

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

УТВЕРЖДЕНО:



На заседании Ученого совета ДОННУЭТ
Протокол № 1 от 31.08.2021г. г.

С.В. Дрожжина

Примерная основная образовательная программа

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Уровень высшего образования
Бакалавриат

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	5
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	5
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС и ГОС ВО.....	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам).....	6
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ.....	9
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки	9
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	9
3.3. Объем программы.....	9
3.4. Формы обучения.....	9
3.5. Срок получения образования.....	9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	9
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	13
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	15
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	19
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО.....	23
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.....	23
5.2. Рекомендуемые типы практики.....	23
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график	24
5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик.....	28
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике.....	70
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.....	71
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ООП ВПО.....	72
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП.....	76
Приложение 1.....	77

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной основной образовательной программы

Назначение примерной основной образовательной программы состоит в том, что она определяет требования к результатам образования, показывает, как эти цели могут быть достигнуты к определенным срокам и на основе задаваемых индикаторов позволяет контролировать процесс достижения целей.

Примерная основная образовательная программа бакалавриата (далее – ПООП, примерная программа) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов. Согласно законодательной норме ПООП должна быть учтена при разработке образовательных профессиональных программ организациями, реализующими ПООП на основе ГОС ВО.

1.2. Нормативные документы

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС и от 31.03.2020 г. №116- ІНС; от 11.09.2020 № 187-ІНС; от 24.09.2020 № 197-ІНС;

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №61-ІНС «О персональных данных»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8.06.2017 г. № 515; Приказ от 26.11 2020г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» п. 6; Приказ от 08.02.21г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки» п.6.

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 24.11.2017 г. №1254 «Об утверждении Порядка формирования перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и сопоставлений направлений подготовки и специальностей образовательных программ высшего профессионального образования: бакалавриата, магистратуры, специалитета»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10.11.2017 №1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой

Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.05.2019 г. №567;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. №911 «Об утверждении Типового положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 22.09.2017 г. №978;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 12.08.2015 г. №398 «О внедрении учебной дисциплины «Русский язык и культура речи» в образовательных организациях высшего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 15.02.2016 г. №140 «О внедрении дисциплин социально-гуманитарного цикла в образовательных организациях высшего профессионального образования» с учетом изменений, внесенных Приказом от 21.03.2016 г. №236;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. №922 «Об утверждении Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики» с учетом изменений, внесенных Приказом от 03.10.2016 г. №1020

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования;

ПООП - примерная основная образовательная программа;

ГК – гостиничный комплекс;

ЕКС – Единый квалификационный справочник;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ОТФ - обобщенная трудовая функция;

ПК – профессиональные компетенции;

ПП – предприятие питания;

ПС – профессиональный стандарт;

СКО – санаторно-курортная организация;

УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;

УК – универсальные компетенции;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- организационно-управленческий,
- технологический,
- проектный,
- сервисный,
- исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации,
- предприятия питания,
- гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации,
- технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
- потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,
- первичные трудовые коллективы.

2.2. Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, приведен в Приложении 1.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> – управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; – управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг – обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, первичные трудовые коллективы;
	Технологический	<ul style="list-style-type: none"> – разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики; – применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
			размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы;
	Проектный	<ul style="list-style-type: none"> – проектирование и разработка гостинично-ресторанных продуктов; – разработка и реализация проектов, направленных на развитие предприятий размещения и питания; – разработка и реализация бизнес-планов по созданию новых предприятий и дальнейшему развитию объектов гостинично-ресторанной индустрии; 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
	Сервисный	<ul style="list-style-type: none"> – обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; – обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений. – обеспечение качества 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги, а

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания;	также технологии его формирования, продвижения и реализации, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности, первичные трудовые коллективы;
	Исследовательский	<ul style="list-style-type: none"> – применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства; – применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителя – участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности. 	гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания, технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы, потребители гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта, их запросы, потребности и ключевые ценности,

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки

1) Гостинично-ресторанное дело

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

3.3. Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения: очная, заочная

3.5. Срок получения образования:

при очной форме обучения – 4 года,
при заочной форме обучения – 5 лет.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{ук-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{ук-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{ук-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{ук-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{ук-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИДК-1_{ук-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{ук-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{ук-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1_{ук-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{ук-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-3_{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		ИДК-4 _{ук-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{ук-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ук-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни ИДК-2 _{ук-7} Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1 _{ук-8} Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-2 _{ук-8} Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИДК-3 _{ук-8} Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИДК-4 _{ук-8} Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{ук-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{ук-10} Планирует, организует и проводит

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{ук-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Таблица 4.2

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{опк-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{опк-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{опк-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять	ИДК-1 _{опк-4} Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей,

	исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	конкурентов. ИДК-2 _{ОПК-4} Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий. ИДК-3 _{ОПК-4} Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство ДНР, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИДК-1 _{ОПК-7} Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания. ИДК-2 _{ОПК-7} Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ИДК-3 _{ОПК-7} Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.
Информационно-коммуникационные технологии для профессиональной деятельности	ОПК-8. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-8} Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные технологии, основываясь на принципах работы ИДК-2 _{ОПК-8} Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания; Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,	Управление	ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 пко-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 пко-1 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 пко-1 Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 пко-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания"

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий размещения и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации предприятия питания,	Управление	ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1пко-2 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2пко-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3пко-2 Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4пко-2 Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5пко-2 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания"
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства,	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-	Технологии	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1пко-3 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2пко-3 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3пко-3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителей.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
маркетинга, коммерции, логистики	курортный продукт				
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	Проектная деятельность	ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1пко-4 Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2пко-4 Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3пко-4 Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4пко-4 Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный					
Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг предприятий размещения и питания	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания,	Сервис	ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, размещению	ИДК-1пко-5 Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2пко-5 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания.	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-3пко-5 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;	отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский					
Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт Потребители Персонал	Научно-исследовательская деятельность	ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1пко-6 Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2пко-6 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3пко-6 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	Анализ отечественного и зарубежного опыта

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.4

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
Управление оказанием гостинично-ресторанных и санаторно-курортных услуг	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации, предприятия питания,	Экономика	ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятия размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1пк-1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2пк-1 Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3пк-1 Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4пк-1 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства,	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-	Маркетинг	ПК-2. Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1пк-2 Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2пк-2 Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3пк-2 Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
маркетинга, коммерции, логистики	курортный продукт				
Разработка и предоставление гостинично-ресторанного и санаторно-курортного продукта с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-курортный продукт	Маркетинг	ПК-3. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1пк-3 Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2пк-3 Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3пк-3 Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4пк-3 Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
Проектирование гостинично-ресторанных продуктов	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации Предприятия питания, Гостинично-ресторанный и санаторно-	Проектная деятельность	ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного	ИДК-1пк-4 Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2пк-4 Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3пк-4 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	курортный продукт		продукта		
Тип задач профессиональной деятельности – Сервисный					
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованным и сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации	Сервис	ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1пк-5 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2пк-5 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. ИДК-3пк-5 Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания	ПС "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" ПС "Руководитель предприятия питания" Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательский					
Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства	Гостиницы и другие средства размещения, включая санаторно-курортные организации	Научно-исследовательская деятельность	ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг а	ИДК-1пк-6 Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2пк-6 Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	питания, продукт Потребители			ИДК-3пк-6 Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг	

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1 Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.

ПООП включает обязательную часть и вариативную часть. Обязательная часть программы бакалавриата является инвариантом содержания подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и формирует основы профессиональной деятельности.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

5.2 Рекомендуемые типы практики.

В Блок 2 "Практика" входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

ознакомительная практика;

исследовательская практика.

Типы производственной практики:

проектно-технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

сервисная практика;

исследовательская практика;

преддипломная практика.

В дополнение к типам практик ПООП может также содержать рекомендуемые типы практик.

Выбрать один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного выше, вправе выбрать один или несколько типов учебной и (или) производственной практик из рекомендуемых ПООП (при наличии), вправе установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик, установить объемы практик каждого типа.

5.3 Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело

Нормативный срок обучения – 4 года
очная форма обучения

Шифр учебной дисциплины	Наименование учебной дисциплины, практики, ГИА	Трудовоемкость		Примерное распределение зачетных единиц по годам				Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		Зачетные единицы	Часы	1-й год	2-й год	3-й год	4-й год		
Б.1.	Блок 1 Дисциплины (модули)	201	7236						
Б.1	Социально-гуманитарный цикл								
Б.1.Б.	Базовая часть	34	1224						
Б.1.Б.1.	Философия	3	108	x				экзамен	УК-1,5,6
Б.1.Б.2.	Политэкономика	3	108	x				экзамен	УК-1,5,9
Б.1.Б.3.	История (история России, всеобщая история)	3	108	x				экзамен	УК-1,5
Б.1.Б.4.	Иностранный язык	9	324	x	x			1 зачёт, 2 экзамена	УК-1,4
Б.1.Б.5.	Русский язык и культура речи	9,5	342	x	x			2 зачёта, экзамен	УК-1,4
Б.1.Б.6.	Правоведение	2	72	x				зачёт	УК-2,10 ОПК-6
Б.1.Б.7.	Экономическая теория. Экономика	2,5	90	x				зачёт	УК-1,9 ОПК-5, ПКО-1,2,6
Б.1.Б.8.	Физическая культура и спорт	2	72				x	зачёт	УК-7
Б.1.Б.	Вариативная часть	20	720						
Б.1.	Математический и естественнонаучный цикл								
Б.1.Б.	Базовая часть	12	432						
Б.1.Б.9.	Математика	3	108	x				экзамен	УК-1,2

Б.1.Б.10.	Информатика	3	108	х				зачёт	УК-1 ОПК-1,8
Б.1.Б.11.	Экология	3	108	х				зачёт	УК-2
Б.1.Б.12	Стандартизация, сертификация и метрология	3	108			х		зачёт	ОПК-3,6 ПКО-5 ПК-5
Б.1.Б.	Вариативная часть	10	360						
Б.1.	Профессиональный цикл								
Б.1.Б.	Базовая часть	65	2340						
Б.1.Б.13	Организация гостиничного хозяйства	10	360		х			2экзамена, курсовая работа	ОПК-2 ПКО-1-3 ПК-1
Б.1.Б.14	Организация работы предприятий питания	10	360		х	х		зачет, экзамен, курсовая работа	ОПК-2 ПКО-1-3 ПК-1
Б.1.Б.15	Технология продукции ресторанного хозяйства	3	108		х			зачет	УК-6, ОПК-1,3
Б.1.Б.16	Гостиничный и ресторанный менеджмент	6	216				х	2экзамена, курсовая работа	УК-1,2 ОПК-2 ПКО-1,2; ПК-1
Б.1.Б.17	Маркетинг	5	180			х		экзамен, курсовая работа	ОПК-4 ПКО-3,6 ПК-2,3,6
Б.1.Б.18	Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии	3	108				х	экзамен	ОПК-3 ПКО-2,5 ПК-5
Б.1.Б.19	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания	3	108				х	экзамен, курсовой проект	УК-2 ПКО-4 ПК-4
Б.1.Б.20	Экономика предприятия	3	108			х		экзамен	УК-9, ОПК-5 ПК-1
Б.1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	3	108		х			зачет	УК-8
Б.1.Б.22	Основы охраны труда	3	108			х		экзамен	УК-7,8

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Нормативный срок обучения – 4 года
очная форма обучения

Год обучения	сентябрь					октябрь					ноябрь					декабрь					январь					февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23				
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1				
	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26				
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	Т	ПА	ПА	Т	Т	Т	Т				

Год обучения	март					апрель					май					июнь					июль					август				
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30				
	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В	Н	В													
	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
1 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К				
2 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К				
3 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К				
4 курс	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	П	П	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР												

Условные обозначения: теоретическое обучение [Т]; подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена [ГЭ]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К]; учебная практика [У]; производственная практика [П]; подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы [ВКР]

5.4 Примерные программы дисциплин (модулей) и практик

ПРОГРАММА учебной дисциплины Б.1.Б.1 «Философия» (Разработчик: Ромадыкина В.С.)

Цель учебной дисциплины:

обеспечение фундаментальной, полноценной и всесторонней системной подготовки специалистов в философском направлении и формирование философской культуры мышления на основе целостной системы философских знаний

Задачи учебной дисциплины:

предоставление знания о предмете, круге проблем, значении и функциях философии, ее месте и роли в культуре современного общества; обеспечение фундаментального освоения содержания и смысла основных структурных разделов системы философского знания: онтологии, гносеологии, логики, истории философии, социальной философии, философской антропологии, глобалистики; обеспечение освоения основных философских категорий, т.е. категориального аппарата философии; формирование достаточных оснований неотъемлемого от философского понимания мира философского мировоззрения и философской рефлексии; обеспечение овладением студентами общефилософскими методами мышления и познания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	и усиления социальной интеграции.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Философия как социокультурный феномен: специфика, предметная область, функции и значение.

Тема 2. Основные исторические типы классической философии.

Тема 3. Основные направления и концепции современной философии.

Тема 4. Русская философская мысль: основные этапы развития, особенности и значение.

Тема 5. Философия бытия (онтология).

Тема 6. Философия сознания (феноменология).

Тема 7. Философия познания (гносеология).

Тема 8. Диалектика: принципы, категории, законы.

Тема 9. Общество как предмет социальной философии.

Тема 10. Человек и человеческое бытие как предмет философской антропологии.

Тема 11. Культура и цивилизация в контексте социальной философии и философии культуры.

Тема 12. Глобализация и философия глобальных проблем.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.2 «Политэкономия»

(Разработчик: Приходько В.В.)

Цель учебной дисциплины:

является обеспечение общеэкономической подготовки, расширение понимания современных проблем экономики, получение знаний, необходимых в прикладной экономической деятельности, обучение экономически мыслить и ориентироваться в мире рыночных отношений. Этот курс является теоретической основой изучения

отраслевых экономик, формирования позиции студентов в вопросах экономической политики.

Задачи учебной дисциплины: раскрытие сущности и структуры экономической системы, определение основных черт современных типов экономических систем; формирование у студентов целостной картины социально-экономического развития общества, знаний об источниках, движущих силах, направлениях и динамике социально-экономического развития общества; раскрытие природы капитала, выяснение процессов образования прибавочной стоимости, оборота и накопление капитала; формирование знаний относительно экономического механизма функционирования предприятий в условиях рыночного хозяйства; рассмотрение механизма распределения доходов в обществе в условиях рыночной экономики и определение происхождения и источников основных видов доходов; обоснование необходимости, направлений и средств государственного регулирования в условиях смешанной рыночной экономики; формирование представления о направлениях трансформации экономической системы, процессах, которые происходят в условиях переходной экономики; на методологических началах цивилизационной теории развития общественного производства – производительных сил и экономических отношений – формирование определенного типа экономического мышления, экономической психологии и современного мировоззрения студентов; обеспечение усвоения знаний и методов цивилизационного, синергетического и диалектического анализа экономической жизни общества.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{ук-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет и метод политической экономии

Тема 2. Производство материальных благ и услуг. Продукт и характер труда.

Тема 3. Экономические потребности и интересы.

Тема 4. Социально-экономическое устройство общества. Экономическая система и законы ее развития.

Тема 5. Товарная форма организации общественного производства. Товар и деньги.

Тема 6. Капитал: процесс производства и накопление. Наемный труд и заработная плата.

Тема 7. Издержки производства и прибыль.

Тема 8. Рынок, его суть и функции. Модели рынка. Конкуренция и ценообразование.

Тема 9. Домохозяйства в системе экономических отношений.

Тема 10. Предприятие как товаропроизводитель. Валовый доход и прибыль.

Тема 11. Отраслевые особенности производства и функционирования капитала. Формы прибыли, процент и рента.

Тема 12. Общественное воспроизводство. Общественный продукт и его основные формы.

Тема 13. Экономическое развитие. Занятость, воспроизводство рабочей силы и их регулирование государством.

Тема 14. Хозяйственный механизм в системе регулирования общественного воспроизводства. Государство и его экономические функции.

Тема 15. Современные экономические системы. Особенности развития переходных экономик.

Тема 16. Суть и структура мирового хозяйства. Формы международных экономических отношений

Тема 17. Экономические аспекты глобальных проблем.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.3 «История (история России, всеобщая история)»

(Разработчик: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации о сущности социально-экономических, политических и культурных процессов в истории России через призму тенденций

развития мирового сообщества; систематизация обобщающей характеристики истории России в хронологической последовательности от первобытного общества до периода современности; расширение и закрепление исторических знаний студентов; формирование в учащихся вузов целостного представления о роли России в системе развития мировых цивилизаций.

Задачи учебной дисциплины:

определить основные этапы и закономерности исторического развития России с позиций научности и историзма; рассмотреть главные события и приоритетные тенденции в истории России на основе метода анализа и синтеза; раскрыть характерные особенности и отличительные черты формирования социальной структуры российского общества; создать логически обоснованный арсенал интеллектуальных знаний студентов для дальнейшего изучения различных аспектов и сегментов Российского государства: экономики, политики, культуры; сформировать в учащихся высшей школы навыки умения самостоятельного мышления, активного участия в дискуссиях и политических диспутах, толерантно интерпретируя собственные и альтернативные точки зрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{ук-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{ук-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИДК-3 _{ук-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. История как наука. Земли России в древности.
- Тема 2. Древнерусское государство в IX-XIII вв.
- Тема 3. Русь между Востоком и Западом (XIII-XVI вв.).
- Тема 4. Формирование централизованного Московского государства (конец XIII в. – XVI в.).
- Тема 5. Россия на рубеже XVI-XVII вв.
- Тема 6. Россия в период нового времени (XVIII в.).
- Тема 7. Капиталистическая модернизация и её результаты (XIX в.).
- Тема 8. Россия в начале XX века.
- Тема 9. Свержение самодержавия. Революционные процессы (1917-1920 гг.) и их последствия.
- Тема 10. Социально-экономические и политические преобразования в СССР в 20-30-е гг. XX в.
- Тема 11. Вторая мировая война. Великая Отечественная война и послевоенное восстановление (1939-нач. 1950-х гг.).
- Тема 12. Попытки трансформации советского общества в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг. Нарастание кризисных явлений в политической и социально-экономической жизни (вторая половина 1960-х – первая половина 1980-х гг.).
- Тема 13. Политические и социально-экономические процессы в СССР во второй половине 1980-х-1991 гг. Распад СССР.
- Тема 14. Россия в конце XX – начале XXI вв.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.4 «Иностранный язык»

(Разработчик: Мелитаури Л. Н.)

Цель учебной дисциплины:

главной целью курса является овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах повседневной общекультурной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами, для целей самообразования и т.д. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>ИДК-1_{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p> <p>ИДК-2_{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>ИДК-3_{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки.</p> <p>ИДК-4_{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>ИДК-5_{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	<p>ИДК-1_{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>ИДК-2_{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>ИДК-3_{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. <p>ИДК-5_{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Достижение мировой науки в различных сферах знания. Passive Voice. Группа Simple.

Тема 2. Люди и экономика. Passive Voice. Группа Continuous.

Тема 3. Проблемы экологии сегодня. Passive Voice. Группа Perfect.

Тема 4. Глобальная информационная сеть "Интернет". Modal Verbs and Their Equivalents.

Тема 5. Роль СМИ в современном обществе. Conditional Sentences (Type I and II).

Тема 6. Е-коммерция: реклама, Internet-shopping.

Тема 7. Выбор профессии. Безличные предложения.

Тема 8. Как сделать карьеру? Прямая и косвенная речь.

Тема 9. Моя специальность. Согласование времен.

Тема 1. Что такое экономика? Основные экономические понятия. Неличные формы глагола.

Тема 2. Рынок и его составляющие. Инфинитив и его функции в предложении.

Тема 3. Сфера услуг. Поведение потребителя. Инфинитивные конструкции и их перевод.

Тема 4. Классификация товаров. Герундий и его функции в предложении.

Тема 5. Известные бренды. Презентация. Герундиальные комплексы и их перевод.

Тема 6. Продвижение товаров. Причастие I и II. Функции в предложении.

Тема 7. Реклама. Функции рекламы. Деловая корреспонденция. Аббревиатура и клише.

Тема 8. Типы рекламы. Деловое письмо: запрос, ответ, предложение.

Тема 9. Виды торговли. Интернет-магазины. Написание резюме и CV.

Тема 1. Меню и его планирование. Согласование времен.

Тема 2. Принципы создания рецептов. Согласование времен.

Тема 3. Современные методы приготовления пищи. Согласование времен.

Тема 4. Украинская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 5. Французская кухня. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 6. Еда в Америке. Модальные глаголы и их эквиваленты.

Тема 7. Пищевая индустрия в Великобритании. Герундий.

Тема 8. Британские пабы. Герундий.

Тема 9. Пищевая индустрия. Герундий.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.5 «Русский язык и культура речи»

(Разработчик: Войлошникова В.Э.)

Цель учебной дисциплины:

формирование основ коммуникативной компетенции будущего высококвалифицированного специалиста, образцовой современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала, а также систематизация и коррективировка знаний студентов в области русского правописания.

Задачи учебной дисциплины:

познакомить с системой норм русского литературного языка на фонетическом, лексическом, словообразовательном, грамматическом уровне; дать теоретические знания в области нормативного и целенаправленного употребления языковых средств в деловом и научном общении; сформировать практические навыки и умения в области составления и продуцирования различных типов текстов, предотвращения и коррективировки возможных языковых и речевых ошибок, адаптации текстов для устного или письменного изложения; сформировать умения,

развить навыки общения в различных ситуациях общения; сформировать у студентов сознательное отношение к своей и чужой устной и письменной речи на основе изучения её коммуникативных качеств.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{ук-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИДК-4 _{ук-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-5 _{ук-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Культура речи как раздел лингвистики и как личностная характеристика человека. Язык, речь, общение.

Тема 2. Русский язык как живой, национальный, государственный и мировой язык.

Тема 3. Понятие языковой нормы.

Тема 4. Орфографические нормы русского языка.

Тема 5. Правописание гласных и согласных в корне слова.

Тема 6. Правописание гласных после шипящих и ц.

Тема 7. Правописание согласных: (проверяемые и непроверяемые, звонкие, глухие и непроизносимые согласные; двойные согласные; сочетания согласных).

Тема 8. Употребление ь (ер) и ь (ерь). Правописание мягкого знака после шипящих в конце слова.

Тема 9. Правописание приставок.

Тема 10. Правописание суффиксов и окончаний существительных. Синтаксические функции существительных.

Тема 11. Правописание суффиксов и окончаний прилагательных. Синтаксические функции прилагательных.

Тема 12. Правописание сложных слов.

Тема 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов. Синтаксические функции глаголов.

Тема 14. Н и НН в суффиксах разных частей речи.

Тема 15. Правописание и употребление наречий.

Тема 16. Правописание и употребление служебных частей речи, предлоги, союзы, частицы.

Тема 17. Правописание НЕ с разными частями речи.

Тема 18. Пунктуация в простом неосложненном предложении (знаки препинания в конце предложения, тире между членами предложения).

Тема 19. Пунктуация в осложненном предложении.

Тема 20. Пунктуация в предложениях, осложненных обособленными членами.

Тема 21. Пунктуация в предложениях со словами и конструкциями, грамматически не связанными с предложением.

Тема 22. Пунктуация в сложносочиненном предложении.

Тема 23. Пунктуация в сложносочиненном предложении.

Тема 24. Пунктуация в бессоюзном сложном предложении.

Тема 25. Пунктуация при прямой речи и цитатах.

Тема 26. Орфоэпические нормы русского литературного языка.

Тема 27. Акцентологические нормы русского литературного языка.

Тема 28. Лексические нормы русского литературного языка.

Тема 29. Морфологические нормы русского литературного языка.

Тема 30. Синтаксические нормы русского литературного языка.

Тема 31. Активные процессы в современном русском языке в области произношения, ударения, словообразования, морфологии, лексики, синтаксиса.

Тема 32. Речь как речевая деятельность. Речь как текст, продукт речевой деятельности.

Тема 33. Требования к тексту. Типы речи.

Тема 34. Система функциональных стилей русского языка.

Тема 35. Современная концепция культуры речи: функциональные разновидности литературного языка.

Тема 36. Научный стиль. Особенности, сфера применения, черты, функции, основные признаки; лексико-грамматические особенности.

Тема 37. Жанры научного стиля: аннотация, отзыв, реферат, тезисы, конспект, курсовая работа. Цитирование. Оформление библиографического списка.

Тема 38. Официально-деловой стиль: черты, сфера применения, языковые особенности.

Тема 39. Жанры официально-делового стиля.

Тема 40. Публицистический стиль: сфера функционирования, языковые особенности.

Тема 41. Задачи, стоящие перед выступающим, способы изложения материала, типичные ошибки.

Тема 42. Спор, диспут, дискуссия, полемика.

Тема 43. Разговорная речь. Условия функционирования, основные особенности.

Тема 44. Речевой этикет как совокупность речевых формул, обслуживающих общение. Правила поведения в типичных речевых ситуациях.

Тема 45. Система обращений в современном русском языке.

Тема 46. Телефонный разговор. Правила ведения телефонного разговора.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.6 «Правоведение»

(Разработчик: Петрова Е.И.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать представление о становлении и развитии государственно-правовых явлений, категорий, механизма осуществления государственной власти, правовой системы в целом.

Задачи учебной дисциплины:

развитие правовой и политической культуры обучающихся; формирование культурно-ценностного отношения к праву, закону, социальным ценностям правового государства; выработка способностей к теоретическому анализу правовых ситуаций, навыков реализации своих прав в социальной сфере в широком правовом контексте.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{УК-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{ук-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{ук-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{опк-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{опк-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания. ИДК-4 _{опк-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие и структура общества и государства.
 Тема 2. Классификация государств.
 Тема 3. Понятие и источника права.
 Тема 4. Понятие правомерного поведения и юридической ответственности
 Тема 5. Общая характеристика трудового права. Трудовой договор и контракт, условия работы.
 Тема 6. Трудовая дисциплина. Трудовые споры.
 Тема 7. Общая характеристика конституционного права.
 Тема 8. Осуществление народовластия в государстве.
 Тема 9. Понятие гражданского права. Гражданско-правовые отношения.
 Тема 10. Гражданско-правовые правомочия (соглашения). Договоры и их виды.
 Тема 11. Право собственности, его содержание и защита.
 Тема 12. Понятие наследства и наследование.
 Тема 13. Теория преступления.
 Тема 14. Ответственность за уголовные правонарушения. Теория наказания.
 Тема 15. Понятие и сущность административного права.
 Тема 16. Органы государственного регулирования.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.7 «Экономическая теория. Экономика»

(Разработчики: Дмитриченко Л.А., Ильченко А.А., Луценко Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование рационального экономического мышления у студентов на основе изучения принципов и законов, определяющих поведение хозяйствующих субъектов в рыночной экономике.

Задачи учебной дисциплины:

формирование современного экономического мышления определенного типа, экономической психологии и современного мировоззрения студентов;

формирование представления о принципах функционирования рыночной экономики, о ее преимуществах и недостатках по сравнению с другими экономическими системами; выявление многовариантности экономического развития, разработка средств достижения поставленных экономических целей на основе исследования исторических корней современных экономических проблем; обеспечение усвоения знаний о методах воздействия государственной экономической политики на поведение экономических агентов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{опк-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{опк-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{пко-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{пко-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале;

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-6 Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1 _{ПКО-6} Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2 _{ПКО-6} Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3 _{ПКО-6} Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание дисциплины и ее задачи. Понятие экономики и этапы ее развития.

Тема 2. Экономика древнего мира и средневековья.

Тема 3. Промышленный переворот и становление капиталистического способа производства.

Тема 4. Экономическое развитие ведущих стран мира в послевоенный период.

Тема 5. Глобализация как этап новейшей истории.

Тема 6. Основные государственные функции при рыночной экономике. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики.

Тема 7. Структура правовых отношений в экономике.

Тема 8. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.

Тема 9. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов.

Тема 10. Экономические функции государства. Правовое, финансовое, социальное регулирование.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.8. «Физическая культура и спорт»

(Разработчик: Федоров А.П.)

Цель учебной дисциплины:

последовательное формирование физической культуры будущего квалифицированного специалиста, воспитание здорового, всесторонне развитого, совершенного человека. Использование приобретенных ценностей физической культуры в личной, гражданской, профессиональной деятельности и семье, воспитание физически совершенных и здоровых людей, всесторонне физически подготовленных к труду, что обеспечивает оптимальное приспособление к условиям жизни.

Задачи учебной дисциплины:

формирование системы знаний по физической культуре и здоровому образу жизни, необходимых в процессе жизнедеятельности. Сохранение здоровья, содействие правильному формированию и всестороннему развитию организма, профилактика заболеваний, обеспечение высокого уровня физического состояния и трудоспособности. Приобретение теоретических знаний, умений, навыков в области физической культуры.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ук-7} Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма. ИДК-2 _{ук-7} Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности. ИДК-3 _{ук-7} Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Совершенствование техники бега в природных условиях.

Тема 2. Развитие скоростно-силовых качеств. Дальнейшее развитие выносливости. Особенности кроссовой подготовки. Сдача контрольных нормативов.

Тема 3. Развитие скоростно-силовых качеств, формирование сложно-координационных способностей. Дальнейшее развитие выносливости.

Тема 4. Развитие физических качеств средствами легкой атлетики. Сдача контрольных нормативов.

Тема 5. Совершенствование техники специально-подготовительных упражнений избранного вида спорта.

Тема 6. Совершенствование техники и тактики избранного вида спорта. (футбол, волейбол, баскетбол, настольный теннис, и др.). Сдача контрольных нормативов.

Тема 7. Совершенствование тактико-технического мастерства избранного вида спорта.

Тема 8. Развитие физических качеств средствами избранного вида спорта. Сдача контрольных нормативов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.9 «Математика»

(Разработчик: Гречина И.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих специалистов базовых математических знаний для решения задач в профессиональной деятельности, умений аналитического мышления и математической формулировки производственных задач, приобретение навыков решения математических задач.

Задачи учебной дисциплины:

формирование начальных навыков самостоятельно углублять свои знания, развивать логическое мышление; умение поставить прикладную задачу и построить ее математическую модель. В результате изучения дисциплины студент должен

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{ук-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{ук-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{ук-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1.Определители. Элементы теории матриц. Общая теория систем линейных уравнений.

Тема 2. Элементы векторной алгебры. Элементы аналитической геометрии.

Тема 3. Пределы. Непрерывность функции.

Тема 4. Производная функции. Дифференциал функции. Применение производной.

Тема 5.Первообразная. Неопределенный и определенный интегралы.

Тема 6.Методы интегрирования. Несобственный интеграл.

Тема 7.Дифференциальные уравнения первого порядка.

Тема 8. Дифференциальные уравнения II порядка.

Тема 9.Числовые и степенные ряды.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.10 «Информатика»

(Разработчик: Лутай А.П.)

Цель учебной дисциплины:

формирование знаний в области принципов построения и функционирования вычислительной техники, организации вычислительных процессов на ПК и их алгоритмизации, программного обеспечения персональных компьютеров, эффективное использование современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

получение знаний и умений по основам информатики и компьютерной техники, приобретение навыков использования прикладных систем обработки данных (Microsoft Word, Microsoft Excel, Visual Basic) для решения задач профессионального направления.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{опк-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-8. Способен понимать принципы	ИДК-1 _{опк-8} Использует соответствующие содержанию профессиональных задач современные цифровые информационные

работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	технологии, основываясь на принципах работы ИДК-2 _{ОПК-8} Понимает принципы работы современных цифровых информационных технологий, соответствующих содержанию профессиональных задач
--	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Введение. Основные понятия дисциплины. Системное и программное обеспечение ПК.

Тема 2. Создание сложных документов в текстовом редакторе MS Word.

Тема 3. Табличный процессор Microsoft Excel – создание таблиц та диаграмм.

Тема 4. Использование мастера функций Microsoft Excel.

Тема 5. Основы алгоритмизации и программирования. Проектирование линейных процессов.

Тема 6. Проектирование ветвящихся вычислительных процессов.

Тема 7. Проектирование циклических вычислительных процессов.

Тема 8. Проектирование вычислительных процессов с помощью элементов управления.

Тема 9. Сложные циклы. Использование меню.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.11 «Экология»

(Разработчик: Зотова И.А.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в приобретении обучающихся экологического мышления, основ экологической культуры, понимании отрасли знаний «Экология» во всем ее многообразии, а также применении полученных знаний в профессиональной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

изучение дисциплины предусматривают овладение знаниями, умениями и навыками решать профессиональные задачи с обязательным учетом отраслевых требований относительно обеспечения экологической безопасности функционирования предприятия, учреждения, организации, а также формирование личной ответственности за обеспечение экологического благополучия окружающей среды, материальных и культурных ценностей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной цели и задачи, аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ИДК-3 _{УК-2} Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Экология как наука. Основные разделы Экологии
 Тема 2. Глобальные экологические проблемы
 Тема 3. Антропогенное воздействие на окружающую среду
 Тема 4. Инженерная защита окружающей среды
 Тема 5. Государственное управление в сфере защиты окружающей среды
 Тема 6. Пути решения экологических проблем
 Тема 7. Экологический менеджмент. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности
 Тема 8. Мировая политика и международные отношения в области охраны окружающей среды
 Тема 9. Социальное прогнозирование возможных последствий человеческой деятельности. Экстраполяционные динамические и нормативные модели будущего. Поиск путей выживания человечества.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.12 «Стандартизация, сертификация и метрология»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов комплекса знаний в области метрологии, стандартизации, сертификации и управления качеством в современных условиях

Задачи учебной дисциплины:

изучение положений теории и практики обеспечения единства измерений, разработки и приложений нормативных документов, регламентирующих правила обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, животных, растений, а также состояние и охрану окружающей среды, условия рационального использования ресурсов, устранение технических барьеров в торговле; формирование у студентов системы знаний о составляющих качества методы определения уровня качества, системы управления качеством продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной	ИДК-1 _{ОПК-6} Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области; ИДК-2 _{ОПК-6} Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности. ИДК-3 _{ОПК-6} Соблюдает законодательство ДНР о предоставлении услуг размещения и питания.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельности	ИДК-4 _{ОПК-6} Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями.
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5.Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} 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. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Суть, принципы, цели и задачи стандартизации. Виды стандартизации и стандартов.

Тема 2. Организация работ по стандартизации

Тема 3. Порядок разработки и требования к содержанию нормативных документов

Тема 4. Сущность и задачи сертификации. Государственная система сертификации.

Тема 5. Сертификация продукции и услуг

Тема 6. Метрология – наука об измерениях.

Тема 7. Измерения и метрологические характеристики

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.13 «Организация гостиничного хозяйства»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостиничного хозяйства на рынке, в восприятии ими гостиничного хозяйства как неотъемлемой части сферы гостеприимства. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятия гостиничного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность на рынке гостиничных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

развитие и нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в стране; классификация, типология и требования к средствам размещения в стране и за ее пределами; классификация и специализация отелей в стране, особенности существования отелей в системе клубного отдыха и в международных гостиничных

сетях; организация процесса обслуживания на предприятиях гостиничного хозяйства, особенности обслуживания клиентов в предприятиях разных типов и категорий; организация предприятий ресторанного хозяйства и их услуг при средствах размещения; организация гостиничных номеров разных типов, их обслуживание; организация работы в гостиничных предприятиях: особенности производственного процесса в службах, отделах и других подразделениях средств размещения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 опк-2 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 опк-2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 опк-2 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1пко-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2пко-1 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3пко-1 Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4пко-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1пко-2Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2пко-2Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3пко-2Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4пко-2Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5пко-2Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1пко-3 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2пко-3 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3пко-3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. История развития гостиничного хозяйства. Нормативно-правовая база деятельности предприятий гостиничного хозяйства.
- Тема 2. Классификация, типология и требования к средствам размещения.
- Тема 3. Специализация гостиниц
- Тема 4. Отели в системе клубного отдыха. Таймшер.
- Тема 5. Международные гостиничные сети.
- Тема 6. Структура гостиничных предприятий
- Тема 7. Бронирование номеров и регистрация клиента.
- Тема 8. Обслуживание гостей во время проживания в отеле.
- Тема 9. Обеспечение безопасности в гостинице
- Тема 10. Организация гостиничного номера и его обслуживание.
- Тема 11. Уборочные работы в помещениях отеля.
- Тема 12. Материалы для уборочных работ, инвентарь, механизмы, оборудование.
- Тема 13. Организация предоставления услуг питания в отеле.
- Тема 14. Организация предоставления услуг питания в номерах гостиницы
- Тема 15. Основы организации труда на предприятиях гостиничного хозяйства
- Тема 16. Организация режима труда и отдыха персонала предприятий гостиничного хозяйства
- Тема 17. Должностные инструкции персонала гостинично-ресторанных предприятий.
- Тема 18. Тенденции развития рынка труда в индустрии гостеприимности.
- Тема 19. Организация предоставления гостиничных услуг в малых и мини-отелях

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.14 «Организация работы предприятий питания»

(Разработчик: Крылова Л.В.)

Цель учебной дисциплины:

является приобретение необходимого комплекса теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей.

Задачи учебной дисциплины:

научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, привить умение выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания, обучить практическим навыкам работы с нормативной и технологической документацией

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 опк-2 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 опк-2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 опк-2 Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 пко-1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 пко-1 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 пко-1 Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 пко-1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 пко-2 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 пко-2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 пко-2 Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 пко-2 Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 пко-2 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 пко-3 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 пко-3 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 пко-3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПК-1. Способен	ИДК-1 пк-1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	предприятия и его подразделений. ИДК-2ПК-1 Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3ПК-1 Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4ПК-1 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Основы организации предприятий ресторанного хозяйства
- Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания
- Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия ресторанного хозяйства
- Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях ресторанного хозяйства
- Тема 5. Организация снабжения предприятий ресторанного хозяйства
- Тема 6. Основы организация производства на предприятиях питания
- Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом
- Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий
- Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания
- Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений
- Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
- Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
- Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства
- Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей заведениями ресторанного хозяйства
- Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий
- Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.15. «Технология продукции ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Кравченко Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний основных понятий и определений, которые используются в технологии пищевых продуктов; технологические процессы производства

полуфабрикатов из сырья животного и растительного происхождения; технологические процессы производства готовой кулинарной продукции; средства управления технологическими процессами с целью получения продукции высокого качества; вопрос контроля качества и оценки сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Задачи учебной дисциплины:

изучить нормативную документацию, дать оценку технологическим процессам производства полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции с точки зрения возможности обеспечения их высокого качества; научно обосновать выбор параметров и хода технологических процессов производства продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИДК-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИДК-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИДК-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИДК-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-1} Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело. ИДК-3 _{ОПК-1} Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Роль технологии продукции общественного питания в развитии гостинично-ресторанного комплекса.

Тема 2. Технологические принципы создания кулинарной продукции.

Тема 3. Современные аспекты технологии супов и соусов.

Тема 4. Технология блюд и кулинарных изделий из овощей, плодов, грибов, круп и макаронных изделий.

Тема 5. Технология блюд и кулинарных изделий из мяса.

Тема 6. Технология блюд и кулинарных изделий из птицы.

Тема 7. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы.

Тема 8. Технология холодных блюд и закусок.

Тема 9. Технология сладких блюд.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.16. «Гостиничный и ресторанный менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование современного управленческого мышления и системы специальных знаний в области менеджмента, формирование современного подхода к решению производственных и социально-экономических проблем в организации, а также приобретение практических навыков по созданию условий для эффективного функционирования организации в сфере гостинично-ресторанного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить обучающихся со спецификой объектов и субъектов менеджмента в сфере гостинично-ресторанного хозяйства; изучить систему управления, процесс и технологию менеджмента в организации; вооружить системой знаний относительно целеполагания и управленческого анализа в менеджменте, оценки эффективности и результативности менеджмента; обеспечить формирование у обучающихся умений и навыков практического решения управленческих проблем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{УК-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{УК-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-5 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение. ИДК-2 _{ПКО-1} Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса;
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Менеджмент и его содержание
- Тема 2. Организация как объект управления
- Тема 3. Менеджер как субъект управления
- Тема 4. Механизм и процесс менеджмента в организации
- Тема 5. Методология менеджмента
- Тема 6. Управленческое решение в системе менеджмента организации
- Тема 7. Информационное обеспечение процесса управления
- Тема 8. Миссия и цели организации
- Тема 9. Среда организации: структура и методика мониторинга
- Тема 10. Анализ и проектирование организационных структур управления
- Тема 11. Организационная культура и имидж организации
- Тема 12. Эффективность менеджмента

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.17 «Маркетинг»

(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление будущим специалистам гостиничного и ресторанного дела теоретических знаний и практических навыков современных концепций маркетинга в гостиничной и ресторанной сфере, ознакомить с общими правилами организации и планирования маркетинговой деятельности в гостинично-ресторанном бизнесе, технологии проведения маркетинговых исследований и формирования различных видов политики маркетинга в гостинично-ресторанной сфере. Примерная программа дисциплины соответствует требованиям ГОС ВО.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов маркетинга в сфере гостинично-ресторанного бизнеса

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ИДК-2 _{ОПК-4} Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий. ИДК-3 _{ОПК-4} Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет.
ПКО-3. Способен	ИДК-1 _{ПКО-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	продукта на основе современных технологий. ИДК-2пко-3 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3пко-3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.
ПКО-6. Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1пко-6 Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей; ИДК-2пко-6 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3пко-6 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации
ПК-2.Способен к организации продаж гостинично-ресторанного продукта на основе современных рыночных технологий	ИДК-1пк-2Осуществляет оценку и анализ программ продаж гостинично-ресторанного продукта ИДК-2пк-2Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики предприятия ИДК-3пк-2Осуществляет проведение мероприятий по продаже гостинично-ресторанного продукта с использованием современных технологий.
ПК-3.Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта с использованием современных информационных технологий	ИДК-1пк-3Анализирует рыночную ситуацию и выбор целевых сегментов потребителей ИДК-2пк-3Разрабатывает программу продвижения гостинично-ресторанного продукта на основе современных информационно-коммуникативных технологий. ИДК-3пк-3Осуществляет проведение мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного продукта целевым сегментам потребителей и индивидуальным клиентам. ИДК-4пк-3Проводит мероприятия по оценке эффективности программ продвижения.
ПК-6. Способен использовать методы мониторинга и прогнозирования развития рынка гостиничных услуг	ИДК-1пк-6Использует существующие технологии проведения мониторинга рынка услуг гостеприимства и методов исследования гостиничного продукта на рынке индустрии размещения и питания; ИДК-2пк-6Применяет методики определения рыночных потребностей, реальный объем продаж гостиничного продукта. ИДК-3пк-6Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование объемов и ассортимента гостинично-ресторанных услуг

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Маркетинг как методология рыночной деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса

Тема 2. Специфика маркетинга в гостиничном и ресторанном хозяйстве

Тема 3. Система маркетинговых исследований в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 4. Организация маркетинговых исследований в деятельности предприятий ГРХ

Тема 5. Конкурентный анализ в системе маркетинговых исследований деятельности предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

Тема 6. Исследование поведения потребителей на рынке гостинично-ресторанного бизнеса

Тема 7. Сегментация, определение целевого сегмента рынка и позиционирование продукта в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 8. Маркетинговая продуктовая политика предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

Тема 9. Маркетинговая ценовая политика и политика распределения предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.18 «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии»

(Разработчик: Полякова А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов системы знаний о составляющих качества объекта, методы определения уровня качества объекта, системы управления качеством предприятия, этапы их развития, современный отечественный и мировой опыт оценки качества продукции и услуг, процессов создания и предоставления потребителям индустрии гостеприимства гостинично-ресторанных услуг, системы управления качеством, внедряемых на предприятиях, основные процессы этих систем.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при оценке качества продукции и услуг предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, разработки процессов жизненного цикла продукции и услуг системы управления качеством.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{ПКО-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{ПКО-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{ПКО-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{ПКО-2} Организует контроль за функционированием системы

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	внутреннего распорядка; ИДК-5 _{ПКО-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;
ПК-5. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} 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. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Актуальность проблемы управления качеством. Эволюция управления качеством

Тема 2. Стандартизация управления качеством. Принципы TQM.

Тема 3. Разработка и внедрение систем управления качеством. Документация СМК

Тема 4. Подходы управления качеством.

Тема 5. Процессы системы управления качеством продукции и услуг в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Тема 6. Премии по качеству

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.19 «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания»

(Разработчик: Гура А.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

Задачи учебной дисциплины:

овладеть теоретические основы проектирования заведений гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{ПКО-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПКО-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{ПКО-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 _{ПК-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{ПК-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 _{ПК-4} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц.

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.

Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.

Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

Тема 5. Объемно-планировочные решения гостиниц.

Тема 6 Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.

Тема 7 Проектирование жилых помещений.

Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле

Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

Тема 10. Характеристика инженерных систем отеля.

Тема 11. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

ПРОГРАММА
учебной дисциплины Б.1.Б.20 «Экономика предприятия»
(Разработчик: Нестерова Н.В.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у будущих бакалавров базовые знания по основным направлениям наиболее эффективного функционирования организаций для того, чтобы эти знания облегчили им изучение последующих дисциплин экономического цикла и способствовали принятию ими в практической деятельности эффективных хозяйственных решений.

Задачи учебной дисциплины:

усвоение категорий экономики; ознакомление с основами организации и формами предпринимательской деятельности; изучение организационно-производственных факторов и особенностей ресурсов, применяемых при производстве продукции (работ, услуг); изучение путей наиболее эффективного использования основных элементов производства (предметов, средств труда, рабочей силы); ознакомление с законодательными и нормативными актами, регулирующими взаимоотношения хозяйствующих субъектов в процессе их хозяйственной деятельности; развитие навыков работы с законодательными, инструктивными, нормативными актами и специальной литературой по вопросам инвестиционной, инновационной и предпринимательской деятельности на предприятии, ознакомление с управленческой деятельностью на предприятии в процессе его функционирования.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{опк-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{опк-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных	ИДК-1 _{пк-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{пк-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{пк-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
управленческих решений	ИДК-4ПК-1 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Предприятие как субъект хозяйствования
Тема 2. Экономические основы деятельности предприятия.
Тема 3. Государственное экономическое регулирование
Тема 4. Планирование деятельности предприятий.
Тема 5. Потребительский рынок товаров и услуг.
Тема 6. Предприятие в условиях рынка.
Тема 7. Ресурсное обеспечение предприятий

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.21 «Безопасность жизнедеятельности»

(Разработчик: Толстых А.С.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у человека сознательное и ответственное отношение к вопросам личной безопасности и безопасности тех, кто его окружает. Научить человека распознавать и оценивать потенциальные опасности, определять пути надежной защиты от них, уметь оказывать помощь в случае необходимости себе и другим, а также оперативно ликвидировать последствия проявления опасностей в различных сферах человеческой деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

идентифицировать потенциальные опасности, то есть распознавать вид, определять величину и вероятность их проявления; определять опасные, вредные и поражающие факторы, порождаемые источниками этих опасностей; прогнозировать возможность и последствия влияния опасных и вредных факторов на организм человека; использовать нормативно-правовую базу защиты личности и окружающей среды; разрабатывать мероприятия и применять средства защиты от действия опасных, вредных и поражающих факторов; избегать возникновения чрезвычайных ситуаций, а в случае их возникновения принимать адекватные решения и выполнять действия, направленные на их ликвидацию; использовать в своей практической деятельности гражданско-политические, социально-экономические, правовые, технические, природоохранные, медико-профилактические и образовательно-воспитательные мероприятия, направленные на обеспечение здоровых и безопасных условий существования человека в современной окружающей среде.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия	ИДК-1ук-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и

жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	социальных явлений). ИДК-2 _{ук-8} Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3 _{ук-8} Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятиях по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4 _{ук-8} Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах
--	--

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы БЖД.

Тема 2. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов природного и техногенного характера, и методы защиты от них.

Тема 3. Пожарная безопасность.

Тема 4. Социально-политические опасности.

Тема 5. Чрезвычайные ситуации и методы защиты в условиях их реализации.

Тема 6. Управление безопасностью жизнедеятельности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.22 «Основы охраны труда»

(Разработчик: Кулешов Д.К.)

Цель учебной дисциплины:

обучение студентов - будущих руководителей и организаторов в системе туристического обслуживания, методам и средствам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и работоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностям этих мероприятий и средств для рабочего места именно этой отрасли.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомление с основами трудового законодательства в системе туристического обслуживания, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний относительно характеристики производственной санитарии в структурных подразделениях, средств нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и средств обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной	ИДК-1 _{ук-7} Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни
	ИДК-2 _{ук-7} Использует основы физической культуры для осознанного

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
социальной и профессиональной деятельности	выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1ук-8 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений). ИДК-2ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности. ИДК-3ук-8 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. ИДК-4ук-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях и военных конфликтах
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ИДК-1опк-7 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты ДНР в области безопасного обслуживания. ИДК-2опк-7 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер. ИДК-3опк-7 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.

Тема 6. Факторы пожаровзрыво- опасности, технические решения по устранению.

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.23 «Бухгалтерский учет»

(Разработчик: Максютенко И.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся компетенций путем освоения теоретических основ бухгалтерского учета и приобретения практических навыков ведения учета и составления финансовой отчетности на предприятии.

Задачи учебной дисциплины:

изучение теоретических положений бухгалтерского учета, основанных на исторических традициях и современных тенденциях развития учетной науки; ознакомление с организационно-методическими основами бухгалтерского учета у субъектов хозяйствования; получение знаний об основных методах и способах получения информации, необходимой для составления бухгалтерской финансовой отчетности; приобретение практических навыков ведения бухгалтерского учета.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{ук-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике ИДК-2 _{ук-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
ОПК-2. Способен осуществлять сбор, обработку и статистический анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач	ИДК-1 _{опк-2} Определяет источники и методы сбора информации, осуществляет их поиск на основе поставленных целей для решения экономических задач ИДК-2 _{опк-2} Проверяет достоверность, полноту, актуальность и непротиворечивость данных, исключает их дублирование
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{опк-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{опк-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-1 _{пк-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{пк-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг ИДК-3 _{пк-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений ИДК-4 _{пк-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы бухгалтерского учета

Тема 2. Бухгалтерский баланс

Тема 3. Счета и двойная запись

Тема 4. Документация, инвентаризация и формы бухгалтерского учета

Тема 5. Учет запасов

Тема 6. Учет расходов и калькулирование себестоимости гостинично-ресторанных услуг

Тема 7. Учет денежных средств и расчетов с дебиторами

Тема 8. Учет собственного капитала и обязательств

Тема 9. Учет доходов, расходов и финансовых результатов

Тема 10. Финансовая отчетность предприятия

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.24 «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Палий Н.С.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков по основам предпринимательской деятельности в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных видов и форм предпринимательской деятельности; исследование принципов организации, функционирования предпринимательских структур; проведение анализа бизнес-проектов; изучение особенностей субъектов и объектов предпринимательской деятельности; изучение особенностей предпринимательских связей; мониторинг экономической информации, разработка предпринимательской идеи и стратегия ее внедрения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике
	ИДК-2 _{УК-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-5} Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания. ИДК-2 _{ОПК-5} Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг. ИДК-3 _{ОПК-5} Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности предприятий размещения и питания для	ИДК-1 _{ПК-1} Осуществляет сбор и анализ данных о затратах предприятия и его подразделений. ИДК-2 _{ПК-1} Участвует в составлении сметы и формировании стоимости гостинично-ресторанных услуг.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИДК-1 _{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике
	ИДК-2 _{УК-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
обоснования эффективных управленческих решений	ИДК-3 _{ПК-1} Организует оценку экономической эффективности деятельности предприятия и его подразделений. ИДК-4 _{ПК-1} Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности подразделений предприятий размещения и питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность и особенности предпринимательства.
Тема 2. Виды предпринимательской деятельности.
Тема 3. Условия предпринимательской деятельности.
Тема 4. Субъекты предпринимательской деятельности.
Тема 5. Объект предпринимательской деятельности.
Тема 6. Организация и развитие собственного бизнеса.
Тема 7. Формы партнерства в предпринимательстве.
Тема 8. Предпринимательский риск и предпринимательский успех.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.25 «Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов знаний о процессах предоставления потребителям гостинично-ресторанных услуг, научно-методических основах оценивания качества продукции и услуг, методике экспертизы предоставленных услуг.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при экспертизе качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной	ИДК-1 _{ОПК-3} Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ИДК-2 _{ОПК-3} Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельности	стандартизацию и сертификацию. ИДК-3 _{ОПК-3} Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000.
ПКО-5 Способен организовать работу по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения, проведению сертификации услуг размещения и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Организует работу по подготовке и подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-2 _{ПКО-5} Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса и предприятия питания. ИДК-3 _{ПКО-5} Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений стандартов обслуживания и обеспечением качества гостинично-ресторанного продукта;

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Сущность и задачи экспертизы качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 2. Общая характеристика и классификация гостиничных услуг
- Тема 3. Общая характеристика и классификация ресторанных услуг
- Тема 4. Требования нормативной документации к показателям качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 5. Статистические методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 6. Квалиметрические методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 7. Социологические и экспертные методы оценки качества гостиничных и ресторанных услуг
- Тема 8. Оценка обслуживающего персонала
- Тема 9. Экспертиза услуг гостинично-ресторанного хозяйства
- Тема 10. Сертификация гостиничных услуг и классификация гостиниц
- Тема 11. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.26. «Организация и управление в индустрии гостеприимства»

(Разработчик Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся целостного системного представления о теории и практике менеджмента для последующего успешного управления организациями.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить обучающихся с теоретическими основами, понятиями и категориями менеджмента; изучить эволюцию и особенности зарубежных моделей менеджмента; вооружить системой знаний относительно основ планирования, организационной деятельности, осуществления мотивирования и контролирования; коммуникационного процесса; руководства и лидерства, стилей управления; этики и ответственности в менеджменте; обеспечить формирование у обучающихся умений и навыков практического решения управленческих проблем.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{ук-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{ук-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{ук-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{ук-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{ук-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{ук-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{ук-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Понятие и сущность менеджмента.

- Тема 2. Эволюция менеджмента: отечественный и зарубежный опыт.
 Тема 3. Планирование как общая функция менеджмента.
 Тема 4. Организационная деятельность как общая функция управления.
 Тема 5. Мотивация как функция менеджмента.
 Тема 6. Контроль и регулирование как общие функции менеджмента.
 Тема 7. Руководство и лидерство.
 Тема 8. Информация и коммуникации в менеджменте.
 Тема 9. Этика менеджмента.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины Б.1.Б.27 «Проектирование гостиничной деятельности» (Разработчик: Коцавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

изучение основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

Задачи учебной дисциплины:

овладеть теоретическими основами проектирования гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{ук-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{ук-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{ук-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 _{пко-4} Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 _{пко-4} Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 _{пко-4} Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 _{пко-4} Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной	ИДК-1 _{пк-4} Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 _{пк-4} Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности.

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
деятельности формирования гостиничного продукта	ИДК-3ПК-4 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса.

Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.

Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах.

Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле.

Тема 5 Организация приемно-вестибюльной группы помещений.

Тема 6 Организация жилых помещений.

Тема 7. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

Тема 8. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

5.5 Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации.

Целью создания оценочных материалов для текущей и промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю), практике является оценка персональных достижений, обучающихся и установление соответствия их знаний, умений, навыков и (или) и компетенций в соответствии с требованиями программ учебных дисциплин, практик.

Целью создания оценочных материалов для государственной итоговой аттестации (далее - ГИА) выпускников является оценка уровня сформированности компетенций у выпускника, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности).

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом направления. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование, контрольные вопросы и задания и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине.

Основными требованиями, предъявляемыми оценочными материалами, являются:

- предметная направленность;
- структурное единство;
- соответствие содержания объекту оценивания.

Оценочные материалы формируются на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности (объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения);

- надежности (использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений);
- справедливости (разные обучающиеся должны иметь равные возможности добиться успеха);
- своевременности (поддержание развивающей обратной связи);
- эффективности (соответствие результатов деятельности поставленным задачам).

Оценочные материалы по учебной дисциплине (модулю) или практике должны соответствовать:

- ФГОС ВО и ГОС ВО по соответствующему направлению подготовки (специальности);
- ОП по соответствующему направлению подготовки (специальности);
- рабочей программе учебной дисциплины (модуля) или программе практики, реализуемых по соответствующей ОП;
- программе ГИА;
- образовательным технологиям, используемым в преподавании конкретной учебной дисциплины (модуля), практики.

Оценочные материалы по учебной дисциплине (модулю) или практике входит в состав соответствующей рабочей программы учебной дисциплины (модуля) или программы практики (в качестве приложения) и включает в себя:

- контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные материалы для государственной итоговой аттестации разрабатывается как самостоятельные документы: Программа государственного экзамена и Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ

5.6 Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. ГИА заключается в проведении итогового междисциплинарного экзамена и защите выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело квалификация «бакалавр» является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, продолжению образования в магистратуре.

В ходе государственной итоговой аттестации выпускник должен продемонстрировать результаты обучения (знания, умения, навыки, компетенции),

освоенные в процессе подготовки по данной образовательной программе. Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело квалификация «бакалавр» предусмотрена государственная аттестация выпускников в виде:

- государственного экзамена;
- защиты выпускной квалификационной работы.

Форма проведения: письменный экзамен, решение тестовых заданий.

Решением Ученого совета Университета в состав государственной итоговой аттестации включена защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Выпускная квалификационная работа бакалавра предназначена для определения исследовательских умений выпускника, глубины его знаний в избранной профессиональной области, навыков экспериментально-методической работы, освоенных компетенций.

Содержание выпускной работы соответствует проблематике дисциплин профессионального блока в соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются локальными нормативными актами Университета.

Проведение государственной итоговой аттестации студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости организуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы бакалавриата включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы бакалавриата, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

Организация должна располагать на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Организации из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Организации, так и вне ее. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Организации должна обеспечивать:

доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы. В случае реализации программы бакалавриата с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Организации должна дополнительно обеспечивать: фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата; проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды должно соответствовать законодательству Российской Федерации и Донецкой Народной Республики.

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации программы бакалавриата должны обеспечиваться совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы бакалавриата в сетевой форме.

Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата.

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей). Лекционные аудитории должны быть поточными аудиториями с возможностью проведения интерактивных занятий, либо аудиториями, оснащенными мультимедийным техническим оборудованием. Для проведения занятий семинарского типа целесообразно использование компьютерных классов с персональными компьютерами, учебной мебелью, мультимедийным оборудованием для презентаций, экраном, имеющих выход в сеть "Интернет", либо специализированных лабораторий и/или кабинетов. Оснащенность лабораторий и/или кабинетов специальным оборудованием зависит от профиля подготовки, реализуемого образовательной организацией.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости). Перечень необходимого лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения определяется образовательной организацией в зависимости от выбранного профиля подготовки.

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к

целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата.

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата должно осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики

Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Организация принимает участие на добровольной основе.

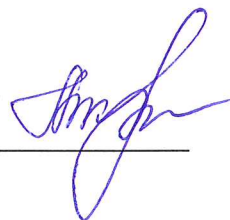
В целях совершенствования программы бакалавриата Организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Организации. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО и ГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе бакалавриата может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля

7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП

Заведующая кафедрой
сервиса и гостиничного дела



Л.В. Крылова

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



Е.В. Куценко

Приложение 1

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ
ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)
2.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-педагогической и
воспитательной работе

А.В. Иванченко

» 08 2021 г.

Примерная рабочая программа воспитания

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(профиль: Гостинично-ресторанное дело)

Уровень высшего образования
Бакалавриат

2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1. Назначение примерной рабочей программы воспитательного процесса.....	3
1.2. Нормативные документы.....	3
1.3. Перечень сокращений.....	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ.....	4
2.1. Общее описание направлений воспитательной деятельности и воспитательной работы	4
2.2. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ПРП ВП.....	4
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ.....	5
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки.....	5
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	5
3.3. Формы обучения.....	5
3.4. Срок получения образования.....	5
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	5
4.1. Требования к планируемым результатам освоения рабочей программы воспитательного процесса, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	5
4.2. Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы.....	9
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРП ВП.....	12
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части рабочей программы воспитательного процесса.....	12
5.2. Примерный календарный план воспитательной работы.....	13
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРП ВП.....	24
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПРП ВП.....	25

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение примерной рабочей программы воспитательного процесса

Примерная рабочая программа воспитательного процесса высшего образования (далее – ПРП ВО) бакалавриата, реализуемая ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Университет) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело), представляет собой комплекс основных характеристик воспитательного процесса.

ПРП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело) включает в себя: примерный календарный план воспитательной работы, примерную рабочую программу воспитания.

1.2. Нормативные документы:

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС, от 31.03.2020 г. № 16- ІНС, от 11.09.2020 г. № 187- ІНС, от 24.09.2020 г. №197- ІНС, от 24.09.2020 г. № 198- ІНС, от 05.02.2021 г. № 245- ІНС, от 05.03. .2021 г. № 261-ІНС, от 26.03.2021 г. № 265- ІНС, от 30.06.2021 г. № 305- ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515;

- Государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017 г. № 1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567;

- - Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденная Ученым советом Университета 30.08.2021 г. (Протокол № 1);

- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ПРП ВП – примерная рабочая программа воспитательного процесса;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЙ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

2.1. Общее описание направлений воспитательной деятельности и воспитательной работы

К основным направлениям воспитания студенческой молодежи относятся:

- гражданское и патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- поликультурное воспитание;
- экономическое воспитание;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности;
- эстетическое воспитание;
- воспитание психологической культуры;
- воспитание культуры здорового образа жизни;
- экологическое воспитание;
- семейное и гендерное воспитание;
- трудовое и профессиональное воспитание;
- воспитание культуры быта и досуга.

Указанные направления воспитательной работы отражаются в соответствующих темах и разделах учебных дисциплин в ходе реализации ОПОП ВО.

2.2. Виды деятельности обучающихся в воспитательной системе по ПРП ВП

Приоритетными видами деятельности обучающихся в воспитательной системе в рамках ОПОП ВП выступают:

- проектная деятельность;
- добровольческая (волонтерская) деятельность;
- учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность;
- деятельность студенческого самоуправления;
- досуговая, творческая и социально-культурная деятельность по организации и проведению значимых событий и мероприятий;
- вовлечение обучающихся в профориентационную работу.

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

3.3. Формы обучения: очная, заочная.

3.4. Срок получения образования:

- при очной форме обучения 4 года;
- при заочной форме обучения от 4 лет 6 месяцев до 5 лет.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

4.1. Требования к планируемым результатам освоения рабочей программы воспитательного процесса, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{ук-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИДК-3 _{ук-1} Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. ИДК-4 _{ук-1} Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИДК-5 _{ук-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 _{УК-2} Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 _{УК-2} Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИДК-1 _{УК-3} Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИДК-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИДК-3 _{УК-3} Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИДК-4 _{УК-3} Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд
Коммуникация	УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном и иностранном(ых) языке	ИДК-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>ИДК-4_{УК-4} Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>ИДК-5_{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>ИДК-1_{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>ИДК-2_{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>ИДК-3_{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>ИДК-1_{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>ИДК-2_{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>ИДК-3_{УК-6}Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p> <p>ИДК-4_{УК-6}Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p> <p>ИДК-5_{УК-6}Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
	УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>ИДК-1_{УК-7}Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>ИДК-2_{УК-7}Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p>ИДК-1_{УК-8}Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-2_{УК-8}Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p> <p>ИДК-3_{УК-8}Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.</p> <p>ИДК-4_{УК-8}Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в	<p>ИДК-1_{УК-9} Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия республики в экономике</p> <p>ИДК-2_{УК-9} Применяет методы личного экономического и финансового планирования</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	различных областях жизнедеятельности	для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИДК-1 _{ук-10} Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней ИДК-2 _{ук-10} Планирует, организует и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в обществе ИДК-3 _{ук-10} Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции

4.2. Матрица универсальных компетенций в разрезе учебных дисциплин и видов воспитательной работы.

Таблица 4.2

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
1.	Философия	УК-1, УК-5, УК-6	духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое
2.	Политэкономия	УК-1, УК-5, УК-9	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, поликультурное
3.	История России	УК-1, УК-5	гражданское, патриотическое, поликультурное
4.	Иностранный язык	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
5.	Русский язык и культура речи	УК-1, УК-4	гражданское, патриотическое, духовно-нравственное, научно-образовательное
6.	Правоведение	УК-2, УК-10	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
7.	Экономическая теория. Экономика	УК-1, УК-9	научно-образовательное, поликультурное, экономическое
8.	Физическая культура и спорт	УК-7	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, семейное и гендерное, воспитание культуры быта и досуга
9.	Математика	УК-1, УК-2	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое
10.	Информатика	УК-1	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
11.	Экология	УК-2	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое
12.	Технология продукции ресторанного хозяйства	УК-6	гражданское, научно-образовательное, воспитание культуры здорового образа жизни, профессионально-трудовое, воспитание культуры быта и досуга
13.	Гостиничный и ресторанный менеджмент	УК-1, УК-2	гражданское, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
14.	Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания	УК-2	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, эстетическое, профессионально-трудовое
15.	Экономика предприятия	УК-9	гражданское, духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
16.	Безопасность жизнедеятельности	УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое

№ п/п	Наименование учебной дисциплины	Код универсальной компетенции	Реализуемые виды воспитательной деятельности
17.	Основы охраны труда	УК-7, УК-8	воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, экологическое профессионально-трудовое
18.	Бухгалтерский учет	УК-9	научно-образовательное, экономическое, профессионально-трудовое
19.	Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве	УК-9	научно-образовательное, экономическое, профессионально-трудовое
20.	Организация и управление в индустрии гостеприимства	УК-1, УК-2, УК-3	гражданское, духовно-нравственное, научно-образовательное, научно-мировоззренческое, профессионально-трудовое
21.	Проектирование гостиничной деятельности	УК-2	гражданское, научно-образовательное, профессионально-трудовое
22.	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
23.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10	научно-образовательное, научно-мировоззренческое, экономическое, профессионально-трудовое
24.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	УК-7	духовно-нравственное, воспитание культуры безопасности жизнедеятельности, воспитание культуры здорового образа жизни, семейное и гендерное, воспитание культуры быта и досуга

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРП ВП

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части рабочей программы воспитательного процесса.

В обязательную часть программы воспитательного процесса бакалавриата включаются мероприятия, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в том числе:

- общевоспитательные и организационные мероприятия;
- гражданское и патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное, в том числе семейное воспитание;
- поликультурное, эстетическое воспитание, воспитание культуры быта и досуга;
- трудовое, профессиональное и экономическое воспитание;
- воспитание культуры безопасности жизнедеятельности;
- развитие студенческого самоуправления, воспитание психологической культуры;
- воспитание культуры здорового образа жизни;
- экологическое воспитание.

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРП ВО

Управление воспитательной деятельностью обеспечивается кадровым составом, включающим следующие должности: проректор по научно-педагогической и воспитательной работе, декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана по воспитательной работе, заведующие кафедрами, кураторы учебных групп Факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, которые реализуют ОПОП ВО.

Реализация воспитательной деятельности обеспечивается научно-педагогическими работниками, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающихся научной, методической, организационной, воспитательной деятельностью.

Информационное обеспечение воспитательной работы реализуется через предоставление информации об организации воспитательной работы Факультета ресторанно-гостиничного бизнеса для студентов на стендах и в сети интернет.

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Инфраструктура и материально-техническая база воспитательной деятельности обеспечивает:

- проведение массовых мероприятий, собраний, представлений, досуга и общения обучающихся, группового просмотра кино- и видеоматериалов, организации сценической работы, театрализованных представлений;

- выпуск информационных изданий, телевизионных программ и т.д.;

- художественное творчество с использованием современных инструментов и технологий, реализации художественно-оформительских и издательских проектов;

- систематические занятия физической культурой и спортом, проведение секционных спортивных занятий, участие в физкультурно-спортивных и оздоровительных мероприятиях;

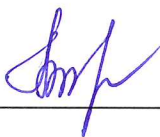
- выполнение нормативов комплекса ГТО;

- доступ к информационным ресурсам Интернета, учебной и художественной литературе, коллекциям медиаресурсов на электронных носителях, к множительной технике для тиражирования учебных и методических тексто-графических и аудио- и видеоматериалов, результатов творческой, научно-исследовательской и проектной деятельности обучающихся.

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению образовательной программы воспитательного процесса.

7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПРП ВП

Зав. кафедрой сервиса и
гостиничного дела



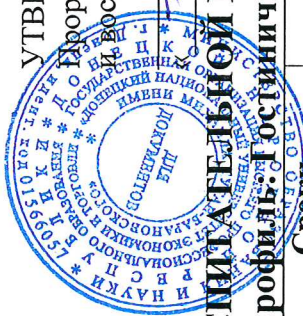
Л.В. Крылова

Ст. преподаватель кафедры сервиса
и гостиничного дела



И.В. Кощавка

УТВЕРЖДАЮ



Директор по научно-педагогической и воспитательной работе
А.В. Иванченко
2021 г.

ПРИМЕРНЫЙ КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ РАБОТ

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (профиль: Гостинично-ресторанное дело)

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1. ОБЩЕВОСПИТАТЕЛЬНЫЕ И ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ			
1.1	Обновление содержания воспитательной работы, внедрение форм и методов, основанных на лучшем педагогическом опыте в сфере воспитания, способствующих эффективной реализации воспитательного компонента государственных образовательных стандартов	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса
1.2	Проведение собраний кураторов факультета ресторано-гостиничного бизнеса по вопросам организации воспитательной работы среди студентов	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе
1.3	Проведение собраний первокурсников, академических групп, со студентами проживающими в общежитии №4 относительно традиций университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	сентябрь, февраль	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана, ответственный по работе в общежитии, органы студенческого самоуправления
1.4	Проведение заседаний органов студенческого самоуправления ресторано-гостиничного бизнеса, встречи студенческого актива с ректором Университета, деканом ресторано-гостиничного бизнеса	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
1.5	Утверждение планов кураторских часов, проверка отчетов о выполненной работе	2 раза в год	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
1.6	Проведение кураторских часов (по отдельным планам (кураторов)	постоянно	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
1.7	Мониторинг проведения кураторских часов	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.8	Заслушивание отчетов кураторов на заседаниях кафедры сервиса и гостиничного дела	2 раза в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
1.9	Проведение конкурса «Лучший куратор»	1 раз в год	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета
1.10	Вынесение вопросов социально-воспитательной работы на каждое заседание Ученого совета факультета	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
1.11	Развитие традиций Университета, (студенческое самоуправление, символика, музей истории, информационные стенды об известных выпускниках, ежегодные воспитательные мероприятия, мероприятия и др)	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.12	Размещение актуальной информации для участников воспитательного процесса на стендах, сайтах, в социальных сетях, распространение тематических памяток	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.13	Применение разнообразных средств защиты студенческой молодежи от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию	постоянно	Органы студенческого самоуправления
1.14	Ознакомление студентов 1-го курса с сайтом университета и факультета, «Студенческим порталом», со страницами студенческого самоуправления в социальных сетях	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2. ГРАЖДАНСКОЕ И ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на формирование активной гражданской позиции, патриотизма, правовой, политической информационной культуры			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи активной гражданской позиции, гражданской ответственности, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях общества			
2.1	Подготовка и проведение мероприятий (конкурсы, фестивали, слеты, конференции, выставки) по патриотическому воспитанию студенческой молодежи	ежегодно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
2.2	Участие в проведении республиканских мероприятиях патриотической направленности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
2.3	Ознакомление первокурсников с Книгой Памяти ДонНУЭТ.	сентябрь – октябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.4	Ознакомление первокурсников с музеем ДонНУЭТ (по отдельному графику).	сентябрь	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
2.5	Проведение образовательных и творческих мероприятий, посвященных годовщине освобождения Донбасса от немецко-фашистских захватчиков, Дню Победы в Великой Отечественной войне, Дню Республики, Дню государственного флага, Дню защитника Отечества, Дню вывода войск из Афганистана и т. д., в том числе с приглашением участников войны Донецкой Народной Республики за независимость 2014-2021 гг., участников Великой Отечественной войны, детей войны, воинов-интернационалистов, других заинтересованных представителей общественности	постоянно	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
2.6	Формирование самосознания молодежи на лучших образцах истории: проведение бесед, лекций, «круглых столов», посещение выставок, театральных постановок	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.7	Организация экскурсий в краеведческий музей, в музей Великой Отечественной войны	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
2.8	Анализ и распространение лучших практик и технологий формирования у студенческой молодежи устойчивой гражданской позиции	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.9	Организация работы клуба историко-патриотического воспитания	в течение года (по отдельному плану)	Декан ресторанно-гостиничного бизнеса, преподаватели кафедры туризма, органы студенческого самоуправления
2.10	Проведения открытых кураторских часов, приуроченных Дню народного единства	ноябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
2.11	Проведение общефакультетской акции «Бессмертный полк»	апрель-май	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета
3. ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ СЕМЕЙНОЕ ВОСПИТАНИЕ Направлено на приобщение к общечеловеческим и национальным ценностям, формирование нравственной культуры, формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
Цель: создание условий для воспитания у студенческой молодежи чувства достоинства, чести и честности, уважения к родителям, педагогам, старшему поколению, сверстникам, другим людям; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания; поддержка семейного воспитания, направленного на формирование ответственного отношения к семье, браку, воспитанию детей			
3.1	Проведение концертов, театральных представлений для детей, находящихся в детских домах и интернатах	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы,

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
			профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.2	Работа со студентами по воспитанию почитительного отношения к людям преклонного возраста, людям с физическими недостатками.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.3	Организация и проведение мероприятий, приуроченных ко Дню семьи, Дню матери, Дню защиты детей	ежегодно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
3.4	Анализ и распространение лучших практик и технологий духовно-нравственного, в том числе семейного воспитания обучающихся	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
3.5	Встречи студентов со знаменитыми людьми Донбасса (писателями, спортсменами, художниками, музыкантами и т.п.)	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы,
3.6	Вовлечение студенческой молодежи в волонтерское движение	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы, органы студенческого самоуправления
3.7	Проведение ежегодных благотворительных ярмарок («Золотая осень», «Масленица», «Пасхальная»)	октябрь, март	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	<p align="center">4. ПОЛИКУЛЬТУРНОЕ, ЭСТЕТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ, ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЫТА И ДОСУГА</p> <p>Направлено на формирование толерантного отношения к представителям других культур, национальностей, вероисповеданий и др.; формирование эстетического вкуса, чувства прекрасного; формирование ценностного отношения к материальному окружению, умения целесообразно и эффективно использовать свободное время</p>		
	<p>Цель: создание условий для успешной социализации студентов; создание равных для всех студентов возможностей доступа к культурным ценностям; поддержка мер по созданию и распространению произведений искусства и культуры, проведению культурных мероприятий, направленных на популяризацию традиционных культурных, нравственных ценностей</p>		
4.1	Проведение собраний на факультете, учебных группах, общежитиях со студентами относительно традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.2	Принятие мер по улучшению быта студентов, проживающих в общежитии.	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.3	Освещение традиций Университета, правил поведения, бытовых условий проживания в общежитиях, а также решений, принятых в отношении нарушителей дисциплины через стенгазету, объявления, сообщения в общежитии, на информационном стенде деканата	в течение года	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
4.4	Реализация Плана мероприятий по противодействию экстремизму и терроризму	постоянно	Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, кураторы
4.5	Проведение бесед, лекций, тематических кураторских часов со студентами о морально-этических ценностях, культуре общения, толерантности.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы
4.6	Посещение студентами театров, музеев, филармонии иных объектов культуры.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторано-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
4.7	Организация работы «Литературной гостиной», «Клуба любителей поэзии» (по отдельным планам)	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой лингводидактики
4.8	Подготовка и проведение традиционных студенческих мероприятий: - торжественная церемония «Посвящение в студенты», - фестивали «Студенческая осень» и «Студенческая кухня», - конкурсы «Freshman you can» и «Дебют первокурсника», - конкурсы «Студенческий Start Up» и «Битва полов», - олимпиада «Серебряный поднос», - конкурса «Юморина», - торжественной церемонии вручения дипломов лучшим выпускникам	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
4.9	Участие в межвузовских культурно-массовых мероприятиях	в течении года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета, органы студенческого самоуправления
5. ТРУДОВОЕ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ			
Направлено на понимание труда как личностной и социальной ценности, формирование готовности к осознанному профессиональному выбору, развитие функциональной грамотности, основ экономической культуры личности			
Цель: воспитание у студенческой молодежи уважения к труду, людям труда, трудовым достижениям и подвигам; формирование у студентов актуальной мотивационной структуры труда, содействие их профессиональному росту			
5.1	Создание условий для воспитания конкурентоспособного специалиста, в том числе приобщение к традициям трудовых коллективов организаций и учреждений; проведение практической подготовки, выездных занятий, мастер-классов в организациях и на предприятиях с целью ознакомления студентов со спецификой профессиональной деятельности, современной технологией организации производства	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
5.2	Развитие у студентов, особенно проживающих в общежитиях, умений и навыков самообслуживания, выполнения домашних обязанностей, потребности трудиться, добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, старший куратор факультета, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
5.3	Организация и проведение студенческих научных, научно-практических конференций	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
5.4	Совершенствование профорientационной работы в Университете, в том числе проведение дней открытых дверей, «Форума абитуриентов», «нобелевской недели», различных профессиональных конкурсов для учащихся общеобразовательных организаций и др.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
5.5	Проведение встреч, открытых диалогов с передовиками производства, ведущими специалистами – выпускниками	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела
5.6	Размещение материалов по профессиональной ориентации на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела, органы студенческого самоуправления
6. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ			
Направлено на формирование безопасного поведения в социальной и профессиональной деятельности, в повседневной жизни			
Цель: привитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактика вредных привычек			
6.1	Проведение профилактических, психолого-педагогических мероприятий по обеспечению психологической, социальной, антикриминальной, антинаркотической, техногенной, и иной безопасности с привлечением специалистов соответствующей отрасли.	в течение года	Кураторы
6.2	Проведение мероприятий по вопросам профилактики правонарушений, суицидоопасного поведения и иных негативных явлений в молодёжной среде; мероприятий направленных на оказание помощи студентам, оказавшимся в сложной жизненной ситуации, социально-опасном положении с приглашением специалистов-психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
6.3	Совершенствование форм воспитательной работы со студентами по вопросам обеспечения безопасности жизнедеятельности населения, обучения навыкам безопасного поведения.	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
6.4	Проведение тематических воспитательных мероприятий по безопасности в сети Интернет	в течение года	Кураторы
7. РАЗВИТИЕ СТУДЕНЧЕСКОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ВОСПИТАНИЕ ПСИХОЛОГИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЫ Направлено на развитие и саморазвитие личности, формирование психологической устойчивости			
Цель: содействие всестороннему и гармоничному развитию социально зрелой, творческой личности, усвоению студентами гуманистических ценностей, идеологии Донецкой Народной Республики, культурных и духовных традиций своего многонационального народа			
7.1	Создание на факультете гуманной воспитывающей среды и образовательного пространства; условий, направленных на развитие эмоционально-ценностной сферы личности, формирование умений и навыков эффективной адаптации к изменяющимся условиям жизнедеятельности; развитие коммуникативных способностей; коррекция личностного развития и поведения; стимулирование процессов самопознания и самосовершенствования, стремления к самореализации, в том числе проведение интерактивных тренингов, деловых и ролевых игр, дискуссий и т.п.; проведение психологического просвещения и диагностики, способствующих самопознанию и саморазвитию	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.2	Проведение встреч и бесед с родителями первокурсников об индивидуальных особенностях каждого студента, творческих способностях, чертах характера; проведение анкетирования первокурсников, анализ анкет. Формирование студента учебной группы первокурсников	сентябрь	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заместитель декана факультета по воспитательной работе, органы студенческого самоуправления, кураторы
7.3	Проведение встреч декана факультета со студенческим активом	ежемесячно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
7.4	Индивидуальная работа кураторов со студентами учебных групп и их родителями.	в течение года	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
7.5	Широкое привлечение студенческой молодежи к участию в деятельности социально значимых познавательных, творческих, культурных, краеведческих, благотворительных организациях и объединениях.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, профсоюзный комитет студентов, органы студенческого самоуправления
7.6	Работа по формированию лидерских качеств представителей студенческого самоуправления (участие в тренингах, семинарах и т.п.).	в течение года	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, органы студенческого самоуправления
8. ВОСПИТАНИЕ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ Направлено на осознание значимости здоровья как ценности, формирование навыков здорового образа жизни, физическое совершенствование			
Цель: формирование у молодого поколения ответственности к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни; создание равных условий для занятий физической культурой и спортом, для развивающего отдыха и оздоровления студенческой молодежи, включая студентов с ограниченными возможностями здоровья, студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации			
8.1	Проведение мероприятий, направленных на формирование культуры здорового образа жизни и безопасного поведения, в том числе формирование антинаркотического барьера, профилактики употребления наркотических, токсических, психоактивных веществ и курительных смесей с пригласением специалистов – психологов, врачей, сотрудников правоохранительных органов	постоянно	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.2	Размещение информации о последствиях употребления психоактивных веществ, курительных смесей на стендах, сайтах; распространение тематических памяток	постоянно	Заместитель декана факультета ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы
8.3	Проведение открытых лекций и мастер-классов по формированию культуры здорового питания.	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, заведующая кафедрой сервиса и гостиничного дела

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Исполнители
	<p align="center">9. ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ</p> <p align="center">Направлено на формирование экологической культуры личности</p>		
	<p>Цель: содействие становлению и развитию у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле; формирование у подрастающего поколения экологической картины мира, развитие у него стремления беречь и охранять природу; воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов и разумное их использование</p>		
9.1	Создание условий для становления и развития у студенческой молодежи экологической культуры, бережного отношения к родной земле	постоянно	Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
9.2	Привлечение студентов к проведению мероприятий по озеленению и уборке территории, прилегающей к корпусам, общежитиям, закрепленным территориям	в течение года	Заместитель декана ресторанно-гостиничного бизнеса по воспитательной работе, кураторы