдущем году составляла 100 усл.ед. В текущем году пенсия составляла 110 усл.ед. На сколько реально увеличилась пенсия при уровне инфляции за этот период 5%.	1. Пенсия не изменилась	5	2	
	2. Увеличилась на 10 усл.ед.			
	3. Увеличилась на 5 усл.ед.			
	4. Увеличилась на 100 усл.ед.			

По теме «Экономические кризисы как среда принятия решений»

Опрос по темам:

- причины и последствия кризисов в экономике для домашнего хозяйства;
- должно ли государство регулировать кризисы;
- как влияет денежно-кредитная политики государства на экономику и на индивида;
- как влияет бюджетно-налоговая политики государства на экономику и на индивида;
- виды инфляции и ее влияние на финансовую устойчивость домохозяйств;
- виды безработицы и ее влияние на финансовую устойчивость домохозяйств;
- механизмы снижения личной инфляции и рисков личной безработицы.

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
За год ваша зарплата выросла на 5 %. Инфляция за этот же год составила 10 %. Как изменился ваш доход в реальном выражении?	1) вырос на 5%;	3	1	
	2) не изменился			
	3) упал на 5%;			
	4) упал на 10%;			
Выберите фактор, сдерживающий	1) рост иностранных инвестиций	3	1	
	2) увеличение государственных			

экономический рост:	расходов на образование				
	3) рост монополизации рынков				
	4) защита прав собственности				

По теме «Экономика домохозяйства, возможности и риски использования расчетных и платежных инструментов индивида»

Опрос по темам:

- как ведет себя индивид (финансовое и экономическое поведение) на разных этапах жизненного цикла индивида;
- ключевые финансовые цели и риски на этапах молодости (18-30 лет), зрелости (30-50 лет) и предпенсионного/пенсионного возраста (50+ лет);
- приведите примеры изменений в структуре доходов и расходов семьи при переходе от этапа молодой семьи к этапу семьи с детьми школьного возраста;
- видов доходов домохозяйства, какой из них, наиболее важен для обеспечения финансовой устойчивости и почему;
- типичные ошибки индивида при управлении личными доходами? Какие существуют способы их избежать;
- как расходы на образование и медицину можно классифицировать с точки зрения долгосрочного финансового планирования;
- ведение учета доходов и расходов как основа финансовой грамотности, методы и программные продукты для такого учета;
- сравните преимущества и недостатки наличных и безналичных расчетов для повседневных трат;
- правила финансовой безопасности при использовании банковских карт;
- «электронные деньги» (электронные кошельки) - примеры использования в РФ? преимущества и риски по сравнению с банковскими картами;
- мотивы и риски открытия физическим лицом валютного счета и совершения операций в иностранной валюте;
- программы лояльности с «квазиденьгами» (баллы, мили) - экономический смысл для компании и выгода/ловушки для потребителя;
- риски, использования криптовалют как средства сбережения или платежа;
- основные налоги физического лица в РФ;
- налоговые вычеты и их влияние на бюджет домохозяйства;

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
Кирилл поступил в институт на платное отделение, обучение стоит 200 000 в год. Сколько денег он сможет вернуть ежегодно в форме налогового вычета, если оплачивает обучение сам, получая заработную плату 50 000 рублей в месяц?	1) 15 600 рублей;	1	1	
	2) 26 000 рублей;			
	3) 50 000 рублей;			
	4) 200 000 рублей			
Каким критерием надо пользоваться при формировании «подушки	1) накопленных средств должно хватить на то, чтобы прожить 3-6 месяцев не сильно меняя привычный образ жизни	1	1	

безопасности»?	2) накопленные средства должны быть не меньше суммы кредитов семьи;			
	3) накопленные средства должны в 2 раза превышать годовые проценты по вкладам семьи в банках;			
	4) накопленных средств должно хватать на первоначальный взнос по ипотеке.			
Светлана получила годовую премию в 50000 рублей и решила положить их на банковский вклад сроком на 2 года. При каком варианте она заработает больше:	1) вклад под 6% годовых с ежеквартальным начислением (простой процент);	4	1	
	2) вклад под 6% годовых с ежеквартальным начислением (сложный процент);			
	3) вклад под 6% годовых с ежемесячным начислением (простой процент);			
	4) вклад под 6% годовых с ежемесячным начислением (сложный процент).			
Если Банк России снизил ключевую ставку, то процентные ставки по вкладам в коммерческих банках, как правило:	1) снизятся;	1	1	
	2) останутся неизменными;			
	3) возрастут;			
	4) останутся неизменными или возрастут.			
Если индивид столкнулся с сокращением своего дохода и предвидит его падение в дальнейшем, ему следует:	1) постараться сократить сбережения, увеличив текущее потребление;	2	1	
	2) постараться сократить текущее потребление, увеличив сбережения;			
	3) в равной степени сократить и текущее потребление и сбережения;			
	4) взять кредит на срок ожидаемого снижения дохода.			

По теме «Накопление и рост: управление сбережениями, инвестициями и кредитами»

Опрос по темам:

- 1. Сущность сбережений и типы сберегательного поведения*
- 2. Банковский вклад: условия, виды, порядок начисления процентов*
- 3. Простые и сложные проценты: принцип расчёта и влияние на доход*
- 4. Система страхования вкладов: границы и механизм действия*
- 5. Инвестирование: соотношение доходности и риска*
- 6. Ценные бумаги: акции и облигации, ключевые отличия*
- 7. Диверсификация портфеля и коллективные инвестиции (ПИФ, НПФ)*
- 8. Признаки финансовых пирамид и типичные ошибки инвесторов*
- 9. Виды кредитов и правовое оформление кредитных отношений*
- 10. Полная стоимость кредита, обслуживание долга и личное банкротство*

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
При каком соотношении процентной ставки по банковскому вкладу и темпа инфляции выгоднее хранить деньги дома, чем на банковском вкладе в надежном банке?	если ставка по банковскому вкладу равна 6%, а темп инфляции равен 4%	4	1	
	если ставка по банковскому вкладу равна 6% и темп инфляции равен 6%			
	если ставка по банковскому вкладу равна 6%, а темп инфляции равен 8%			
	ни при каком, хранить деньги на банковском вкладе в надежном банке всегда выгоднее, чем дома			
Если вы размещаете вклад в размере 20 000 рублей под 5% годовых, и проценты начисляются одни раз в год, то через год банк должен выплатить вам сумму:	большую, чем 21 000 рублей	3	1	
	меньшую, чем 21 000 рублей			
	равную 21 000 рублей			

По теме «Защита и перспектива: страхование, пенсионное обеспечение и права потребителя»

Опрос по темам:

1. Страхование как инструмент управления финансовыми рисками
2. Виды страхования и критерии выбора страхового продукта
3. Государственная пенсионная система: структура и принципы
4. Порядок расчёта страховой пенсии по старости в РФ
5. Инструменты добровольного пенсионного накопления
6. Права потребителя финансовых услуг и механизмы их защиты
7. Закон о защите прав потребителей в сфере финансов
8. Типовые нарушения прав потребителя в банковской и страховой сферах
9. Виды мошенничества на финансовом рынке
10. Алгоритмы безопасного поведения и защиты персональных данных

Тест:

Текст вопроса	Варианты ответов	Правильные ответы	Сложность вопроса	Описание
Что из перечисленного покрывается российской системой страхования банковских вкладов?	текущие счета граждан в российских банках в сумме до 1,4 млн рублей	1	1	
	сбережения граждан в виде драгоценных металлов в российских банках			
	сберегательные сертификаты на предъявителя российских банков			
	текущие счета граждан в			

	российских банках в сумме до 700 тыс. рублей				
Что является целью страхования?	способ заработать, но без гарантии		3	1	
	избежание событий, которые могут причинить убытки				
	компенсация возможных потерь				

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Примерный перечень вопросов к зачету:

1. Сущность и содержание экономической культуры
2. Закономерности функционирования экономики.
3. Типы экономических систем
4. Экономические ресурсы
5. Принцип максимизации полезности
6. Основные характеристики рынков.
7. Основные показатели социально-экономического развития
8. Потребительская корзина
9. Производительность труда и факторы ее повышения
10. Оплата труда: виды и формы. Минимальный размер оплаты труда
11. Несовершенство рыночного механизма («провалы» рынка)
12. Государственное регулирование в экономике: цели, задачи, инструменты.
13. Государственный сектор экономики
14. Собственность.
15. Формы государственной поддержки предпринимательской деятельности
16. Экономическая безопасность: уровни и особенности
17. Формы ведения предпринимательской деятельности
18. Почему циклическое развитие считается законом рыночной экономики. Раскройте причины периодичности подъемов и спадов.
19. Перечислите и охарактеризуйте основные макроэкономические и поведенческие признаки, предвещающие наступление экономического кризиса.
20. В чем заключались ключевые особенности мировых финансово-экономических кризисов начала XXI века (на примере 2008 г. и др.) по сравнению с кризисами XX века?
21. Каковы были основные причины и особенности протекания экономических кризисов в России в XXI веке (2008-2009, 2014-2015, 2020 гг.)?
22. Основная дилемма государственного антициклического регулирования. Основные инструменты такой политики.
23. Сравнение механизма воздействия денежно-кредитной (монетарной) и бюджетно-налоговой (фискальной) политики на экономику в период спада и перегрева. Примеры конкретных мер.
24. Влияние изменения ключевой ставки Центрального банка на экономическое поведение индивида (на примере кредитов, сбережений, инвестиций).
25. Инфляция и безработица как ключевые угрозы финансовой устойчивости домохозяйства. Какая взаимосвязь существует между этими явлениями.
26. «Денежная иллюзия» - пример ее проявления, почему она опасна для личных финансов.
27. Механизмы использования индивидом снижения рисков личной безработицы и последствий личной инфляции.

28. Изменение финансовых целей и структуры расходов индивида на разных этапах жизненного цикла (молодость, зрелость, старость)? Дайте сравнительную характеристику.
29. Классификация видов доходов домохозяйства. Ошибки управления доходами домохозяйства.
30. Структура обязательных расходов домохозяйства. Структура обязательных расходов домохозяйства с высоким и низким уровнем доходов.
31. Регулярный учет доходов и расходов как основа финансовой устойчивости семьи. Программные продукты учет доходов и расходов семьи.
32. Постановка и достижение долгосрочной финансовой цели и ее изменение во времени.
33. Преимущества и недостатки основных видов расчетов: наличных, безналичных и электронных денег. Критерии выбора инструмента для разных ситуаций.
34. Функции и отличия дебетовых и кредитных банковских карт. Правила безопасного использования банковских карт и интернет-банкинга.
35. «Электронные деньги» их сходство и отличие от средств на банковском счете.
36. Валютный курс и факторы, влияющие на него. Целесообразность открытия валютного счета и накопления сбережений в иностранной валюте.
37. «Квазиденьги» и их использование для управления лояльностью потребителя, риски для потребителя.
38. Возможности и риски использования гражданином криптовалюты.
39. Виды мошенничества в цифровой финансовой среде.
40. Правила безопасности при использовании мобильного банкинга и электронных платежных систем.
41. В чем заключается экономический смысл сбережений и чем сберегательное поведение отличается от инвестиционного?
42. Какие существуют формы сбережений и каковы критерии их выбора?
43. Назовите основные условия банковского вклада и объясните, как они влияют на доходность.
44. В чем разница между простым и сложным процентом? Приведите пример расчета.
45. Как работает система страхования вкладов? В каких пределах и при каких условиях гарантируется возврат средств?
46. Что такое соотношение доходности и риска в инвестировании? Как оно проявляется на фондовом рынке?
47. Сравните акции и облигации как инструменты фондового рынка: права владельца, доходность, риски.
48. В чем заключается принцип диверсификации инвестиционного портфеля и какие существуют формы коллективных инвестиций?
49. Назовите признаки финансовых пирамид и типичные ошибки начинающих инвесторов.
50. Какие виды кредитов существуют? Как рассчитывается полная стоимость кредита и что означает личное банкротство?
51. Почему страхование рассматривается как способ управления финансовыми рисками? Приведите примеры.
52. Назовите основные виды страхования и критерии выбора страховой компании и страхового продукта.
53. Как устроена государственная пенсионная система России? Какие виды пенсий она включает?
54. Из каких компонентов складывается страховая пенсия по старости и от чего зависит ее размер?
55. Какие существуют способы самостоятельно накопить на пенсию? В чем преимущества и недостатки НПФ и ПИФ?

56. Какие права имеет потребитель финансовых услуг? Назовите основные механизмы их защиты.
57. В каких случаях применяется Закон о защите прав потребителей к отношениям с банками, страховыми компаниями и иными финансовыми организациями?
58. Приведите примеры типовых нарушений прав потребителей при кредитовании, страховании или инвестиционных услугах.
59. Какие виды мошенничества в сфере личных финансов наиболее распространены в настоящее время?
60. Какие алгоритмы безопасного поведения позволяют снизить риск стать жертвой финансовых мошенников?

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Пятибалльная шкала (академическая) оценка	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	отлично	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степенью самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	хорошо		71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Изложение в пределах задач курса теоретически и практически контролируемого материала	удовлетворительно		55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		неудовлетворительно	не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Мэнкью Н.Г., Тейлор М. Экономикс. С-Пб: Питер, 2013.
2. Ха Джун Чанг. Как устроена экономика. М: Манн, Иванов, Фербер. 2017 г.
3. Финансовая грамотность: учебник для вузов. / Науч. ред. Р.А. Кокорев. – Москва: Издательство Московского университета, 2021.
4. Электронный учебник по финансовой грамотности: <https://finuch.ru>

Дополнительная литература

1. Аузан А.А. Экономика всего. Как институты определяют нашу жизнь. М., 2014.
2. Макаров С.В. Личный бюджет: деньги под контролем. С-Пб.: «Питер», 2019.

Нормативно-правовые акты

1. Закон Российской Федерации № 2300-1 «О защите прав потребителей» - преамбула, статьи 1, 4, 8-10, 12-16, 17, 28, 29, 32, 39, 40, 42.3, 45.
2. Гражданский кодекс РФ – глава 44 «Банковский вклад» статьи 834-839, 841, 842, 844.1; Глава 45 «Банковский счет», статьи 845-848, 851, 854, 857-859; Глава 46 «Расчеты», статьи 861, 862, глава 48 «Страхование», статьи 927-935, 938, 940, 942, 943-945, 947, 954, 957, 958, 961, 963, 964.
3. Налоговый кодекс РФ – глава 23 «Налог на доходы физических лиц», статьи 209, 210, 217, 218-220.
4. Федеральный закон № 395-1 «О банках и банковской деятельности» - статьи 1, 5.
5. Федеральный закон «О национальной платежной системе» № 161-ФЗ – статьи 5,8.
6. Федеральный закон № 177-ФЗ «О страховании вкладов физических лиц в банках Российской Федерации» - статьи 1-5, 6-12, 13.1-13.7.
7. Федеральный закон № 353-ФЗ «О потребительском кредите (займе)» - статьи 1, 3, 5-7, 9-14.
8. Федеральный закон № 102-ФЗ «Об ипотеке (залоге недвижимости)» - статьи 1- 3, 5, 9-10, 19-20, 50, 51, 55, 56, 59, 60, 77,78.
9. Федеральный закон № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг» - статьи 2, 3, 5, 6.1, 6.2, 10.2-1, 38, 51.2.
10. Федеральный закон № 40-ФЗ «Об обязательном страховании гражданской ответственности владельцев транспортных средств» - статьи 1, 3-7, 9-12, 14.1, 15, 16.1, 18, 19, 30, 32.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

- ЭБС Знаниум
- ЭБС Лань.
- ЭБС АЙБУКС

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

- система электронного образовательного контента БФУ им. И. Канта, обеспечивающая разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения занятий лекционного типа, практических и семинарских занятий используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные техническими средствами обучения – мультимедийной проекционной техникой. Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования.

Для проведения практических занятий (при необходимости) используются специальные помещения (учебные аудитории), оснащенные специализированным лабораторным

оборудованием: персональными компьютерами с возможностью выхода в интернет и с установленным программным обеспечением, заявленным в п.11.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения (учебные аудитории), оборудованные специализированной мебелью (для обучающихся), меловой / маркерной доской.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»**
**ОНК «Институт управления и территориального развития»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Элективные курсы по физической культуре и спорту»

Шифр: 43.03.03

Направление Шифр: 43.03.03

Направление подготовки: «Гостиничное дело»

**Направленность (профиль) образовательной программы: «Туристско-
экскурсионный и гостиничный бизнес»**

Квалификация выпускника: специалист гостиничного дела

**Калининград
2026**

Лист согласования

Составитель: Воронин Д.И., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук», Томашевская О.Б., к.п.н., доцент ОНК «Институт образования и гуманитарных наук», Соболева Л.Л., ст.преподаватель ОНК «Институт образования и гуманитарных наук».

Содержание

1. Наименование дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту»
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.
4. Виды учебной работы по дисциплине.
5. Содержание дисциплины, в том числе практической подготовки в рамках дисциплины, структурированное по темам.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Методические рекомендации по видам занятий
8. Фонд оценочных средств
 - 8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины
 - 8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля
 - 8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине
 - 8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания
9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
10. Перечень электронных образовательных ресурсов
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Наименование дисциплины: «Элективные курсы по физической культуре и спорту»

Целью дисциплины является формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности, систематическое физическое самосовершенствование.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен к формированию собственного жизненно-образовательного маршрута на основе критического мышления, целеполагания, стратегии достижения цели (в том числе в проектном типе деятельности) в условиях создания безопасной среды, с учетом традиционных российских духовно-нравственных ценностей и целей национального развития, в процессе социального взаимодействия	УК 1.14 Применяет средства и методы укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования	Знать: Методы оценки и контроля физического развития, функционального состояния и физической подготовленности. Разнообразие средств и методов физической культуры и спорта, систем физических упражнений. Влияние физической культуры на сохранение и укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек. Уметь: Использовать разнообразные средства и методы физической культуры и спорта для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования и самовоспитания, формирования здорового образа и стиля жизни. Владеть: Методами контроля состояния организма при физических нагрузках, опытом участия в физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности и пропаганды здорового образа жизни.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Элективные курсы по физической культуре и спорту**» относится к вариативной части дисциплин и является обязательной для освоения.

4. Виды учебной работы по дисциплине.

Виды учебной работы по дисциплине зафиксированы учебным планом основной профессиональной образовательной программы по указанному направлению и профилю, выражаются в академических часах. Объем контактной работы включает часы контактной аудиторной работы (практические занятия), контактной внеаудиторной работы (контроль самостоятельной работы), часы контактной работы в период аттестации. Контактная работа, в том числе может проводиться посредством электронной информационно-образовательной среды университета с использованием ресурсов сети Интернет и дистанционных технологий

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

Исходя из рамок, установленных учебным планом по трудоемкости и видам учебной работы по дисциплине, преподаватель самостоятельно выбирает тематику занятий по формам и количеству часов проведения контактной работы.

Наименование раздела	Содержание раздела
Техника безопасности самоконтроль в избранном виде двигательной активности	Техника безопасности на спортивных объектах или на свежем воздухе. Инструктаж по технике безопасности на учебных и самостоятельных занятиях физической активностью. Оценка физического развития, функционального состояния и уровня физической подготовленности в избранном виде двигательной активности (виде спорта). Показатели самоконтроля и тесты по общей физической подготовленности и специальной физической подготовленности.
Общая физическая подготовка в избранном виде двигательной активности.	Общеразвивающие упражнения в системе физического воспитания студентов. Разучивание и выполнение комплексов общеразвивающих упражнений в подготовительной и в заключительной частях занятия. Комплексное развитие физических качеств средствами общеразвивающих упражнений.
Специальная физическая подготовка в избранном виде двигательной активности. Техника основных двигательных действий.	Средства и методы СФП. Разучивание и выполнение упражнений (комплексов упражнений) основной части занятия в избранном виде двигательной активности. Совершенствование двигательных действий и воспитание физических качеств средствами СФП. Комплексное развитие физических качеств и профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся средствами избранного вида двигательной активности.
Физическая подготовленность для социальной и профессиональной деятельности	Тестирование уровня развития физических качеств в избранном виде двигательной активности. Контрольные упражнения и тесты по физической подготовленности. Нормативы, оценка и требования к выполнению контрольных упражнений и тестов по физической подготовленности.

Рекомендуемая тематика учебных занятий в форме контактной работы:

Рекомендуемая тематика занятий максимально полно реализуется в контактной работе преподавателя со студентами. Дисциплина «Элективные курсы по физической культуре и спорту» включают практические занятия на основе выбора в каждом семестре обучающимся вида двигательной активности (вида спорта) с профессионально-прикладной направленностью. Содержание избранного модуля направлено на решения таких задач, как: приобретение опыта творческой практической деятельности, развитие самостоятельности, повышение уровня двигательных способностей, функционального состояния организма, достижение физического совершенствования, формирования физических качеств и индивидуальных свойств личности.

Рекомендуемая тематика практических занятий
(на выбор обучающегося по видам двигательной активности):

1. Техника безопасности самоконтроль в избранном виде двигательной активности
Вопросы для изучения:
Инструктаж по технике безопасности на спортивных объектах (плавательный бассейн, стадион, спортивный игровой зал, фитнес-зал, тренажерный зал, на свежем воздухе) Соблюдение правил посещения спортивных объектов. Требования техники безопасности перед началом занятий, во время занятий, по окончании занятий. Требования техники безопасности при несчастных случаях и в экстремальных ситуациях.
Методика оценки уровня функционального и физического состояния организма. Врачебный и педагогически контроль занимающихся физической культурой и спортом. Медицинский допуск обучающихся к занятиям физической культурой и спортом. Функциональные группы для занятий физической культурой и спортом. Самоконтроль обучающихся на занятиях. Субъективные и объективные показатели самоконтроля. Функциональные пробы: проба Руфье, проба Штанге, проба Генчи и др. Тесты по общей физической подготовленности для различных функциональных групп обучающихся. Контрольные упражнения для оценки специальной физической подготовленности для различных функциональных групп обучающихся. Дневник самоконтроля.
2. Общая физическая подготовка в избранном виде двигательной активности.
Вопросы для изучения:
Практические занятия: структура занятия в избранном виде двигательной активности (виде спорта). Терминология ОРУ. Дозировка физической нагрузки в соответствии с функциональной группой обучающегося. Освоение техники выполнения упражнений. Использование ОРУ в подготовительной и заключительной частях занятия. Средства и методы ОФП: строевые упражнения, упражнения без предметов, с предметами. Составление и разучивание комплексов ОРУ. Конспект занятия. Использование ОРУ в комплексном развитии физических качеств. Упражнения аэробной направленности. Упражнения силовой направленности. Упражнения для развития гибкости. Упражнения на развитие скоростных способностей и координации. Упражнения на расслабление. Рекомендации к составлению комплексов упражнений по совершенствованию отдельных физических качеств с учетом имеющихся отклонений в состоянии здоровья
3. Специальная физическая подготовка в избранном виде двигательной активности.
Техника основных двигательных действий.
Вопросы для изучения:
Практические занятия: терминология в избранном виде двигательной активности (виде спорта). Дозировка физической нагрузки в соответствии с функциональной группой обучающегося. Средства и методы СФП. Использование средств СФП в основной части занятия. Освоение техники выполнения упражнений. Базовые элементы техники. Разучивание и выполнение упражнений (комплексов упражнений, соревновательных упражнений) основной части занятия в избранном виде двигательной активности (виде

спорта). Изучение подготовительных, подводящих и имитационных упражнений. Совершенствование двигательных действий и воспитание физических качеств. Комплексное развитие физических качеств и профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся средствами избранного вида двигательной активности (вида спорта). Использование музыкального сопровождения. Использование снарядов, инвентаря и спортивного оборудования. Техничко-тактические приемы.

4. Физическая подготовленность для социальной и профессиональной деятельности

Вопросы для изучения:

Тестирование уровня развития физических качеств в избранном виде двигательной активности. Контрольные упражнения и тесты по физической подготовленности. Нормативы, оценка и требования к выполнению контрольных упражнений и тестов по физической подготовленности. Разбор основных ошибок при выполнении упражнений. Физкультурно-массовые мероприятия в избранном виде двигательной активности. Соревновательная практика. Правила соревнований в избранном виде спорта. Судейская практика.

Обучающимся, отнесенным к 4 функциональной группе, рекомендуются занятия лечебной физкультурой в медицинской организации, а также проведение регулярных самостоятельных занятий в домашних условиях по комплексам лечебной физкультуры, рекомендованным врачом медицинской организации. Для контроля успешности освоения практического раздела обучающиеся выполняют задания с учетом индивидуальных особенностей состояния здоровья по темам:

Рекомендуемая тематика практических занятий для обучающихся 4 функциональной группы.

1. Техника безопасности при самостоятельных занятиях физическими упражнениями.
2. Диагноз и краткая характеристика заболевания студента. Оценка физического развития и функциональной подготовленности.
3. Корригирующая гимнастика для глаз
4. Влияние физических упражнений на организм и здоровье обучающегося
5. Формы самостоятельных занятий физическими упражнениями
6. Методика составления комплексов лечебной физической культуры (ЛФК) при различных заболеваниях
7. Двигательная активность студента с отклонениями в состоянии здоровья
8. Самоконтроль физического развития и функциональной подготовленности
9. Составление комплекса общеразвивающих упражнений оздоровительной направленности
10. Характеристики упражнений и их подбор для составления комплекса ЛФК
11. Физическая подготовленность студентов 4 функциональной группы. Тестирование физических качеств.
12. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями. Дневник самоконтроля.
13. Методика подбора индивидуальных видов двигательной активности.
14. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП). Профессиограмма.
15. Утомление и восстановление человека. Треккер здоровых привычек.
16. Физическая культура и умственный труд.
17. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
18. Основы оздоровительной тренировки для людей с отклонениями в здоровье.
19. Организация спортивно - массовых мероприятий и праздников.
20. Основы судейства (секретариата) в проведении спортивных соревнований
21. Итоговый самоконтроль занимающихся физическими упражнениями. Подведение итогов ведения дневника самоконтроля за учебный период.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Содержание самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы	Содержание самостоятельной работы
1	Самоконтроль и техника безопасности при самостоятельных занятиях физическими упражнениями.	Мониторинг физического развития и функциональные пробы. Методы самоконтроля при занятиях физическими упражнениями. Определение личного уровня физической подготовленности.
2.	Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями.	Составление комплекса общеразвивающих упражнений
3	Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся.	Составление комплекса упражнений для профилактики утомления.
4	Физическая культура и спорт в профессиональной деятельности специалиста.	Составление комплекса упражнений в избранном виде двигательной активности Составление комплекса упражнений профессионально-прикладной направленности

Требования к самостоятельной работе студентов:

1. Ведение дневника самоконтроля: измерение показателей физического развития (антропометрия и индексы) и функционального состояния (функциональные пробы), используя методы самоконтроля и самонаблюдений.
2. Составление комплекса общеразвивающих упражнений предусматривает составление конспекта комплекса из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.
3. Составление комплекса упражнений для профилактики утомления предусматривает составление конспекта комплекса упражнений для профилактики утомления и повышения работоспособности из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.
4. Составление комплекса упражнений в избранном виде двигательной активности предусматривает составление конспекта комплекса упражнений специальной физической подготовки из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.
5. Составление комплекса упражнений профессионально-прикладной направленности предусматривает составление конспекта комплекса подготовительных упражнений для освоения будущей профессии из 12-15 упражнений с использованием графических или иных приемов записи на основе использования двигательного опыта практических занятий и самостоятельного изучения материалов по теме.

Пример конспекта:

№ п/п	Содержание упражнения	Дозировка	Методические указания
1	И.П. – основная стойка*9+6 /	8 раз	Следить за осанкой, спина

	1-4 – поворот головы вправо 5-8 – поворот головы влево		прямая.
2	И.П. – ноги врозь, руки в стороны, кисти в кулаках 1-4 – круговые движения кистями внутрь 5-8 – круговые движения предплечьями внутрь 9-16 – круговые движения прямыми руками вперед	3 раза в каждую сторону поочередно	Вращения выполнять с усилиями. Следить за осанкой, спина прямая.
3	И.П. – О.С., руки на пояс 1-4 – наклон туловища вправо 5-8 – наклон туловища влево	8 раз	При наклонах в сторону голова направлена в сторону наклона
4	И.П. – О.С. 1 – выпад правой ногой 2, 4 – И.П. 3 – выпад левой ногой	8 раз	Следить за осанкой, спина прямая.

7. Методические рекомендации по видам занятий

Практические занятия.

На практических занятиях в зависимости от темы занятия разучиваются двигательные действия, выполняются физические упражнения, указанной дозировки, осуществляется педагогический контроль и самоконтроль физического состояния и реакции на нагрузку, отрабатывается работа в группе (команде).

Самостоятельная работа.

Самостоятельная работа осуществляется в виде изучения литературы, эмпирических данных по публикациям и конкретных ситуаций из практики, подготовке индивидуальных работ, работа с лекционным материалом, самостоятельное изучение отдельных тем дисциплины; поиск и обзор литературы и электронных источников; чтение и изучение учебника и учебных пособий.

8. Фонд оценочных средств

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Основными этапами формирования указанных компетенций при изучении обучающимися дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой тем учебных занятий. Изучение каждой темы предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Техника безопасности самоконтроль в избранном виде двигательной активности	УК 1	Оценка физического развития, функционального состояния и уровня физической подготовленности

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Индекс контролируемой компетенции	Оценочные средства по этапам формирования компетенций
		текущий контроль по дисциплине
Общая физическая подготовка в избранном виде двигательной активности.	УК 1	Разучивание и выполнение комплексов общеразвивающих упражнений подготовительной и заключительной частей занятия
Специальная физическая подготовка в избранном виде двигательной активности. Техника основных двигательных действий	УК 1	Разучивание и выполнение комплексов упражнений основной части занятия в избранном виде двигательной активности
Физическая подготовленность для социальной и профессиональной деятельности	УК 1	Контрольные упражнения и тесты по физической подготовленности

8.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Практический раздел реализуется в виде учебно-тренировочных, методико-практических занятий. Обучающиеся выполняют комплексы физических упражнений и двигательных действий под контролем преподавателя, совершенствуя двигательные умения и навыки, развивая двигательный опыт и физические качества: координацию, силу, выносливость, быстроту, гибкость.

Примерные практические задания:

1. Измерение частоты сердечных сокращений в покое и после нагрузки
2. Выполнение пробы Штанге
3. Преодоление дистанции 1-2 км спортивной ходьбой (бегом)
4. Выполнение комплекса общеразвивающих упражнений
5. Выполнение комплекса степ-аэробики
6. Бросок баскетбольного мяча в кольцо со штрафной линии
7. Сыграть партию в настольный теннис
8. Упражнения с отягощениями для мышц плечевого пояса
9. Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены за 1 мин.
10. Заполнение дневника самоконтроля

Пример практического задания для 4 функциональной группы:

Задание по теме: Методика составления комплексов лечебной физической культуры (ЛФК) при различных заболеваниях

1. Написать цели и задачи лечебной физической культуры при вашем заболевании.
2. Написать направленность и основные принципы физического воспитания при вашем заболевании.
3. Описать 5 упражнений лечебной физической культуры при вашем заболевании.
4. Оформить задание в формате Power Point или Word, дизайн индивидуальный.
5. Выполнять свой комплекс упражнений с регистрацией показателей ЧСС.

Критерии оценивания задания:

«зачтено»	«не зачтено»
Задание выполнено полностью, верно. Студент демонстрирует знание программного материала, грамотное изложение информации в соответствии с требованиями к заданию, правильное применение теоретических знаний.	Задание выполнено частично. Студент демонстрирует незнание программного материала, задание выполнено и оформлено с ошибками, не раскрыто содержание выделенных в заданиях компонентов

8.3. Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации по дисциплине

Для прохождения промежуточной аттестации по дисциплине обучающийся демонстрирует уровень физической подготовленности, необходимый для социальной жизни и будущей профессиональной деятельности.

Целью тестирования физической подготовленности в избранном виде двигательной активности (виде спорта) является закрепление, углубление и систематизация знаний, умений и двигательных навыков студентов, полученных на занятиях и в процессе самостоятельной работы; для определения уровня физической подготовленности используются контрольные задания по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» - контрольные упражнения и тесты по физической подготовленности.

Примеры контрольных упражнений:

Контрольные упражнения для оценки физической подготовленности по виду двигательной активности БАСКЕТБОЛ

1 курс

Контрольное упражнение		Нормативы и оценки									
		Юноши					Девушки				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Прыжок в длину с места (см)	235	225	220	205	190	190	180	170	160	150
2.	Ведение с последующим броском после двух шагов	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
3.	Штрафные броски. Количество попаданий из 10 бросков	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1

2 курс

Контрольное упражнение		Нормативы и оценки									
		Юноши					Девушки				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Перемещения различными способами вокруг штрафной зоны	16,0	16,5	17,5	18,5	19,5	17,5	18,0	18,5	19,5	20,5
2.	Ведение с изменением направления (змейка) с последующим броском после двух шагов	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
3.	Штрафные броски. Количество попаданий из 10	6	5	4	3	1	6	5	4	3	1

	бросков										
3-4 курс											
Контрольное упражнение		Нормативы и оценки									
		Юноши					Девушки				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Перемещения различными способами вокруг штрафной зоны	15,5	16,0	17,0	18,0	19,0	17,5	18,0	18,5	19,0	20,0
2.	Ведение с изменением направления (змейка) с последующим броском после двух шагов	6	5	3	2	1	6	4	3	2	1
3.	Штрафные броски. Количество попаданий из 10 бросков	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2

Требования к выполнению контрольных упражнений по баскетболу

1. Прыжок в длину с места.

Прыжок выполняется толчком двумя ногами в соответствующем секторе для прыжков. Место отталкивания должно обеспечивать хорошее сцепление с обувью. Участник принимает ИП: ноги на ширине плеч, ступни параллельно, носки ног перед линией отталкивания. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками допускается.

Измерение производится по перпендикулярной прямой от места отталкивания любой ногой до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника. Участнику предоставляются три попытки. В зачет идет лучший результат.

Ошибки (попытка не засчитывается): заступ за линию отталкивания или касание ее; выполнение отталкивания с предварительного подскока; отталкивание ногами поочередно.

1. Перемещения различными способами вокруг штрафной зоны

По периметру баскетбольной штрафной зоны стандартного размера расставить 4 конуса (по внешним углам зоны). Все перемещения выполнять лицом к противоположному щиту. Высокий старт из-за лицевой линии слева от щита, правая рука на конусе. По сигналу начинать перемещения приставным шагом в защитной стойке правым боком (коснуться конуса левой рукой), затем вперед до штрафной линии (коснуться конуса левой рукой), затем приставным шагом левым боком в защитной стойке вдоль штрафной линии (коснуться конуса правой рукой), затем спиной вперед до лицевой линии (коснуться конуса правой рукой). Второй круг выполнять в обратном направлении: вперед, правым боком, спиной вперед, левым боком. На каждой смене передвижения – коснуться конуса рукой.

Время выполнения в секундах: от стартового сигнала до последнего касания конуса.

Ошибки: Перемещения неуказанным способом, нарушение границ штрафной зоны.

2. Ведение с последующим броском после двух шагов.

Ведение мяча справа и слева от центральной линии с последующим выполнением броска после двух шагов соответствующей рукой. Выполнять по 3 раза с левой и правой стороны. Считается количество попаданий (из 6 бросков). Засчитываются попадания, выполненные без игровых нарушений. Каждый участник выполняет по 3 попытки. Фиксируется лучший результат.

Ошибки: Нарушение двушажного ритма (1 или 3 шага), выполнение шагов не в той последовательности, броски в кольцо разноименной рукой, пробежки, нарушения техники ведения.

2. Ведение с изменением направления (змейка) с последующим броском после двух шагов.

Поставить по 5 конусов с правой и левой стороны площадки (расстояние между конусами 2 метра). Выполнять по 3 раза с левой и правой стороны. Ведение мяча с изменением направления (змейка) дальней рукой от конуса и бросок после двух шагов соответствующей рукой. Считается количество попаданий (из 6 бросков). Засчитываются попадания, выполненные без игровых нарушений. Каждый участник выполняет по 3 попытки. Фиксируется лучший результат.

Ошибки: Нарушение двушажного ритма (1 или 3 шага), выполнение шагов не в той последовательности, броски в кольцо разноименной рукой, пробежки, нарушения техники ведения.

3. Штрафные броски. Количество попаданий из 10 бросков.

Выполнить 10 штрафных бросков без игровых нарушений. Попадание с нарушением не засчитывается. Каждый участник выполняет по 3 попытки. Фиксируется лучший результат.

Ошибки: Заступ штрафной линии.

Тесты по физической подготовленности варьируются с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья обучающихся специальной медицинской группы.

Тесты по физической подготовленности для обучающихся специальной медицинской группы

Тест		Нормативы и оценки									
		Юноши					Девушки				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на коленях (девушки), в упоре лёжа (юноши)	35	25	20	10	5	25	20	15	10	5
2.	Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены за 1 мин. (девушки и юноши)	50	40	30	25	20	40	35	30	25	15
3.	Наклон вперёд стоя на гимнастической скамейке (девушки и юноши)	9	7	5	3	1	15	10	8	6	2
4.	Ходьба на 2 км, мин., с (девушки, юноши)	14.00	14.30	15.30	16.00	16.30	16.30	17.30	18.40	20.00	20.30
5.	Прыжки в длину с места, см (девушки, юноши.)	210	205	200	190	180	170	165	160	155	150
6.	Подтягивание (юноши) количество раз	8	6	5	3	1	-	-	-	-	-

Обязательный тест –ходьба 2 км и дополнительно 2 теста на выбор студента

Требования к выполнению тестов по физической подготовленности
для специальной медицинской группы

1. Сгибание и разгибание рук в упоре лежа на коленях (девушки), в упоре лёжа (юноши)

Исходное положение: примите упор лежа на плоскости, поставьте руки на ширине плеч, кисти смотрят вперед, локти разведены, но не больше, чем на 45 гр., плечи, корпус и бедро выстроены в прямую линию, стопы упираются прямо в плоскость.

Ошибки:

- прикосновение к полу бедрами или тазом
- отсутствие прямой линии от плеч до туловища;
- не было фиксации с исходной позиции
- поочередное разгибание рук;
- разведение локтей в стороны больше, чем на 45 гр.

2. Поднимание туловища из положения лежа на спине, руки за головой, ноги закреплены (девушки и юноши)

Поднимание туловища из положения лежа выполняется из ИП: лежа на спине на гимнастическом мате, руки за головой, пальцы сцеплены в «замок», лопатки касаются мата, ноги согнуты в коленях под прямым углом, ступни прижаты партнером к полу. Участник выполняет максимальное количество подъемов за 1 мин., касаясь локтями бедер (коленей), с последующим возвратом в ИП.

Засчитывается количество правильно выполненных подниманий туловища. Для выполнения тестирования создаются пары, один из партнеров выполняет упражнение, другой удерживает его ноги за ступни и голени. Затем участники меняются местами.

Ошибки:

- отсутствие касания локтями бедер (коленей);
- отсутствие касания лопатками мата;
- пальцы рук за головой разомкнуты;
- смещение таза.

3. Наклон вперед стоя на гимнастической скамейке (девушки и юноши)

Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами выполняется из ИП: стоя на полу или гимнастической скамье, ноги выпрямлены в коленях, ступни ног расположены параллельно на ширине 10 - 15 см.

При выполнении испытания (теста) на полу участник по команде выполняет два предварительных наклона. При третьем наклоне касается пола пальцами или ладонями двух рук и фиксирует результат в течение 2 с.

При выполнении испытания (теста) на гимнастической скамье по команде участник выполняет два предварительных наклона, скользя пальцами рук по линейке измерения. При третьем наклоне участник максимально сгибается и фиксирует результат в течение 2 с. Величина гибкости измеряется в сантиметрах. Результат выше уровня гимнастической скамьи определяется знаком «-», ниже - знаком «+».

Ошибки:

- сгибание ног в коленях;
- фиксация результата пальцами одной руки;
- отсутствие фиксации результата в течение 2 с.

4. Ходьба 2 км.

Положение корпуса прямое, плечи расслаблены и расправлены немного отведены назад и вниз, голова приподнята, живот подтянут. Движение рук и ног согласованы.

Ошибки:

- нога ставится на опору недостаточно выпрямленной в коленном суставе;
- нога ставится на опору не с пятки;
- руки недостаточно согнуты в локтях;
- движения рук пассивные и не по полной амплитуде.

5. Прыжок в длину с места толчком двумя ногами

Прыжок в длину с места толчком двумя ногами выполняется в соответствующем секторе для прыжков. Место отталкивания должно обеспечивать хорошее сцепление с обувью. Участник принимает исходное положение (далее - ИП): ноги на ширине плеч, ступни параллельно, носки ног перед линией измерения. Одновременным толчком двух ног выполняется прыжок вперед. Мах руками разрешен. Измерение производится по перпендикулярной прямой от линии измерения до ближайшего следа, оставленного любой частью тела участника. Участнику предоставляются три попытки. В зачет идет лучший результат.

Ошибки:

- заступ за линию измерения или касание ее;
- выполнение отталкивания с предварительного подскока;
- отталкивание ногами разновременно.

6. Подтягивание из виса на высокой перекладине

Подтягивание выполняется из виса хватом сверху, при этом кисти рук расположены на ширине плеч. Ноги и туловище выпрямлены. Ступни должны быть сведены вместе, а ноги при этом не касаются пола.

Ошибки:

- выполнение упражнения рывками;
- сильное размахивание ногами;
- подбородок не поднимается выше перекладины;
- нет фиксации на 0,5 с;
- происходит поочередное сгибание рук.

8.4. Планируемые уровни сформированности компетенций обучающихся и критерии оценивания

Уровни	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня (этапы формирования компетенции, критерии оценки сформированности)	Двухбалльная шкала, зачет	БРС, % освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный	Творческая деятельность	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического и прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий	зачтено	86-100
Базовый	Применение знаний и умений в более широких контекстах учебной и профессиональной деятельности, нежели по образцу с большей степени самостоятельности и инициативы	<i>Включает нижестоящий уровень.</i> Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных источников и демонстрировать на практике полученные умения и навыки	зачтено	71-85
Удовлетворительный (достаточный)	Репродуктивная деятельность	Демонстрация в пределах задач курса практически контролируемого материала	зачтено	55-70
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		не зачтено	Менее 55

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.

Основная литература

1. Шлыков, В. П. Специальная двигательная подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья : учебное пособие / В. П. Шлыков, М. П. Спирина. - 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА : Изд-во Урал. ун-та, 2022. - 116 с. - ISBN 978-5-9765-5031-5 (ФЛИНТА) ; ISBN 978-5-7996-3013-3 (Изд-во Урал. ун-та). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1891487>
2. Филиппова, Ю. С. Физическая культура: учебно-методическое пособие / Ю.С. Филиппова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 201 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5d36b382bede05.74469718. - ISBN 978-5-16-019217-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2098104>
3. Мельникова, Ю. А. Физическая культура и спорт в вузе: инклюзивный подход : учебно-методическое пособие / Ю. А. Мельникова, И. Г. Таламова, Е. С. Стоцкая ; Министерство спорта Российской Федерации, Сибирский государственный университет физической культуры и спорта. - Омск : СибГУФК, 2021. - 92 с. - ISBN 978-5-91930-187-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2201688>

Дополнительная литература

1. Физическая культура и спорт. Прикладная физическая культура и спорт: учебно-методическое пособие / сост. С. А. Дорошенко, Е. А. Дергач. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2019. - 56 с. - ISBN 978-5-7638-4027-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816527>.
2. Гилев, Г. А. Физическое воспитание студентов: учебник / Г. А. Гилев, А. М. Каткова. - Москва : МПГУ, 2018. - 336 с. - ISBN 978-5-4263-0574-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1341058>
3. Каргин, Н. Н. Теоретические основы здоровья человека и его формирования средствами физической культуры и спорта : учебное пособие / Н.Н. Каргин, Ю.А. Лаамарти. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 243 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070927. - ISBN 978-5-16-015939-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1070927> (.).
4. Коваль, В. И. Гигиена физического воспитания и спорта: учеб. для вузов/ В. И. Коваль, Т. А. Родионова. - 2-е изд., стер.. - Москва: Академия, 2013. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM), 314, [2] с.. - Библиогр. в конце гл.. - Лицензия до 31.12.2020 г.. - ISBN 978-5-7695-9766-4: 2733.78, р.
5. Лечебная физическая культура при терапевтических заболеваниях : учебное пособие / Т.В. Карасёва, А.С. Махов, А.И. Замогильнов, С.Ю. Толстова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 158 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1042644. - ISBN 978-5-16-015592-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1042644>.
6. Лечебная физическая культура при различных заболеваниях позвоночника у студентов специальной медицинской группы : учебное пособие / В. Ф. Прядченко, М. Д. Кудрявцев, А. С. Сундуков [и др.]. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 90 с. - ISBN 978-5-7638-3973-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816561>.
7. Мостовая, Т. Н. Подвижные игры в системе физического воспитания в ВУЗе : учебно-методическое пособие / Т. Н. Мостовая. - Орел : МАБИВ, 2018. - 72 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1514372>
8. Булгакова, О. В. Фитнес-аэробика : учебное пособие / О. В. Булгакова, Н. А. Брюханова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 112 с. - ISBN 978-5-7638-4017-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1816599>

10 Перечень электронных образовательных ресурсов

Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленных для использования инвалидами и

лицами с ограниченными возможностями здоровья, необходимых для освоения дисциплины:

- НЭБ Национальная электронная библиотека,
- eLIBRARY.RU Научная электронная библиотека, книги, статьи, тезисы докладов конференций
- ЭБС Консультант студента
- ООО «Проспект»
- ЭБС ZNANIUM.COM
- ЭБС «Айбукс»
- ЭБС РКИ
- ЭБС Лань
- Электронно-библиотечная система (ЭБС) Кантитана (<https://elib.kantiana.ru/>)

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Программное обеспечение обучения включает в себя:

- электронно-информационную среду БФУ им. И. Канта, обеспечивающую разработку и комплексное использование электронных образовательных ресурсов;
- серверное программное обеспечение, необходимое для функционирования сервера и связи с системой электронного обучения через Интернет;
- установленное на рабочих местах студентов соответствующее ПО и антивирусное программное обеспечение.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Для проведения практических занятий используются специальные помещения (спортивные залы, стадион, плавательный бассейн), оснащенные специализированным спортивным оборудованием и инвентарем.

Для организации самостоятельной работы обучающимся предоставляются помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья университетом могут быть представлены специализированные средства обучения, в том числе технические средства коллективного и индивидуального пользования.