

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.08.2022 12:10:08

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085ac070ac3da1457413502na0ee57e75a19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра иностранных языков и профессиональной коммуникации

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык в академическом общении

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Иностранный язык в академическом общении / сост. К.П.Н., доцент, Плаксина Н.В.; Д.И.Н., профессор, Кононова Т.Л.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Иностранный язык в академическом общении" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

К.П.Н., доцент, Плаксина Н.В.; Д.И.Н., профессор, Кононова Т.Л.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование навыков коммуникации в устной и письменной формах для овладения академическими и профессиональными знаниями и самореализации.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Знать:

современные коммуникативные технологии академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.

Уметь:

использовать стратегии и тактики академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.

Владеть:

речевыми стратегиями и тактиками академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Международная система подготовки магистрантов.	Раздел				
1.1	Международная система высшего образования. Сопоставительная характеристика российской и международной систем высшего образования.	Пр	1	2	0	0
1.2	Международная система высшего образования. Сопоставительная характеристика российской и международной систем высшего образования.	Ср	1	2	0	0
1.3	Программы международной академической мобильности. Международные программы академического и научного обмена, стажировки и гранты. Международные программы поддержки научных исследований.	Пр	1	2	0	0
1.4	Программы международной академической мобильности. Международные программы академического и научного обмена, стажировки и гранты. Международные программы поддержки научных исследований.	Ср	1	2	0	0
1.5	Моя научная специальность. Структура магистерской диссертации.	Пр	1	2	0	0
1.6	Моя научная специальность. Структура магистерской диссертации.	Ср	1	4	0	0
1.7	Международные академические научные конференции. Подача заявки на участие в конференции. Составление академического резюме.	Пр	1	2	0	0

1.8	Международные академические научные конференции. Подача заявки на участие в конференции. Составление академического резюме.	Ср	1	4	0	0
1.9	Установление профессиональных контактов. Взаимодействие с коллегами в академическом и научном сообществе.	Пр	1	2	0	0
1.10	Установление профессиональных контактов. Взаимодействие с коллегами в академическом и научном сообществе.	Ср	1	4	0	0
	Раздел 2. Структура и специфика написания научной статьи на иностранном языке. Подготовка доклада на конференцию на иностранном языке.	Раздел				
2.1	Подготовка научной статьи.	Пр	1	2	0	0
2.2	Подготовка научной статьи.	Ср	1	8	0	0
2.3	Составление аннотации к статье, тезисов научного исследования.	Пр	1	2	0	0
2.4	Составление аннотации к статье, тезисов научного исследования.	Ср	1	6	0	0
2.5	Участие в конференции с устным выступлением.	Пр	1	2	1	0
2.6	Участие в конференции с устным выступлением.	Ср	1	8	0	0
2.7	Участие в конференции со стендовым докладом (постером).	Пр	1	4	1	0
2.8	Участие в конференции со стендовым докладом (постером).	Ср	1	6	0	0
2.9	Искусство проведения презентаций. Совершенствование навыков подачи материала.	Пр	1	2	0	0
2.10	Искусство проведения презентаций. Совершенствование навыков подачи материала.	Ср	1	4	0	0
	Раздел 3. Развитие навыков академического письма.	Раздел				
3.1	Академическая корреспонденция (email-переписка, письмо с предложением о профессиональном сотрудничестве).	Пр	1	2	0	0
3.2	Академическая корреспонденция (email-переписка, письмо с предложением о профессиональном сотрудничестве).	Ср	1	4	0	0
3.3	Академическая корреспонденция (рекомендательное письмо, сопроводительное письмо для заявки на соискание гранта).	Пр	1	2	0	0
3.4	Академическая корреспонденция (рекомендательное письмо, сопроводительное письмо для заявки на соискание гранта).	Ср	1	4	0	0
3.5	Умение составлять краткий обзор информации, аннотирование, реферирование.	Пр	1	2	0	0
3.6	Умение составлять краткий обзор информации, аннотирование, реферирование.	Ср	1	4	0	0
3.7	Составление заявки на грант.	Пр	1	4	0	0
3.8	Составление заявки на грант.	Ср	1	6	0	0

3.9	Визуальное оформление результатов исследования.	Пр	1	4	0	0
3.10	Визуальное оформление результатов исследования.	Ср	1	6	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для текущей аттестации одобрены протоколом заседания кафедры иностранных языков и профессиональной коммуникации от 07.03.2019 г., протокол № 8, и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации одобрены протоколом заседания кафедры иностранных языков и профессиональной коммуникации от 07.03.2019 г., протокол № 8, и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Лебедева С. В., Денисова В. В. - Учебное пособие «Иностранный язык в академическом общении»: очная/заочная формы обучения - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2019.	http://elibrary.kursksu.ru/eTrud/003318.pdf	1
Л1.2	Автандилова Е. М., Кравцов С. М. - Французский язык для магистрантов, обучающихся по естественнонаучным направлениям подготовки: учебное пособие - Ростов-на-Дону, Таганрог: Южный федеральный университет, 2018.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=560948	1
Л1.3	Крайсман Н. В. - Французский язык. Деловая и профессиональная коммуникация: Учебное пособие - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.	http://www.iprbookshop.ru/79593.html	1
Л1.4	Миляева Н. Н. - Немецкий язык. Deutsch (a1—a2) : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры: Учебник и практикум - М: Издательство Юрайт, 2018.	http://www.biblio-online.ru/book/82F8C390-93EF-4A3E-BD83-AB0FB253C570	1
Л1.5	Барановская Т. А. - Английский язык для академических целей. English for academic purposes: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/9DECDFFF-0CFB-48ED-82B3-8620AEBDFEFC3	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Бурунский В. М. - Практика перевода (французский язык): учеб.-метод. пособие - Курск: ИП Бескровный А. В., 2019.		9
Л2.2	Бурунский В. М. - Курс лекций по теории перевода (французский язык): учеб. пособие - Курск: Деловая полиграфия, 2019.		4
Л2.3	Баймуратова У. - Culture of Written English - Оренбург: ОГУ, 2013.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259201	1
Л2.4	Денисова В. В. - Письменный перевод: от теории к практике. Ч. 2: учеб. пособие для магистрантов, аспирантов и студентов - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2013.	http://elibrary.kursksu.ru/etrud/000415.pdf	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	«Lingvo Live» – онлайн-словарь от АБВУУ. https://www.lingvolive.com/ru-ru
Э2	Многоязычный онлайн-словарь «Мультитран». http://www.multitrans.ru/
Э3	Онлайн словарь «Merriam-Webster». http://www.merriam-webster.com/
Э4	Онлайн-словарь и тезаурус «Cambridge Dictionary». http://dictionary.cambridge.org/ru/
Э5	Онлайн-словарь и тезаурус на сайте «Oxford Dictionaries». https://en.oxforddictionaries.com/
Э6	Сайт с материалами к курсу «English for Academics». http://www.cambridge.org/us/cambridgeenglish/catalog/business-professional-and-vocational/english-academics/resources/
Э7	Сайт американского научно-популярного журнала Scientific American. https://www.scientificamerican.com/
Э8	Сайт независимого научно-популярного журнала Sci-News.com. http://www.sci-news.com/
Э9	Сайт немецкого научно-популярного журнала Spektrum der Wissenschaft. http://www.spektrum.de/

Э10	Сайт Канадской телерадиовещательной корпорации Radio-Canada на французском и английском языках. http://ici.radio-canada.ca/
Э11	Научные журналы в открытом доступе. http://www.doaj.org/
Э12	Научные журналы по разным дисциплинам. http://www.jstor.org
Э13	Задания для подготовки к тесту IELTS части Academic Writing. https://www.ieltsessentials.com/global/prepare/freepracticetests/academicwritingpracticetests
Э14	Сайты с информацией о международных стипендиальных программах, позволяющих получить бесплатное образование за рубежом. http://www.scholars4dev.com/ , https://mtsu.studioabroad.com/index.cfm?FuseAction=Abroad.ViewLink&Link_ID=5AC2B662-26B9-58D3-F5713C5FCF91848B , http://www.pace.edu/office-student-success/fellowships
Э15	Сайт платформы массового онлайн-образования «Coursera». https://www.coursera.org/
Э16	Перечень онлайн-ресурсов для получения бесплатного дистанционного образования. http://www.hr-portal.ru/article/33-onlayn-resursa-dlya-besplatnogo-distancionnogo-obrazovaniya , http://www.mro-rahman.ru/novosti/342-luchshie-onlajn-resursy-dlya-distantsionnogo-obucheniya , https://habrahabr.ru/post/156241/ , https://habrahabr.ru/post/294326/
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
7.3.1.1	№303
7.3.1.2	Microsoft Windows 8 ООО Техника и Сервис Договор №0344100007512000081 от 12 декабря 2012 года; Microsoft Office Professional Plus 2007 Открытая лицензия №43219389 с 18.12.2007;
7.3.1.3	7-Zip ЛицензияGNU ГЕНЕРАЛЬНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ от 29 июня 2007;
7.3.1.4	№146
7.3.1.5	Microsoft Windows 7 Professional Открытая лицензия № 47818817 с 15.12.2010;
7.3.1.6	Microsoft Windows 8 ООО Техника и Сервис Договор №0344100007512000081 от 12 декабря 2012 года; Microsoft Office Professional Plus 2007 Открытая лицензия №43219389 с 18.12.2007;
7.3.1.7	7-Zip ЛицензияGNU ГЕНЕРАЛЬНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ от 29 июня 2007;
7.3.1.8	№333
7.3.1.9	Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия №43982166 с 23.05.2008;
7.3.1.10	7-Zip Лицензия GNU ЛИЦЕНЗИЯ от 29 июня 2007;
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	http://195.93.165.10:2280 – Электронный каталог библиотеки КГУ
7.3.2.2	http://elibrary.ru – Научная электронная библиотека
7.3.2.3	http://uisrussia.msu.ru – Университетская информационная система «Россия».

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория(Р33/9-333)
7.2	Стол - 9 шт., стул- 34 шт., стул офисный - 2 шт., стол офисный - 1 шт., классная доска – 1 шт., Стеллаж – 3 шт., Книжный шкаф - 3 шт., Доска ДН - 14 м – 3 шт.
7.3	
7.4	Аудитория для самостоятельной работы(Р29/УК-303)
7.5	Стол – 55 шт. Стул – 55 шт. Моноблок (ASUS ET2220I) – 28 шт.
7.6	
7.7	Аудитория для самостоятельной работы(Р33/ЛК-146)
7.8	Стол – 61 шт.
7.9	Стул – 162 шт.
7.10	Моноблок (MSI MS-A912) – 27 шт. Моноблок (ASUS ET2220I) – 13 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Обучающимся необходимо ознакомиться с содержанием учебно-методического комплекса по дисциплине (УМК), который имеется на кафедре иностранных языков и профессиональной коммуникации.

Для успешного изучения дисциплины необходимо в обязательном порядке посещать практические (лабораторные) занятия, следовать рекомендациям преподавателя и правильно организовывать самостоятельную работу.

Практические (лабораторные) занятия способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем изучаемой дисциплины и служат основной формой подведения итогов самостоятельной работы обучающихся.

На практических занятиях обучающиеся учатся грамотно и свободно составлять монологические и диалогические высказывания в рамках заданной тематики, а также профессионально и качественно выполнять практические задания по

темам и разделам дисциплины. Все это помогает обучающимся приобрести навыки и умения, необходимые современному специалисту, что способствует развитию их профессиональной компетентности.

По каждой теме учебной дисциплины обучающимся предлагается перечень заданий для самостоятельной работы, которые ориентированы на более глубокое усвоение изучаемого материала.

Пояснения для обучающихся по организации самостоятельной работы по дисциплине представлены в методических указаниях, составленных на основе рабочей программы дисциплины (одобрены на заседании кафедры от 07.03.2019 г., протокол № 8, и находятся на кафедре иностранных языков и профессиональной коммуникации в свободном доступе.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра информационной безопасности

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Информационная безопасность

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Информационная безопасность / сост. доцент
, Бабкин Г.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Информационная безопасность" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

доцент
, Бабкин Г.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель изучения дисциплины «Информационная безопасность» - обучение принципам обеспечения информационной безопасности государства, подходам к анализу его информационной инфраструктуры и решению задач обеспечения информационной безопасности компьютерных систем.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	ФТД
--------------------	-----

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

информационно-технологическую концепцию в сфере общественного питания, методы внедрения инновационных вещей

Уметь:

осуществлять внедрение новейших технологических разработок в сферу гостиничного делопроизводства

Владеть:

практическим опытом для умения сформировать технологическую концепцию организаций размещения и общ. питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Информационная безопасность	Раздел				
1.1	Информационная безопасность в системе национальной безопасности Российской Федерации.	Лек	1	2	0	0
1.2	Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность в сфере информационной безопасности.	Лаб	1	2	0	0
1.3	Информационная безопасность в системе национальной безопасности Российской Федерации.	Ср	1	2	0	0
1.4	Национальные интересы Российской Федерации в информационной сфере и их обеспечение.	Лек	1	2	0	0
1.5	Руководящие документы по защите информации от несанкционированного доступа ФСТЭК России.	Лаб	1	2	0	0
1.6	Национальные интересы Российской Федерации в информационной сфере и их обеспечение.	Ср	1	4	0	0
1.7	Виды угроз информационной безопасности Российской Федерации.	Лек	1	2	0	0
1.8	Контроль физического доступа в помещения телекоммуникационных систем.	Лаб	1	2	0	0
1.9	Виды угроз информационной безопасности Российской Федерации.	Ср	1	4	0	0
1.10	Источники угроз информационной безопасности.	Лек	1	2	0	0

1.11	Технические средства защиты телекоммуникационных систем от побочных электромагнитных излучений	Лаб	1	2	0	0
1.12	Источники угроз информационной безопасности.	Ср	1	4	0	0
1.13	Информационная безопасность и информационное противоборство.	Лек	1	2	0	0
1.14	Физическая безопасность информационных ресурсов.	Лаб	1	2	0	0
1.15	Информационная безопасность и информационное противоборство.	Ср	1	4	0	0
1.16	Обеспечение информационной безопасности объектов информатизационной сферы государства в условиях информационной войны.	Лек	1	2	0	0
1.17	Управление правами пользователей по доступу к информационным ресурсам.	Лаб	1	2	0	0
1.18	Обеспечение информационной безопасности объектов информатизационной сферы государства в условиях информационной войны.	Ср	1	4	0	0
1.19	Общие методы обеспечения информационной безопасности Российской Федерации.	Лек	1	2	0	0
1.20	Безопасное масштабирование компьютерных сетей	Лаб	1	2	0	0
1.21	Общие методы обеспечения информационной безопасности Российской Федерации.	Ср	1	4	0	0
1.22	Основы комплексного обеспечения информационной безопасности.	Лек	1	2	0	0
1.23	Специальные требования и рекомендации по технической защите конфиденциальной информации	Лаб	1	2	0	0
1.24	Основы комплексного обеспечения информационной безопасности.	Ср	1	4	0	0
1.25	Методы и средства обеспечения информационной безопасности компьютерных систем.	Лек	1	2	0	0
1.26	Правовые нормы обеспечения защиты информации на предприятии	Лаб	1	2	0	0
1.27	Методы и средства обеспечения информационной безопасности компьютерных систем.	Ср	1	4	0	0
1.28	Промежуточная аттестация	Зачёт	1	2	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине "Информационная безопасность" рассмотрены и одобрены на заседании кафедры от 23 апреля 2019 г., протокол №11

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля по дисциплине "Информационная безопасность" рассмотрены и одобрены на заседании кафедры от 23 апреля 2019 г., протокол №11

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
--	----------	-----------	--------

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Артемов А. В. - Информационная безопасность: курс лекций: курс лекций - Орел: Межрегиональная академия безопасности и выживания, 2014.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428605	1
6.1.2. Дополнительная литература			
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Прохорова О. В. - Информационная безопасность и защита информации: Учебник - Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/43183	1
Л2.2	Шаньгин В. Ф. - Информационная безопасность и защита информации: учебное пособие - Москва: ДМК Пресс, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/29257	1
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Сердюк В. А. Организация и технологии защиты информации : обнаружение и предотвращение информационных атак в автоматизированных системах предприятий: учебное пособие. Издательство: Издательский дом Высшей школы экономики, 2015		
Э2	Загинайлов, Ю. Н. Теория информационной безопасности и методология защиты информации / Ю.Н. Загинайлов .— М. Берлин : Директ-Медиа, 2015 .— 253 с. — ISBN 978-5-4475-3946-7		
Э3	Нестеров, С. А. Основы информационной безопасности / С.А. Нестеров .— Санкт-Петербург : Издательство Политехнического университета, 2014 .— 322 с. — ISBN 978-5-7422-4331-1		
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	199:		
7.3.1.2	Microsoft Windows 7 (Open License: 47818817)		
7.3.1.3	Microsoft Office Professional 2007 (Open License: 43219389)		
7.3.1.4	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение)		
7.3.1.5	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL)		
7.3.1.6	Google Chrome (Свободная лицензия BSD)		
7.3.1.7	Visual Studio Community (Проприетарная лицензия (бесплатная версия))		
7.3.1.8	Flat Assembler (Свободное программное обеспечение лицензия BSD)		
7.3.1.9	RStudio (Свободная лицензия GNU Affero General Public License v3)		
7.3.1.1	0 Packet Tracer (Проприетарная академическая лицензия)		
7.3.1.1	1 GNS3 (Проприетарная академическая лицензия)		
7.3.1.1	2 Snort (Свободное программное обеспечение GNU GPL)		
7.3.1.1	3 146:		
7.3.1.1	4 Microsoft Windows 7 (Open License: 47818817)		
7.3.1.1	5 MsOffice Professional 2007 (Open License: 43219389)		
7.3.1.1	6 Adobe Acrobat Reader DC (Лицензия на свободное программное обеспечение)		
7.3.1.1	7 7-Zip (Лицензия на свободное программное обеспечение GNU LGPL)		
7.3.1.1	8 Google Chrome (Лицензия на свободное программное обеспечение BSD)		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	Электронная библиотечная система «Юрайт» - https://www.biblio-online.ru/		
7.3.2.2	Электронная библиотечная система КГУ - http://library-reader.kursksu.ru/		
7.3.2.3	Электронная библиотечная система «IPRbooks» - http://www.iprbookshop.ru/		
7.3.2.4	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» - http://biblioclub.ru/		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Лаборатория технической защиты информации,
7.2	Лаборатория программно-аппаратных средств обеспечения информационной безопасности,

7.3	для проведения лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), самостоятельной работы студентов,
7.4	305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 199
7.5	Моноблок LenovoC560 – 9 шт.
7.6	Стенд информационный 1,4м*0,9м – 9 шт.
7.7	Малогобаритный камуфлированный блокиратор работы сотовых телефонов и закладных устройств – 1 шт.
7.8	Селективный обнаружитель цифровых радиоустройств ST062 – 1 шт.
7.9	Устройство защиты объектов информатизации от утечки информации за счет ПЭМИН «Блокада» – 1 шт.
7.10	Нелинейный локатор «Буклет-2» – 1 шт.
7.11	Устройство МП—1А – 1 шт.
7.12	Электронно-оптическое устройство для обнаружения любых типов оптических устройств «Гранат» – 1 шт.
7.13	Программно-аппаратный комплекс «Соболь» – 1 шт.
7.14	ИМФ-3 имитатор многофункциональный – 1 шт.
7.15	Монитор ЖК-панель 17 Acer – 1 шт.
7.16	Стенд учебный лабораторный комплекс SDX-0,9 – 3 шт.
7.17	Стенд учебный лабораторный комплекс SDK-6,1 – 4 шт.
7.18	Стенд учебный лабораторный комплекс SDK-7 – 4 шт.
7.19	Стенд учебный лабораторный комплекс SDK-1.1 – 6 шт.
7.20	Стенд учебный лабораторный комплекс SDK-5.0 – 7 шт.
7.21	Устройство «Смарт» (на базе СКМ-21) (Комплекс оценки эффективности защиты речевой информации от утечки по акустическому, виброакустическому и акустоэлектрическому каналам) – 1 шт.
7.22	Система активной защиты речевой акустической информации SEL-157 "Шагренъ" – 1 шт.
7.23	Программно-аппаратные средства защиты информации от НСД (Электронные идентификаторы Рутокен) – 1 шт.
7.24	Лабораторный комплекс «Беспроводные сети» УП-134 – 1 шт.
7.25	Жалюзи вертикальные тканевые – 1 шт.
7.26	Концентратор 24порт – 1 шт.
7.27	Парта – 9 шт.
7.28	Стол комп. – 12 шт.
7.29	Стул – 17 шт.
7.30	Доска с механизмом – 1 шт.
7.31	Учебная аудитория для самостоятельной работы студентов,
7.32	305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146
7.33	Моноблок MSI (MS-A912) – 27 шт.
7.34	Мноноблок Asus, (ET2220I) – 13 шт.
7.35	Стол – 61 шт.
7.36	Стул – 162 шт.
7.37	
7.38	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы, с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимся на кафедре.

8.2 Указания по подготовке к занятиям лекционного типа

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, поэтому студентам рекомендуется перед очередной лекцией просмотреть по конспекту материал предыдущей. При затруднениях в восприятии материала следует обращаться к основным литературным источникам, к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

8.3 Указания по подготовке к практическим занятиям типа

«Методические указания по подготовке к практическим/семинарским/ лабораторным занятиям по дисциплине «Информационная безопасность» утверждены на заседании кафедры, находятся на кафедре «Программного обеспечения и администрирования информационных систем» в свободном доступе для студентов.

8.4 Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более

глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы, которые содержатся в «Методических указаниях по самостоятельной работе по дисциплине «Информационная безопасность» утвержденных на заседании кафедры и находятся на кафедре «Программного обеспечения и администрирования информационных систем» в свободном доступе для студентов.

8.5 Методические указания по работе с литературой

К каждой теме учебной дисциплины подобрана основная и дополнительная литература.

Основная литература - это учебники и учебные пособия.

Дополнительная литература - это монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, интернет ресурсы.

В учебнике/ учебном пособии следует ознакомиться с оглавлением и научно-справочным аппаратом, прочитать аннотацию и предисловие. Целесообразно ее пролистать, рассмотреть иллюстрации, таблицы, диаграммы, приложения. Такое поверхностное ознакомление позволит узнать, какие главы следует читать внимательно, а какие прочитать быстро.

Студенту следует использовать следующие виды записей при работе с литературой:

Конспект - краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является не переписывание произведения, а выявление его логики, системы доказательств, основных выводов.

Тезисы - концентрированное изложение основных положений прочитанного материала.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра философии

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Философия и методология современной науки

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	2	2	2	2
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Философия и методология современной науки / сост. д.ф.н., профессор, Бондаренко Станислав Боирович; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Философия и методология современной науки" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

д.ф.н., профессор, Бондаренко Станислав Боирович

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование способности самостоятельного философского анализа и осмысления проблем и перспектив развития современной науки; приобретение умений по применению знаний по философии и методологии современной науки, формирование общекультурных и профессиональных компетенций.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

Знать:

знать теоретические подходы к анализу науки и определяющие факторы, влияющие на развитие современной науки; знать основные дискуссии мировоззренческого и методологического характера о современной науке.

Уметь:

уметь обосновывать познавательную и культурную ценность науки.

Владеть:

владеть методами применения философии и методологии науки в конкретных познавательных ситуациях.

ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Знать:

знать современные теории планирования и технологии их применения в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

Уметь:

уметь применять современные теории планирования и технологии в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

Владеть:

владеть навыками применения современных теорий планирования и технологий в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Философия современной науки	Раздел				
1.1	Особенности современной науки	Лек	1	2	0	0
1.2	Особенности современной науки	Ср	1	22	0	0
1.3	Закономерности развития современной науки	Пр	1	4	0	0
1.4	Концепции развития современной науки	Ср	1	8	0	0
1.5	Философские проблемы современной науки	Ср	1	12	0	0

	Раздел 2. Методология современной науки	Раздел				
2.1	Феномен глобализации науки как предмет современной социально-философской рефлексии	Пр	1	2	0	0
2.2	Национальные, культурные и гендерные проблемы в условиях глобализации науки.	Пр	1	4	0	0
2.3	Глобальные процессы в современной науке	Ср	1	20	0	0
2.4	Милитаризация современной науки	Пр	1	4	0	0
2.5	Глобальные процессы в современной науке	Пр	1	2	0	0
2.6	Глобальные процессы в современной науке	Ср	1	28	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для текущей аттестации одобрены протоколом заседания кафедры философии от «28» марта 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для промежуточной аттестации одобрены протоколом № «5» заседания кафедры философии от «28» марта 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Рузавин Г.И. - Методология научного познания: учебное пособие - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/52507.html	1
Л1.2	Яскевич Я. С. - Философия и методология науки в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов - Москва: Юрайт, 2017.	https://urait.ru/bcode/409109	1
Л1.3	Афанасьев В. В. - Методология и методы научного исследования: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/13FEAF-C5-B8AA-41D2-B3F8-27A2BD87491B	1
Л1.4	Канке В. А. - Философские проблемы науки и техники: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/42FB83BF-D655-41B2-8F8F-2540DDD82154	1
Л1.5	Лавриненко В. Н., Ратников В. П., Юдин В. В. - Философия: В вопросах и ответах - Москва: Юнити-Дана, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117916	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Ретюнских Л. Т. - Философия: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/276983F7-FC4B-4D97-8B26-BF17FB27C6A6	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	а.319
7.3.1.2	Microsoft Windows XP Professional Лицензия № 47818817 с 15.12.2010;
7.3.1.3	Microsoft Office 2003 Suites Лицензия №41902857 с 16.03.2007;
7.3.1.4	7-Zip Лицензия GNU ЛИЦЕНЗИЯ от 29 июня 2007;

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	- Электронная библиотечная система «Научная библиотека КГУ» http://www.lib.kursksu.ru/
---------	---

7.3.2.2	- Электронная библиотека Юрайт http://www.biblio-online.ru/
7.3.2.3	- Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» http://www /biblioclub.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория(Р29/УК-319)
7.2	Стол ученический двухместный – 21 шт.
7.3	Стул ученический – 44 шт.
7.4	Доска аудиторная – 1 шт.
7.5	Телевизор LG – 1 шт.
7.6	Мобильный ПК EMACHINES E510 – 1 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Рекомендации по подготовке к занятиям

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры. Студентам необходимо перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Студентам следует: приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию; до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей теме занятия. В ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов; на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проблем, ситуаций, обсуждаемых на занятии, в случае затруднений обращаться к преподавателю. Студентам, пропустившим занятия, не подготовившимся к данному практическому занятию, рекомендуется явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии.

Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий.

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы. К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Зачет представляет собой форму промежуточной аттестации в 4 семестре, предполагающие оценку итогов изучения студентом и его активности в процессе изучения дисциплины.

Зачет проходит в форме собеседования.

Студентам, прошедшим успешно промежуточную аттестацию, выполнившим все контрольные работы, активно участвовавшим в обсуждениях, дискуссиях, не допустившим в течение семестра пропусков занятий, зачет выставляется без собеседования.

Методические указания утверждены протоколом протоколом № «5» заседания кафедры философии от «28» марта 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в
сфере туризма и гостеприимства

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере туризма и гостеприимства / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере туризма и гостеприимства" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Дать теоретические и практические знания в сфере коммуникационных технологий межкультурного взаимодействия в гостиничной индустрии.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Знать:

особенности организационной структуры гостиничного предприятия

Уметь:

организовывать, руководить и вырабатывать командную стратегию для решения поставленной перед гостиничным предприятием цели

Владеть:

методами организации и руководства командой гостиничного предприятия

УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Знать:

особенности национальных культур гостей гостиничных предприятий

Уметь:

анализировать национальные особенности гостей гостиничных предприятий

Владеть:

приемами и методами обслуживания гостей гостиничных предприятий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Менеджмент и организация	Раздел				
1.1	Организация как функция менеджмента	Лек	1	2	0	0
1.2	Организация как функция менеджмента	Пр	1	2	2	0
1.3	Понятие и сущность коммуникаций в гостиничном менеджменте	Лек	1	2	0	0
1.4	Понятие и сущность коммуникаций в гостиничном менеджменте	Пр	1	2	0	0
	Раздел 2. Понятие «коммуникация»	Раздел				
2.1	Типы коммуникаций в гостинице	Лек	1	2	0	0
2.2	Типы коммуникации в гостинице.	Пр	1	2	0	0
2.3	Направление коммуникаций в гостинице	Лек	1	2	0	0
2.4	Направление коммуникаций в гостинице	Пр	1	2	2	0

2.5	Процесс коммуникации в гостинице с партнёрами по бизнесу и заинтересованными сторонами	Пр	1	2	0	0
	Раздел 3. Организация внешних и внутренних коммуникаций	Раздел				
3.1	Внедрение новых компьютерных систем бронирования.	Ср	1	10	0	0
3.2	Преимущества мини-АТС.	Ср	1	10	0	0
3.3	Способы бронирования.	Ср	1	10	0	0
3.4	Процесс коммуникации.	Ср	1	10	0	0
3.5	Обратная связь и помехи. Семантические барьеры. Невербальные барьеры.	Ср	1	10	0	0
	Раздел 4. Маркетинговая деятельность в гостиничном бизнесе	Раздел				
4.1	Маркетинговая деятельность в гостиничном бизнесе	Ср	1	10	0	0
4.2	Понятия гостиничного бизнеса и гостиничных услуг	Ср	1	10	0	0
4.3	Сущность маркетинговой деятельности в гостиничном бизнесе	Ср	1	20	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Купцова Е. В. - Бизнес-планирование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7A2FBB1D-4152-4DC8-8459-CBED02AD6730	1
Л1.2	Горфинкель В.Я., Торопцов В.С., Швандар В.А. - Коммуникации и корпоративное управление: учебное пособие - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/52617.html	1
Л1.3	Сергеев А. А. - Бизнес-планирование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/3EEDDFFA-2C28-4D41-94F4-5483EEBC67EB	1
Л1.4	Шубаева В. Г. - Маркетинг в туристской индустрии: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/BD5114E9-F2FB-43E2-B338-604566FE7BFE	1
Л1.5	Черняк В.З., Эриашвили Н.Д., Ахвледиани Ю.Т., Барикаев Е.Н., Артемьев Н.В., Криворотов В.В., Калина А.В., Мезенцева О.В. - Бизнес-планирование: учебное пособие - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017.	http://www.iprbookshop.ru/71209.html	1
Л1.6	Кожаяев Ю. П. - Маркетинг в туристской индустрии: учебное пособие - Москва: Юнити, 2016.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036	1
Л1.7	Безрутченко Ю.В. - Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме (2-е издание): учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016.	http://www.iprbookshop.ru/57171.html	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.8	Горфинкель В. Я., Торопцов В. С., Швандар В. А. - Коммуникации и корпоративное управление: Учебное пособие - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/16415	1
6.1.2. Дополнительная литература			
	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Дашкова Т. Л. - Маркетинг в туристическом бизнесе: учебное пособие - Москва: Дашков и К°, 2014.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452823	1
Л2.2	Лисевич А.В., Лунтова Е.В. - Маркетинг в туристской индустрии: учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/21420.html	1
Л2.3	Безрутченко Ю.В. - Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие - Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2013.	http://www.iprbookshop.ru/16475.html	1
Л2.4	Безрутченко Ю.В. - Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/5999.html	1
Л2.5	Мошняга Е. В. - Концептуальное пространство межкультурной коммуникации в туризме в условиях глобализации: Монография - Москва: Российская международная академия туризма, Советский спорт, 2010.	http://www.iprbookshop.ru/30150	1
6.3.1 Перечень программного обеспечения			
7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);		
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);		
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);		
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);		
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).		
6.3.2 Перечень информационных справочных систем			
7.3.2.1	http://www.booking.com		
7.3.2.2	http://www.tripadvisor.ru		
7.3.2.3	http://www.tophotels.ru		
7.3.2.4	http://www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)		
7.3.2.5	http://www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация		
7.3.2.6	http://www.trivago.ru		
7.3.2.7	http://www.hotels.ru		
7.3.2.8	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.		
7.3.2.9	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия		
7.3.2.1 0	http://www.consultant.ru _ Информационно-справочная система.		
7.3.2.1 1	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.		
7.3.2.1 2	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.		
7.3.2.1 3	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.		
7.3.2.1 4	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».		
7.3.2.1 5	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»		
7.3.2.1 6	www.aport.ru/ – Поисковая система.		
7.3.2.1 7	www.rambler.ru/ – Поисковая система.		
7.3.2.1 8	www.yandex.ru/ – Поисковая система.		
7.3.2.1 9			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.7	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

7.2. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

1. Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником)

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме: - внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника); - рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них; - выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы; - кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта). При конспектировании текста: - обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа; - составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры); - осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста / сост. Алюшин Р.Е.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

Алюшин Р.Е.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Знать:

Профессионально-личностный рост; самоорганизация; профессиональные и личностные качества
информационно аналитическая работа менеджера

Уметь:

определять приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на оценке самооценки
проводить тренинги профессионального роста
презентовать себя как менеджера

Владеть:

навыками составления резюме и мотивационного письма
навыками написания сопроводительного письма
навыками прохождения и проведения собеседования

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Профессионально-личностный рост	Раздел				
1.1	Направления профессионально-личностного роста	Пр	1	2	0	0
1.2	Профессиональные и личностные качества	Пр	1	2	0	0
1.3	Условия формирования и развития навыков профессионально-личностного роста	Пр	1	2	0	0
1.4	Формы самопрезентации: составление резюме	Пр	1	2	2	0
1.5	Содержание резюме	Пр	1	2	0	0
1.6	Подготовка к собеседованию	Пр	1	2	2	0
1.7	Тренинги профессионального роста	Пр	1	2	0	0
1.8	Профессиональное мастерство и профессиональная деформация	Пр	1	2	0	0
1.9	Самореализация личности	Пр	1	2	0	0
1.10	Модель качеств менеджера "Умения управлять собой"	Ср	1	54	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации**

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****6.1. Рекомендуемая литература****6.3.1 Перечень программного обеспечения****6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Интерактивная доска SMARTBOSRDSMB480 - 1 шт.
7.2	
7.3	Трибуна лекторская - 1 шт.
7.4	
7.5	Доска учебная - 1 шт.
7.6	
7.7	Шкаф с полками - 1 шт.
7.8	
7.9	Шкаф со стеклом - 1 шт.
7.10	
7.11	Комплекты учебных столов - 14 шт.
7.12	
7.13	Стол для преподавателя - 1 шт.
7.14	
7.15	Стулья - 42 шт.
7.16	
7.17	Шкаф низкий комбинированный - 2 шт.
7.18	
7.19	Шкаф навесной - 2 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4		4	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. к.п.н., доцент, Нелпина Е.А.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелпина Е.А.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организационного проектирования и управления проектами в индустрии туризма.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла****Знать:**

понятие проект и жизненный цикл проекта

Уметь:

уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Владеть:

владеть навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла

ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**Знать:**

стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

уметь выполнять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

владеть навыками выполнения стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Концептуальные основы проектирования в сфере туризма	Раздел				
1.1	Концептуальные основы проектирования в сфере туризма	Лек	1	4	0	0
1.2	Концептуальные основы проектирования в сфере туризма	Пр	1	4	0	0
1.3	Концептуальные основы проектирования в сфере туризма	Ср	1	8	0	0
	Раздел 2. Проект как объект управления, его характеристики	Раздел				
2.1	Проект как объект управления, его характеристики	Лек	1	4	0	0
2.2	Проект как объект управления, его характеристики	Пр	1	4	0	0
2.3	Проект как объект управления, его характеристики	Ср	1	8	0	0

	Раздел 3. Содержание организационного проектирования и проектного планирования	Раздел				
3.1	Содержание организационного проектирования и проектного планирования	Лек	1	4	0	0
3.2	Содержание организационного проектирования и проектного планирования	Пр	1	4	0	0
3.3	Содержание организационного проектирования и проектного планирования	Ср	1	8	0	0
	Раздел 4. Организационные структуры управления проектами	Раздел				
4.1	Организационные структуры управления проектами	Лек	1	4	0	0
4.2	Организационные структуры управления проектами	Пр	1	2	0	0
4.3	Организационные структуры управления проектами	Ср	1	6	0	0
	Раздел 5. Управление проектными рисками в индустрии туризма	Раздел				
5.1	Управление проектными рисками в индустрии туризма	Лек	1	2	0	0
5.2	Управление проектными рисками в индустрии туризма	Пр	1	4	0	0
5.3	Управление проектными рисками в индустрии туризма	Ср	1	6	0	0
5.4		Экзамен	1	36	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточного контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточного контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Беликова И. П. - Организационное проектирование и управление проектами - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2014.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438686	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Алюшин Р.Е. - Учебно-методические рекомендации по курсу "Организационное проектирование и управление проектами": квалификация (степень) "Магистр" - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2010.		1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Информационно-аналитический центр Евразия – www.eurasia.org.ru
7.3.2.2	www.petrograd.biz/maps
7.3.2.3	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия
7.3.2.4	http://www.rosuez.ru Сайт Федерального Агентства по управлению особыми экономическими зонами
7.3.2.5	http://www.oao-oez.ru Сайт Открытого акционерного общества «Особые экономические зоны»
7.3.2.6	http://www.economy.gov.ru Сайт Министерства экономического развития РФ
7.3.2.7	Постановление Правительства РФ от 31 марта 2010 г. № 201 http://government.consultant.ru/page.aspx?1056312 ;
7.3.2.8	Пресс-релиз: законопроект о туристско-рекреационных особых экономических зонах http://www.russiatourism.ru/rus/object.asp?id=1335
7.3.2.9	https://www.russiatourism.ru
7.3.2.10	www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.11	www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 81. Мобильный ПК ASUS – 1 шт., проектор - Epson -EMP-280 1 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, учебная мебель (столы, стулья, учебная доска).
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 Моноблоки MSI □ модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz □ 27 шт., Моноблоки Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации при работе над конспектом лекций во время проведения лекции

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы.

Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю.

Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к семинарским занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются семинарские и практические занятия.

Семинарские занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы семинарских занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана семинара. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к семинарскому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к семинарскому занятию включает 2 этапа:

1й – организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы.

Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

План – это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала.

Подробно составленный план вполне заменяет конспект. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

- План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.
- Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.
- Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.
- Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к семинару преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме семинара, тщательно продумать свое устное выступление.

На семинаре каждый его участник должен быть готовым к выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта.

Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый.

Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель семинара, подводит итоги семинара. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуются, внести в них исправления и дополнения.

Групповая консультация

Разъяснение является основным содержанием данной формы занятий, наиболее сложных вопросов изучаемого

программного материала. Цель – максимальное приближение обучения к практическим интересам с учетом имеющейся информации и является результативным материалом закрепления знаний.

Групповая консультация проводится в следующих случаях:

- когда необходимо подробно рассмотреть практические вопросы, которые были недостаточно освещены или совсем не освещены в процессе лекции;
- с целью оказания помощи в самостоятельной работе (написание рефератов, выполнение курсовых работ, сдача экзаменов, подготовка конференций);
- если студенты самостоятельно изучают нормативный, справочный материал, инструкции, положения;

Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется получить в Библиотечно-информационном центре института учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	6	6	6	6
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование основ разработки стратегических маркетинговых программ развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

основы маркетинговых стратегий и программы развития сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

разрабатывать и внедрять маркетинговые программы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

стратегическими методами маркетинговых программ развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. основные понятия курса	Раздел				
1.1	стратегические маркетинговые программы, типы, виды, их цель	Лек	2	2	0	0
1.2	стратегические маркетинговые программы, типы, виды, их цель	Пр	2	2	0	0
1.3	стратегические маркетинговые программы, типы, виды, их цель	Ср	2	12	0	0
1.4	Региональные стратегические маркетинговые программы	Пр	2	4	2	0
1.5	Региональные стратегические маркетинговые программы	Лек	2	2	0	0
1.6	Региональные стратегические маркетинговые программы	Ср	2	16	0	0
	Раздел 2. Формирование стратегических маркетинговых программ в гостиничной индустрии	Раздел				
2.1	Формирование стратегических маркетинговых программ в гостиничной индустрии и общественного питания	Лек	2	2	0	0
2.2	Формирование стратегических маркетинговых программ в гостиничной индустрии	Ср	2	12	0	0
2.3		Пр	2	4	2	0
2.4		Ср	2	16	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации****5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**

--

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Иванова Л. А. - Маркетинг: Учеб.-метод. пособие для самост. работы ст-тов фак. экономики и менеджмента - Курск: КГУ, 2005.		51

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Панкрухин А.П. - Маркетинг-практикум: ситуационные задания, кейсы, тесты. - М.: ИМПЭ, 1998.		4
Л2.2	Абрамова Г.П. - Маркетинг: вопросы и ответы - М.: Агропромиздат, 1991.		2

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере
профессиональной деятельности

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

курсовая работа 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Освоить основные методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

Знать:

Особенности стратегических решений в гостиничной индустрии

Уметь:

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в гостиничной индустрии

Владеть:

методами анализа проблемных ситуаций в гостиничной индустрии и выработки стратегии действия

ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Знать:

особенности применения прикладных исследований в гостиничной индустрии

Уметь:

планировать и применять методы научно-прикладных исследований в гостиничной индустрии

Владеть:

методами научно-прикладных исследований в гостиничной индустрии

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Основные понятия курса	Раздел				
1.1	Основные понятия курса	Лек	2	2	0	0
1.2	Основные понятия курса	Пр	2	2	0	0
1.3	Основные понятия курса	Ср	2	20	0	0
1.4	Основные методы научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Лек	2	4	0	0
1.5	Основные методы научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Пр	2	6	2	0
1.6	Основные методы научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Ср	2	16	0	0
	Раздел 2. Технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Раздел				

2.1	Инновационные Технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Лек	2	4	0	0
2.2	Инновационные Технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Пр	2	4	2	0
2.3	Инновационные Технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Ср	2	10	0	0
2.4	Методы продвижения гостиничного продукта	Лек	2	6	0	0
2.5	Методы продвижения гостиничного продукта	Пр	2	4	0	0
2.6	Методы продвижения гостиничного продукта	Ср	2	30	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Формирование производственной концепции в внедрение технологических
инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	6	6	6	6
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Формирование производственной концепции в внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания / сост. к.и.н, доцент, Арцыбашев Д.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Формирование производственной концепции в внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания " предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.и.н, доцент, Арцыбашев Д.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование компетенций и представлений об основных видах современных информационных технологий, используемых в туристской индустрии.
1.2	
1.3	

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять формированием технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрением технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Общие сведения о компьютерной технике на предприятиях индустрии туризма.	Раздел				
1.1	История развития и структура рынка информационных продуктов и услуг. Классификация информационных технологий. Основные понятия в области программного обеспечения управления.	Лек	2	2	0	0
1.2	История развития и структура рынка информационных продуктов и услуг. Классификация информационных технологий. Основные понятия в области программного обеспечения управления.	Пр	2	2	0	0
1.3	Основные термины и определения, используемые для описание средств автоматизации работы предприятий туристической индустрии. Бизнес – процесс обслуживания агентов туристического бизнеса	Ср	2	2	0	0

1.4	Основные термины и определения, используемые для описание средств автоматизации работы предприятий туриндустрии. Бизнес – процесс обслуживания агентов туристического бизнеса	Пр	2	2	0	0
1.5	Технические средства реализации автоматизированной системы управления	Ср	2	2	0	0
	Раздел 2. Работа предприятий туристской индустрии. Автоматизированное программное обеспечение предприятий туризма используемое при формировании туров.	Раздел				
2.1	АСУ работой предприятий туристической индустрии. Microsoft Project, Symantec TimeLine. Система Fidelio. Система Nimeta. Система модулей Senium.	Пр	2	2	0	0
2.2	Классификация аппаратных средств информационных технологий. Критерии выбора средств технического обеспечения. Классификация программного обеспечения в туриндустрии.	Ср	2	2	0	0
2.3	Классификация аппаратных средств информационных технологий. Критерии выбора средств технического обеспечения. Классификация программного обеспечения в туриндустрии.	Пр	2	2	2	0
2.4	Интернет-системы управления предприятиями индустрии туризма. Программные продукты («САМО-ТУР», «МастерТур», «Туристский офис», Jack и др.) Автоматизация экономической, финансовой и организационной деятельности в туриндустрии Наименование раздела, темы Интернет, интранет, WEB-технологии на предприятиях индустрии туризма. Характеристика туристских серверов: Travel.ru, Tours.ru, Turizm.ru, Glavagentstvo.fas.ru, Russia-travel.com и т.д. Электронная коммерция в Интернете. Системы бронирования и резервирования (Amadeus; Galileo; Sabre). Знакомство с системами Брони.Ру, ТУРЫ.ру, Туридекс. Российские («Сирена», «Алеан», «МегаГИС», «Натали-Турс», «Кипарис») и зарубежные (Trust, SRS, Utell, Start) системы.	Ср	2	6	0	0
2.5	Программное обеспечение автоматизации туристической деятельности при формировании туристского продукта. Системы бронирования и резервирования. Системы бронирования и размещения: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan, российские системы бронирования.	Ср	2	2	0	0

2.6	Программное обеспечение автоматизации туристической деятельности при формировании туристского продукта. Системы бронирования и резервирования. Системы бронирования и размещения: Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan, российские системы бронирования.	Пр	2	2	2	0
2.7	Общие сведения о компьютерной технике на предприятиях индустрии туризма используемых при формировании туров.	Ср	2	2	0	0
2.8	Автоматизированные системы управления гостиниц используемых при формировании туров. Виды АСУ для гостиничных комплексов. Внедрение систем автоматизации работы отеля. АСУ гостиниц зарубежных разработчиков. АСУ гостиниц отечественных разработчиков.	Ср	2	2	0	0
	Раздел 3. Автоматизация бизнес-планирования	Раздел				
3.1	\	Лек	2	4	0	0
3.2	Оформление заявок и документов	Ср	2	4	0	0
3.3	Автоматизация бизнес-планирования и оценки эффективности бизнес-проектов.	Ср	2	2	0	0
	Раздел 4. Календарное планирование	Раздел				
4.1	Календарное планирование и управление проектами на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма.	Ср	2	2	0	0
4.2	Статистическая обработка данных. Знакомство с SPSS, Forecast Express, STATISTICA Neural Networks.	Ср	2	6	0	0
	Раздел 5. Средства визуализации бизнеса на туристских предприятиях	Раздел				
5.1	Основные средства визуализации бизнеса. Знакомство с Microsoft Visio.	Ср	2	6	0	0
5.2	Модуль «Бронирование» Бронирование, групповая бронь, блоки, лист ожидания, постоянные счета, переселение, быстрая бронь.	Ср	2	6	0	0
5.3	Модуль «Служба размещения» Заезды, Проживающие, Новый Постоянный счет, Сообщения, Назначения комнат, Стол находок, Стол находок, Указания, Локатор.	Ср	2	6	0	0
5.4	Модуль «Планировщик мероприятий» Дневник конференции, Управление мероприятиями, Бронь конференции. Модуль «Кассир». Выставление счетов, Начисления, Обмен валюты, Кассы портье, Закрывтие кассира, Прохожий, Безналичный дебитор. Модуль «Номерной фонд». Горничные, Заявки на ремонт, Перебронирование, Состояние гостиницы. Модуль «Прочее»	Ср	2	6	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 9 от 20 апреля 2017 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Морозова Н. С., Морозов М. А., Чудновский А. Д., Жукова М. А., Родигин Л. А. - Информационное обеспечение туризма: учебник для вузов, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Ананьева Т.Н., Новикова Н.Г., Исаев Г.Н. - Информационное обеспечение туризма. Креативное управление: монография - Москва: Русайнс, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/48892.html	1
Л2.2	Ёхина М. А. - Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для сред. проф. образования - Москва: Академия, 2010.		4
Л2.3	Ананьева Т. Н., Новикова Н. Г., Исаев Г. Н. - Информационное обеспечение туризма. Креативное управление: Монография - Москва: Русайнс, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/48892	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Сайты основных разработчиков ПО для туристической индустрии
Э2	Сайт АСТТ
Э3	Сайты основных разработчиков ПО для туристической индустрии
Э4	Сайты основных разработчиков ПО для туристической индустрии
Э5	Сайты основных разработчиков ПО для туристической индустрии

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	Microsoft Office Professional 2003(Open License: 41902857);
7.3.1.3	7-Zip(Свободная лицензия GNULGPL);
7.3.1.4	AdobeAcrobatReaderDC(Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.5	GoogleChrome(Свободная лицензия BSD).
7.3.1.6	

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Информационный портал «Само-Софт» (о программе «САМОТур», «САМО-ТурАгент»). – (Режим доступа) : http://www.samo.ru/
7.3.2.2	Информационный портал «Мегатек: информационные технологии в туризме» (о программе «Мастер-Тур» и др.: презентационные материалы; описание, конкурентные преимущества, достоинства, основные функции и возможности, функциональные блоки, технические характеристики, внедрение и сопровождение). – (Режим доступа) : http://www.megatec.ru/?m=60
7.3.2.3	Информационный портал «Touragent.su» (о программном обеспечении для турфирм): «Мастер-Агент», «ПОЭТА» (организация экскурсий) и др. – (Режим доступа) : http://www.touragent.su/software/mastertur , http://www.touragent.su/software/poeta
7.3.2.4	Информационный портал «arimSOFT: компьютерные технологии в туризме» (о программе «АРИМСофт»). – (Режим доступа) : http://www.arimsoft.ru/
7.3.2.5	Конструктор туристических сайтов «Touengine». – (Режим доступа) : http://www.touengine.ru/
7.3.2.6	Система онлайн-бронирования билетов «Bilet.ru». – (Режим доступа) : http://www.bilet.ru/
7.3.2.7	«TravelAffiliate.ru» - туристические программы. – (Режим доступа) : http://travelaffiliate.ru/
7.3.2.8	Система онлайн-бронирования туров «Bronni.ru». – (Режим доступа) : http://bronni.ru/
7.3.2.9	Система бронирования отелей «Worldhotels». – (Режим доступа) : http://worldhotels.ru/

7.3.2.1 0	Projet «TOURVIN». – (Режим доступа) : http://tourvin.eu/
7.3.2.1 1	Автоматизация туристического бизнеса «Tourmanager» (ПО «TourManagerPro», о «TourManager»: о программах, технические требования, стоимость, преимущества, обновления). – (Режим доступа) : http://www.tourmanager.ru/
7.3.2.1 2	Система поиска и заказа туров, авиабилетов, отелей «Tour-online». – (Режим доступа) : http://www.touronline.ru/
7.3.2.1 3	Автоматизация бизнеса: проектирование и внедрение CRM-решений, разработка CRM-систем «Terrasoft». – (Режим доступа) : http://www.terrasoft.ru/
7.3.2.1 4	Программа автоматизации турагентств «ТурУЧЕТ». – (Режим доступа) : http://tusoft.nm.ru/
7.3.2.1 5	Программный комплекс для автоматизации работы туркомпаний «Оверия-Туризм». – (Режим доступа) : http://www.overia.com/
7.3.2.1 6	Сводная база туров «ТУРЫ.ру». – (Режим доступа) : http://www.tury.ru/
7.3.2.1 7	Поисковая система по турам «Туриндекс». – (Режим доступа) : http://www.tourindex.ru/
7.3.2.1 8	Программа управления проектами «Microsoft Project» (MSP). – (Режим доступа) : http://www.microsoftproject.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория «Лаборатория картографии и геоинформатики» для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 92а.
7.2	Рабочая станция DellOptiplex 3050 – 10 шт.,
7.3	мобильный ПК ASUSM51S – 1 шт.;
7.4	проектор – 1 шт.,
7.5	наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий,
7.6	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска).
7.7	Помещение для самостоятельной работы с выходом в Интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146.
7.8	Моноблок MSI - MS-A912 – 27 шт.,
7.9	моноблок Asus - ET2220I – 13 шт.,
7.10	учебная мебель (столы, стулья).
7.11	
7.12	
7.13	
7.14	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций относящихся к данному практическому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по практическим занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до практического занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником)

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника); - рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них; - выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы; - кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта). При конспектировании текста: - обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа; - составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры); - осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Развитие информационных систем в индустрии туризма и гостеприимства

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	92	92	92	92
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Развитие информационных систем в индустрии туризма и гостеприимства / сост. к.п.н., доцент, Нелепина ЕА.; Курск. гос. ун-г. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Развитие информационных систем в индустрии туризма и гостеприимства" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелепина ЕА.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	познакомить с современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах в сфере туризма
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания

Уметь:

уметь разрабатывать технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания

Владеть:

владеть навыками формирования технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Информатизация образования и науки: государственная политика, основные направления, методы, риски.	Раздел				
1.1	Информатизация образования и науки: государственная политика, основные направления, методы, риски.	Пр	2	2	2	0
1.2	Информатизация образования и науки: государственная политика, основные направления, методы, риски.	Ср	2	12	0	0
1.3	Информационные системы менеджмента в туристической индустрии.	Пр	2	2	0	0
1.4	Информационные системы менеджмента в туристической индустрии.	Ср	2	12	0	0
1.5	Компьютерная графика и ее применение в туризме	Пр	2	2	2	0
1.6	Компьютерная графика и ее применение в туризме	Ср	2	12	0	0
1.7	Геоинформационные системы	Пр	2	1	0	0
1.8	Геоинформационные системы	Ср	2	16	0	0
	Раздел 2. Общие сведения о компьютерной технике на предприятиях индустрии туризма	Раздел				
2.1	Общие сведения о компьютерной технике на предприятиях индустрии туризма	Пр	2	1	0	0
2.2	Общие сведения о компьютерной технике на предприятиях индустрии туризма	Ср	2	16	0	0

2.3	Интернет, интранет и WEB-технологии на предприятиях индустрии туризма	Пр	2	1	0	0
2.4	Интернет, интранет и WEB-технологии на предприятиях индустрии туризма	Ср	2	14	0	0
	Раздел 3. Применение ИКТ для обработки профессионально значимой информации и организации информационно-образовательной среды для обучения и развития	Раздел				
3.1		Зачёт	2	0	0	0
3.2	Применение ИКТ для обработки профессионально значимой информации и организации информационно-образовательной среды для обучения и развития	Пр	2	1	0	0
3.3	Применение ИКТ для обработки профессионально значимой информации и организации информационно-образовательной среды для обучения и развития	Ср	2	1	0	0
	Раздел 4. Средства ИКТ для оптимизации научно-исследовательской, методической, управленческой, культурно-просветительской деятельности в области туризма	Раздел				
4.1	Средства ИКТ для оптимизации научно-исследовательской, методической, управленческой, культурно-просветительской деятельности в области туризма	Пр	2	2	0	0
4.2	Средства ИКТ для оптимизации научно-исследовательской, методической, управленческой, культурно-просветительской деятельности в области туризма	Ср	2	2	0	0
	Раздел 5. Анализ деятельности в сфере туризма	Раздел				
5.1	Анализ деятельности в сфере туризма	Пр	2	1	0	0
5.2	Анализ деятельности в сфере туризма	Ср	2	1	0	0
5.3	Автоматизированные системы управления предприятиями индустрии туризма	Пр	2	1	0	0
5.4	Автоматизированные системы управления предприятиями индустрии туризма	Ср	2	2	0	0
5.5	Календарно-сетевое планирование и управление проектами на предприятиях индустрии туризма	Пр	2	1	0	0
5.6	Календарно-сетевое планирование и управление проектами на предприятиях индустрии туризма	Ср	2	2	0	0
5.7	Средства визуализации бизнеса на туристских предприятиях	Пр	2	1	0	0
5.8	Средства визуализации бизнеса на туристских предприятиях	Ср	2	2	0	0
5.9		Зачёт	2	0	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточного контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточного контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Ветитнев А. М. - Информационные технологии в туристской индустрии: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/685C0445-1312-4020-A7B4-94AEB0978EBE	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Кондратова А. Л., Прокопова Н. С., Трепакова Е. В., Кондратов Р. Ю. - Информационные технологии в образовании: учеб.-метод. пособие - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2017.	http://elibrary.kursksu.ru/etrud/001076.pdf	1
Л2.2	Захарова И. Г. - Информационные технологии в образовании: учеб. пособие для вузов, доп. УМО - Москва: Академия, 2008.		25

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Нелепина Е. А. - Методические рекомендации к лабораторным работам по дисциплине "Информационные технологии в туризме" - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2015.	http://elibrary.kursksu.ru/etrud/000719.pdf	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows 7 Prof (Open License: 47818817);
7.3.1.2	MsOffice Professional 2007 (Open License: 43982166);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	7-Zip (Свободная лицензия GNULGPL)

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	https://www.russiatourism.ru
7.3.2.2	www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.3	www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория «Лаборатория картографии и геоинформатики» для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 92а.
7.2	
7.3	Компьютеры Dell OptPlex 3050MT i5-7500 8 GB – 10 шт.; учебная мебель (столы, стулья, учебная доска).
7.4	
7.5	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)
7.6	Моноблоки MSI □ модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz □ 27 шт., Моноблоки Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Лабораторные работы по дисциплине построены таким образом, чтобы использовать принцип от простого к сложному. Лабораторные работы затрагивают различные аспекты будущей профессиональной деятельности студентов. Лабораторные работы имеют различные варианты, определяемые последней цифрой в зачетной книжке студента. После выполнения лабораторной работы ее следует защитить у преподавателя.

- | | |
|------|---|
| 1 | Правила техники безопасности при работе с персональным компьютером |
| 1 | Общие требования безопасности: |
| 1.1 | Соблюдение данной инструкции обязательно для всех студентов, работающих в кабинете; |
| 1.2 | Бережно относиться к компьютерной технике; |
| 1.3 | Спокойно, не торопясь, входить и выходить из кабинета, не задевая столы и аппаратуру; |
| 1.4 | Не двигать аппаратуру без разрешения преподавателя. |
| 2 | Травмоопасность в кабинете ИВТ: |
| 2.1 | При включении аппаратуры в электросеть; |
| 2.2 | Электромагнитное излучение. |
| 3 | Требования безопасности перед началом занятий: |
| 3.1 | Входить в кабинет по указанию преподавателя, соблюдая порядок и дисциплину. |
| 3.2 | Не включать аппаратуру без указания преподавателя. |
| 4 | Требования безопасности во время занятий: |
| 4.1 | При работе на ПЭВМ соблюдать правильную посадку: сидеть прямо, не сутулясь, опираясь областью лопаток на спинку стула, с небольшим наклоном головы вперёд; предплечья должны опираться на поверхность стола; уровень глаз должен приходиться на центр экрана; |
| 4.2 | Соблюдать расстояние от глаз до экрана (50-70 см); |
| 4.3 | Делать гимнастику для глаз через каждые 30 минут работы с дисплеем; |
| 4.4 | Не трогать разъёмы соединительных кабелей; |
| 4.5 | Не прикасаться к питающим проводам и устройствам заземления; |
| 4.6 | Не прикасаться к экрану и тыльной стороне монитора; |
| 4.7 | Не класть на монитор и клавиатуру книги, диски, тетради; |
| 4.8 | Не работать во влажной одежде и влажными руками; |
| 4.9 | Не выполняйте работы, не предусмотренные заданием преподавателя; |
| 4.10 | О всех недостатках, обнаруженных во время работы, сообщить преподавателю. |
| 5 | Требования безопасности в аварийных ситуациях: |
| 5.1 | При появлении запаха гари немедленно прекратить работу и сообщить преподавателю; |

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Экономика туристского и гостиничного рынков

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины Экономика туристского и гостиничного рынков / сост. ; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Экономика туристского и гостиничного рынков" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

Знать:

концепции развития туристского и гостиничного рынка, приоритетные направления деятельности экономических стратегий предприятий

механизмы управленческих решений

Уметь:

обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия

оценивать эффективность управленческих решений

Владеть:

навыками применения эффективных управленческих решений

навыками внедрения экономической стратегии предприятий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Туристский рынок	Раздел				
1.1	Концепция развития туризма в РФ	Лек	3	2	0	0
1.2	Концепция развития туризма в РФ	Пр	3	2	0	0
1.3	Концепция развития туризма в РФ	Ср	3	6	0	0
1.4	Концепции развития туризма в зарубежных странах	Лек	3	2	0	0
1.5	Концепции развития туризма в зарубежных странах	Пр	3	2	0	0
1.6	Концепции развития туризма в зарубежных странах	Ср	3	6	0	0
1.7	Разработка экономических стратегий предприятий туризма и сферы гостеприимства	Лек	3	4	0	0
1.8	Разработка экономических стратегий предприятий туризма и сферы гостеприимства	Пр	3	4	0	0
1.9	Разработка экономических стратегий предприятий туризма и сферы гостеприимства	Ср	3	6	0	0
	Раздел 2. Гостиничный рынок	Раздел				
2.1	Обоснование экономических стратегий гостиничных предприятий	Лек	3	2	0	0
2.2	Обоснование экономических стратегий гостиничных предприятий	Пр	3	2	0	0
2.3	Обоснование экономических стратегий гостиничных предприятий	Ср	3	8	0	0
2.4	Управленческие решения в сфере гостеприимства	Лек	3	4	0	0
2.5	Управленческие решения в сфере гостеприимства	Пр	3	4	0	0
2.6	Управленческие решения в сфере гостеприимства	Ср	3	16	0	0

2.7	Проектная деятельность предприятий туризма и сферы гостеприимства	Лек	3	4	0	0
2.8	Проектная деятельность предприятий туризма и сферы гостеприимства	Пр	3	4	0	0
2.9	Проектная деятельность предприятий туризма и сферы гостеприимства	Ср	3	30	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Мобильный ПК ASUS X58L - 1 шт., проектор Epson EB-U32 - 1 шт.,
7.2	
7.3	наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий,
7.4	
7.5	стол - 6 шт., стул - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Организация аудиторной работы студентов

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов;
- технология коллективного взаимодействия;
- технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций;
- технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов.

В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:

- работа в команде;
- опережающая самостоятельная работа;
- междисциплинарное обучение;
- проблемное обучение;
- защита индивидуальных заданий.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Вид занятия: лекция.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Вид занятия: практическая работа.

Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет-источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.

Организация самостоятельной работы студентов

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и мерутруда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;
- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумайте, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составьте план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществите запись новых терминов, понятий; - выделите главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. к.и.н., доцент, Малина В.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.и.н., доцент, Малина В.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у обучающихся комплексного представления о современной мировой гостиничной отрасли, о передовых технологиях и подходах в управлении отельным делом.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Знать:

основы работы в команде

Уметь:

организовывать работу в команде

Владеть:

методами стратегического и программно-целевого управления гостиничным предприятием

ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

основы стратегического управления

Уметь:

осуществлять стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства

Владеть:

методами управления в сфере гостиничной и ресторанной индустрии

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины Сущность индустрии гостеприимства	Раздел				
1.1	Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	Лек	3	2	0	0
1.2	Мировой гостиничный рынок	Пр	3	2	0	0
1.3	Роль специалистов в индустрии гостеприимства	Лек	3	2	0	0
	Раздел 2. Индустрия гостеприимства	Раздел				
2.1	Историческое развитие индустрии гостеприимства	Лек	3	2	0	0
2.2	Историческое развитие индустрии гостеприимства	Пр	3	2	0	0
2.3	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства	Лек	3	2	0	0

	Раздел 3. Классификация и виды средств размещения	Раздел				
3.1	Критерии классификации средств размещения гостиниц	Лек	3	2	0	0
3.2	Система классификации (категоризации) гостиниц в разных странах мира	Ср	3	6	0	0
3.3	Методы управления гостиничным предприятием	Ср	3	6	0	0
	Раздел 4. Номерной фонд средств размещения	Раздел				
4.1	Классификация номеров гостиниц	Лек	3	2	0	0
4.2	Система обязательных требований к номерному фонду	Лек	3	2	0	0
	Раздел 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	Раздел				
5.1	Система общих требований к организации и функционированию средств размещения	Пр	3	2	0	0
5.2	Свод рекомендаций к проектированию и организации функционирования средств размещения	Лек	3	2	0	0
	Раздел 6. Основные понятия и закономерности инноваций в гостиничной индустрии, методология инновационного менеджмента.	Раздел				
6.1	Основные понятия и закономерности инновационного менеджмента в гостиничной индустрии. Сущность инновационного менеджмента в гостиничной индустрии.	Пр	3	2	2	0
6.2	Инновационная деятельность как объект управления в гостиничной деятельности	Лек	3	2	0	0
6.3	Функции и методы инноваций в туристской индустрии. Особенности функций инновационного менеджмента.	Ср	3	6	0	0
6.4	Стратегический этап инновационного управления менеджмента	Ср	3	6	0	0
	Раздел 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса	Раздел				
7.1	Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Система франчайзинга. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом	Ср	3	12	0	0
	Раздел 8. Особенности управления гостиничным предприятием	Раздел				
8.1	Функции управления. Гостиничное предпринимательство. Особые методы и организационные структуры управления сферой услуг.	Пр	3	2	2	0
8.2	Международные гостиничные сети	Ср	3	4	0	0
8.3	Российские гостиничные сети	Ср	3	2	0	0

8.4	Компьютеризация гостиничного бизнеса	Ср	3	6	0	0
8.5	Автоматизированная система управления гостиницей. Компьютеризация гостиничного бизнеса	Ср	3	6	0	0
8.6	Методы управления гостиничным предприятием	Ср	3	8	0	0
	Раздел 9. Управление человеческими ресурсами в гостиничном бизнесе	Раздел				
9.1	Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: российская и западная ментальности. Современный руководитель российской организации. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Размер и система чаевых	Ср	3	2	0	0
	Раздел 10. Система организационных взаимоотношений гостиниц	Раздел				
10.1	Взаимоотношение гостиниц с туристскими фирмами	Ср	3	1	0	0
10.2	Взаимоотношение гостиниц с операторами платформ бронирования	Ср	3	1	0	0
	Раздел 11. Менеджмент качества в сфере гостиничных услуг	Раздел				
11.1	Инструменты оценки уровня восприятия качества гостиничного сервиса и степени удовлетворенности потребителей гостиничных услуг.	Ср	3	1	0	0
	Раздел 12. Оценка соответствия в отельном бизнесе	Раздел				
12.1	Экологическая сертификация гостиниц	Ср	3	1	0	0
12.2	Сертификация пляжей отелей курортного типа	Ср	3	1	0	0
	Раздел 13. Информационные технологии в сфере индустрии гостеприимства	Раздел				
13.1	Автоматизированные системы управления гостиницами	Пр	3	2	0	0
13.2	Системы отеля, интегрируемые в систему PMS	Ср	3	1	0	0
	Раздел 14. Организация маркетинга в отельном бизнесе	Раздел				
14.1	Программы лояльности в гостиничном бизнесе	Пр	3	4	0	0
14.2	Политика ценообразования в гостиницах	Ср	3	1	0	0
	Раздел 15. Экономика гостиничного бизнеса	Раздел				
15.1	Денежные потоки гостиницы	Ср	3	1	0	0
15.2	Экономические показатели работы гостиниц	Пр	3	2	0	0
15.3	Итоговый контроль	Экзамен	3	36	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29.08.2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29.08.2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Чудновский А. Д., Жукова М. А. - Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта: учеб. пособие, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10
Л1.2	В.С. Варивода - Организация гостиничного бизнеса - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Ёхина М. А. - Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для сред. проф. образования - Москва: Академия, 2010.		4
Л2.2	Амирова З.Б. - Инфраструктура туризма и гостеприимства: учебное пособие - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/46463.html	1
Л2.3	Морозов М. А., Морозова Н. С. - Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата - Москва: Юрайт, 2017.	https://urait.ru/bcode/409568	1
Л2.4	Тимохина Т. Л. - Организация гостиничного дела: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4	1
Л2.5	Березовая Л. Г. - История туризма и гостеприимства: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/607FB737-DF08-40C5-9755-17AF41533EE4	1
Л2.6	Казакевич Т. А. - Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD	1
Л2.7	Воинова Н. Е., Арцыбашев Д. В., Мальцева Т. О. - Развитие индустрии туризма и гостеприимства: опыт, проблемы, перспективы - Курск: РИТМ, 2017.		2
Л2.8	Овчаренко Н. П., Руденко Л. Л., Барашок И. В. - Организация гостиничного дела: Учебное пособие для бакалавров - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/27035	1
Л2.9	Чудновский А. Д. - Туризм и гостиничное хозяйство: учебник для вузов; рек. МО РФ - Москва: ЮРКНИГА, 2003.		20
Л2.10	Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. - Организация гостиничного дела: учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/27035.html	1
Л2.11	Клепцова О.И. - Мировое гостиничное хозяйство: учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/12699.html	1
Л2.12	Клепцова О. И. - Мировое гостиничное хозяйство: Учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/12699	1
Л2.13	Валеева Е.О. - Этика и культура управления в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/31938.html	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Тимохина Т. Л. - Гостиничный сервис: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759	1
Л3.2	Новиков В.С. - Менеджмент в туризме: учебное пособие - Москва: Книгодел, МАТГ, 2006.	http://www.iprbookshop.ru/3780.html	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
ЛЗ.3	Под ред.Л.Н.Воронковой - Туризм, гостеприимство, сервис: Словарь-справочник - М.: Аспект Пресс, 2002.		5
ЛЗ.4	Лесник А. Л. - Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом - Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2014.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940	1
ЛЗ.5	Новиков В. С. - Менеджмент в туризме - Москва: Издательство Книгодел, 2006.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63575	1
ЛЗ.6	Гаранин Н.И. - Менеджмент безопасности в туризме и гостеприимстве: учебник - Москва: Советский спорт, 2005.	http://www.iprbookshop.ru/57805.html	1
ЛЗ.7	Амирова З. Б. - Инфраструктура туризма и гостеприимства: Учебное пособие - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/46463	1
ЛЗ.8	- Гостиничное хозяйство. Hotelwesen - Москва: Флинта, 2011.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека
Э2	Универсальные базы данных изданий
Э3	Туристская информационная система
Э4	Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)
Э5	Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
Э6	Туристический еженедельник Инфо-СИТИ

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	http://www.booking.com
7.3.2.2	http://www.tripadvisor.ru
7.3.2.3	http://www.tophotels.ru
7.3.2.4	http://www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.5	http://www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.6	http://www.trivago.ru
7.3.2.7	http://www.hotels.ru
7.3.2.8	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.
7.3.2.9	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия
7.3.2.10	http://www.consultant.ru _ Информационно-справочная система.
7.3.2.11	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
7.3.2.12	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
7.3.2.13	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
7.3.2.14	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».
7.3.2.15	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
7.3.2.16	www.aport.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.17	www.rambler.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.18	www.yandex.ru/ – Поисковая система.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.7	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
<p>Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.</p> <p>Организация аудиторной работы студентов</p> <p>В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> — информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов; — технология коллективного взаимодействия; — технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций; — технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов. <p>В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> работа в команде; опережающая самостоятельная работа; междисциплинарное обучение; проблемное обучение; защита индивидуальных заданий. <p>С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.</p> <p>Вид занятия: лекция.</p> <p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</p> <p>Подготовка к лекции заключается в следующем:</p> <ul style="list-style-type: none"> - внимательно прочитайте материал предыдущей лекции; - узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора); - ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям; - постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке; - запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции. <p>Вид занятия: практическая работа.</p> <p>Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет-источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.</p> <p>Организация самостоятельной работы студентов</p> <p>Задачами СРС являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> — систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; — углубление и расширение теоретических знаний; — развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; — формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и мерутруда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях. Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;
- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания / сост. к.г.н., доцент, Воинова Н.Е.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания " предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.г.н., доцент, Воинова Н.Е.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	освоить изучение и анализ бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла****Знать:**

особенности проектирования бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять проектами бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

Владеть:

методами проектирования в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений**Знать:**

экономические стратегии и приоритетные направления развития бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

Уметь:

обеспечивать обоснование и разработку деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания

Владеть:

методами оценки экономической стратегии предприятий гостиничной отрасли

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Основные понятия курса	Раздел				
1.1	Бизнес-процессы, их роль и функции	Лек	3	4	0	0
1.2	Бизнес-процессы, их роль и функции	Пр	3	4	0	0
1.3	Бизнес-процессы, их роль и функции	Ср	3	20	0	0
	Раздел 2. Бизнес-процессы в современной экономике	Раздел				
2.1	Бизнес-процессы в современном гостиничном хозяйстве	Лек	3	4	0	0
2.2	Бизнес-процессы в современной экономике	Пр	3	4	2	0
2.3	Бизнес-процессы в современной экономике	Ср	3	20	0	0
2.4	Бизнес-процессы в современном гостиничном хозяйстве	Пр	3	2	2	0
2.5	Бизнес-процессы в современном гостиничном хозяйстве	Ср	3	30	0	0

2.6	Оптимизация бизнес-процессов на предприятиях гостиничного хозяйства Курской области	Ср	3	20	0	0
-----	---	----	---	----	---	---

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.7	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания / сост. к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания " предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-3: Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему разработки и внедрения системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять разработкой и внедрением системы управления качества услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками управления разработкой и внедрением системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Понятийный аппарат	Раздел				
1.1	Понятие качество. Особенности контроля качества деятельность департаментов организации сферы гостприимства и общественного питания	Лек	3	8	0	0
1.2	Понятие качество. Особенности контроля качества деятельность департаментов организации сферы гостприимства и общественного питания	Пр	3	10	4	0
1.3	Понятие качество. Особенности контроля качества деятельность департаментов организации сферы гостприимства и общественного питания	Ср	3	90	0	0
1.4		Экзамен	3	36	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации**

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.3.1 Перечень программного обеспечения**

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Организация образовательной деятельности и методика преподавания
дисциплин туристского и гостиничного профиля

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	18,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля / сост. к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-7: Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

Знать:

знать особенности педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

Уметь:

уметь осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

Владеть:

владеть навыками осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля	Раздел				
1.1	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля	Лек	3	10	0	0
1.2	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля	Пр	3	8	2	0
1.3	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля	Ср	3	48	0	0
	Раздел 2. Особенности образовательной деятельности	Раздел				
2.1	Особенности образовательной деятельности	Лек	3	8	0	0
2.2	Особенности образовательной деятельности	Пр	3	10	2	0
2.3	Особенности образовательной деятельности	Ср	3	56	0	0
2.4		ЗачётСОц	3	4	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации****5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	
7.2	Доска ученическая (настенная) – 1 шт.
7.3	
7.4	Стол-парта на металокаркасе – 20 шт.
7.5	
7.6	Стул на металокаркасе – 40 шт.
7.7	
7.8	Стол преподавателя – 1 шт.
7.9	
7.10	Жалюзи вертикальные – 7 шт.
7.11	
7.12	Кафедра – 1 шт.
7.13	
7.14	микроскоп бинокулярный БМ-51-2 – 8 шт.
7.15	
7.16	Мобильный ПК ASUS M51S – 1 шт. Мобильный ПК ASUS X52JB – 1 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Нормативно-правовое обеспечение организации и контроля предприятий в сфере
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	6	6	24	24
Практические	18	18	10	10	28	28
В том числе инт.	4	4	4	4	8	8
Итого ауд.	36	36	16	16	52	52
Контактная работа	36	36	16	16	52	52
Сам. работа	36	36	56	56	92	92
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	108	108	180	180

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Нормативно-правовое обеспечение организации и контроля предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат исторических наук, доцент, Арцыбашев Д.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Нормативно-правовое обеспечение организации и контроля предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат исторических наук, доцент, Арцыбашев Д.В.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 умение работать с нормативно-технологической документацией по качеству гостиничного продукта

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП: Б1.В

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания****Знать:**

способы планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками осуществления планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Общая характеристика законодательство о развитии гостиничной деятельности.	Раздел				
1.1	Конституция Российской Федерации: Принята Всенародным голосованием 12 декабря 1993 г., Гражданский кодекс Российской Федерации (Действующая редакция), «О защите прав потребителей». Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300 (Действующая редакция).	Лек	1	6	0	0
1.2	«О государственной поддержке малого предпринимательства в Российской Федерации». Закон от 14 июня 1995 г. №88 (Действующая редакция). «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации». Закон РФ от 24 ноября 1996 г. № 132 (Действующая редакция), «Правила оказания услуг по реализации туристского продукта».	Ср	1	2	0	0
1.3	«Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями». Утв. Приказом Минкультуры РФ от 11 июля 2014 г. N 1215	Пр	1	2	2	0

1.4	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены постановлением Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085, «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность». Закон от 2 марта 2016 г. N 49.	Ср	1	2	0	0
1.5	Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены постановлением Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085, «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность». Закон от 2 марта 2016 г. N 49.	Ср	1	2	0	0
	Раздел 2. Государственное регулирование гостиничного дела	Раздел				
2.1	Стандартизация гостиничных услуг. Лицензирование гостиничной деятельности/ Сертификация гостиничных услуг	Лек	1	6	0	0
2.2	Показатели качества гостиничных услуг Закон о защите прав потребителя, его применение в сфере гостиничного обслуживания и туристских компаний.	Ср	1	2	0	0
2.3	Показатели качества гостиничных услуг Закон о защите прав потребителя, его применение в сфере гостиничного обслуживания и туристских компаний.	Ср	1	2	0	0
	Раздел 3. Стандарты как основа формирования нормативно-технологической документации гостиниц	Раздел				
3.1	ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.	Пр	1	4	2	0
3.2	ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.	Ср	1	6	0	0
3.3	ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.	Ср	1	6	0	0

3.4	ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.	Ср	1	8	0	0
3.5	ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.	Лек	1	6	0	0
3.6	ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.	Пр	1	6	0	0
3.7	ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.	Пр	1	6	0	0
3.8	ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях.	Ср	1	6	0	0
	Раздел 4. Правила предоставления гостиничных услуг.	Раздел				
4.1	«Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены постановлением Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085. Общая характеристика. Общие положения. Понятие «гостиничной услуги»	Лек	2	6	0	0
4.2	Информация об исполнителе и о предоставляемых исполнителем гостиничных услугах. Порядок и условия предоставления гостиничных услуг. Ответственность исполнителя и потребителя.	Ср	2	26	0	0
	Раздел 5. Внутренняя документация средств размещения	Раздел				

5.1	<p>Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма // Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма», Утвержден приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 марта 2012 г. № 220н.</p> <p>Формы первичного учёта для гостиниц Российской Федерации и краткие указания по их применению. Утверждены Приказом Министерства финансов Российской Федерации от 13 декабря 1993 г. N 121 Анкета. Журнал регистрации иностранных граждан. Счет. Карта гостя. Кассовый отчет. Расчеты оплаты за бронирование и проживание по безналичному расчету. Квитанция на возврат денег. Акт о порче имущества гостиницы. Заявка на бронирование мест. Автостоянка. Квитанция на предоставление дополнительных платных услуг. Квитанция на прием вещей в камеру хранения</p>	Пр	2	10	4	0
5.2	<p>Отчет за смену дежурного администратора о бронировании. Журнал передачи смены. Отчет дневного (ночного) аудита. Отчет по поступившим за смену жалобам Журнал работы с жалобами/</p>	Ср	2	30	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Скобкин С. С. - Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/AA407F91-E3BB-4283-BEFF-B71FB3B43B85	1
Л1.2	Березовая Л. Г. - История туризма и гостеприимства: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/3456235F-3174-48C1-8FE9-4B2CCED4988	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.3	Золотовский В. А. - Правовое регулирование в сфере туризма: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239	1
Л1.4	Козырева Т.В. - Управленческий учет в туризме: учебное пособие - Москва: Российская международная академия туризма, Советский спорт, 2011.	http://www.iprbookshop.ru/14300.html	1
Л1.5	Воскресенский В. Ю. - Международный туризм - Москва: Юнити-Дана, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114800	1
Л1.6	Квартальнов В.А. - Стратегический менеджмент в туризме: Современный опыт управления - М.: "Финансы и статистика", 2000.		9

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Алексеев А.Г., Балашова О.А., Бердечникова М.В., Борисова К.А., Глушкова П.В., Головач Д.В., Дементьева Л.А., Демирхан С., Донникова Т.С., Заурвайн Л.Т., Казарина Т.Ю., Кашапова Л.Э., Клюев Ю.В., Кнутова Е.Г., Коваль Т.С., Колокольцова Е.С., Кравцова Л.А., Кудрина Е.Л., Кулемзин А.М., Мартынов А.И., Молокова А.С., Мухамедиева Е.В., Мухамедиева С.А., Неверова М.В., Носова Е.А., Пахомова О.М., Пронина С.А., Родионов С.Г., Родионова Д.Д., Сергеев А.В., Сидоркина О.В., Смирнова К.Г., Тельманова А.С., Ткаченко - Внутренний туризм как основа устойчивого развития регионов России: сборник научных трудов - Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/55756.html	1
Л2.2	Трусова Н. М., Мухамедиева С. А., Клюев Ю. В. - Туризм: междисциплинарный аспект - Кемерово: КемГУКИ, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438391	1
Л2.3	Сергеева Ю. С. - Некоммерческие организации. Конспект лекций - Москва: А-Приор, 2010.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=56346	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Давыдова Н. Ю. - Правовое обеспечение сервиса и туризма: Практикум - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/33651	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Официальный сайт Ростуризма		
Э2	Официальный портал Министерства юстиции в РФ		
Э3	Официальный портал Федеральной налоговой службы		
Э4	Справочная правовая система "Консультант плюс"		
Э5			

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);		
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);		
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);		
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);		
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).		
7.3.1.6			

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	http://www.booking.com		
7.3.2.2	http://www.tripadvisor.ru		
7.3.2.3	http://www.tophotels.ru		
7.3.2.4	http://www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)		
7.3.2.5	http://www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация		
7.3.2.6	http://www.trivago.ru		
7.3.2.7	http://www.hotels.ru		
7.3.2.8	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.		
7.3.2.9	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия		
7.3.2.10	http://www.consultant.ru Информационно-справочная система.		

7.3.2.1 1	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
7.3.2.1 2	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
7.3.2.1 3	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
7.3.2.1 4	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».
7.3.2.1 5	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
7.3.2.1 6	www.aport.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.1 7	www.rambler.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.1 8	www.yandex.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.1 9	
7.3.2.2 0	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 83-а
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)
7.7	Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2Гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.8	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4Гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Организация аудиторной работы студентов

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов;
- технология коллективного взаимодействия;
- технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций;
- технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов.

В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:

- работа в команде;
- опережающая самостоятельная работа;
- междисциплинарное обучение;
- проблемное обучение;
- защита индивидуальных заданий.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Вид занятия: лекция.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Вид занятия: практическая работа.

Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет-источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.

Организация самостоятельной работы студентов

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и мерутруда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях. Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;
- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Научные концепции развития организаций сферы гостеприимства и
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Научные концепции развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Научные концепции развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Изучить основные научные концепции развития предприятий и организаций сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

Знать:

основы коммуникативных технологий

Уметь:

применять основные коммуникативные технологии для профессионального взаимодействия

Владеть:

основными коммуникативными технологиями для профессионального общения . в т.ч. на иностранном языке

ПК-3: Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

основные научные концепции исследования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

применять научные концепции исследования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

основными методами исследования сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Основные понятия курса	Раздел				
1.1		Лек	3	2	0	0
1.2		Лек	3	2	0	0
1.3		Пр	3	2	2	0
1.4		Пр	3	2	0	0
1.5		Ср	3	4	0	0
1.6		Ср	3	6	0	0
1.7		Ср	3	6	0	0
	Раздел 2. Современное сосояние сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел				
2.1		Лек	3	4	0	0
2.2		Пр	3	4	0	0
2.3		Лек	3	4	0	0

2.4		Пр	3	4	2	0
2.5		Ср	3	8	0	0
2.6		Ср	3	8	0	0
2.7		Ср	3	8	0	0
	Раздел 3.	Раздел				
3.1		Лек	3	4	0	0
3.2		Пр	3	6	0	0
3.3		Ср	3	8	0	0
3.4		Лек	3	2	0	0
3.5		Ср	3	8	0	0
3.6		Ср	3	8	0	0
3.7		Ср	3	8	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Подготовка и переподготовка кадров в сфере гостеприимства и общественного
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Подготовка и переподготовка кадров в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Подготовка и переподготовка кадров в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелепина Е.А.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
--------------------	------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-5: Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах

Знать:

стратегические ориентиры по совершенствованию кадрового обеспечения развития сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах

механизмы разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров

Уметь:

взаимодействовать с профессиональными объединениями, бизнесом по созданию концепций кадрового обеспечения сферы гостеприимства и общественного питания

разрабатывать методологию и системы мониторинга и прогноза кадровой потребности в сфере гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками управления программ стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала

навыками разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Профессиональные стандарты	Раздел				
1.1	Профессиональный стандарт 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц	Пр	3	2	0	0
1.2	Профессиональный стандарт 33.008 Руководитель предприятия питания	Пр	3	2	0	0
1.3	Профессиональные стандарты профессий сферы гостеприимства и общественного питания как основа создания подготовки кадров	Пр	3	2	0	0
1.4	Профессиональные стандарты профессий сферы гостеприимства и общественного питания как основа создания подготовки кадров	Ср	3	6	0	0
	Раздел 2. Система подготовки кадров гостиничной индустрии и общественного питания	Раздел				
2.1	Образовательные программы подготовки кадров гостиничной индустрии	Пр	3	4	2	0
2.2	Образовательные программы подготовки кадров общественного питания	Пр	3	4	2	0
2.3	Образовательные программы подготовки кадров в сфере гостеприимства и общественного питания	Ср	3	10	0	0
2.4	Анализ деятельности образовательных корпоративных центров	Пр	3	4	0	0

2.5	Анализ деятельности образовательных корпоративных центров	Ср	3	8	0	0
2.6	Анализ деятельности образовательных учебных центров	Пр	3	4	0	0
2.7	Анализ деятельности образовательных учебных центров	Ср	3	8	0	0
Раздел 3. Система переподготовки кадров гостиничной индустрии и общественного питания		Раздел				
3.1	Условия переподготовки кадров гостиничной индустрии	Пр	3	2	0	0
3.2	Условия переподготовки кадров системы общественного питания	Пр	3	2	0	0
3.3	Условия переподготовки кадров системы общественного питания	Ср	3	12	0	0
3.4	Система переподготовки кадров гостиничной индустрии	Пр	3	2	0	0
3.5	Система переподготовки кадров общественного питания	Пр	3	2	0	0
3.6	Система переподготовки кадров гостиничной индустрии и общественного питания	Ср	3	12	0	0
3.7	Проектирование программ переподготовки кадров гостиничной индустрии и общественного питания	Пр	3	6	0	0
3.8	Проектирование программ переподготовки кадров гостиничной индустрии и общественного питания	Ср	3	16	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Стол ученический – 21 шт.
7.2	
7.3	Стул ученический – 42 шт.
7.4	
7.5	Доска ученическая – 1 шт.
7.6	
7.7	Шкаф – 1 шт.
7.8	
7.9	Кафедра – 1 шт.
7.10	
7.11	Жалюзи – 4 шт.
7.12	
7.13	Мобильный ПК ASUS X58L- 1шт. Мобильный ПК ASUS M51S – 1 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства
и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья Евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	освоить методику стратегического планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

Знать:

особенности системного подхода и стратегии развития в гостиничной индустрии

Уметь:

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в гостиничной индустрии

Владеть:

методами выработки стратегии развития гостиничного предприятия

ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

организационную структуру гостиничного предприятия

Уметь:

осуществлять планирование и контроль предприятий гостиничной индустрии и общественного питания

Владеть:

методами планирования и контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. основные понятия курса	Раздел				
1.1	Основы стратегического планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Лек	1	4	0	0
1.2	Основы стратегического планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Пр	1	2	0	0
1.3	Основы стратегического планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства	Ср	1	10	0	0
1.4	Стратегии развития гостиничной индустрии	Лек	1	6	0	0
1.5	Стратегии развития гостиничной индустрии	Пр	1	6	4	0
1.6	Стратегии развития гостиничной индустрии	Ср	1	10	0	0

	Раздел 2. региональные программы развития индустрии гостеприимства	Раздел				
2.1	Развитие гостиничной индустрии в России	Лек	1	4	0	0
2.2	Развитие гостиничной индустрии в России	Пр	1	4	0	0
2.3	Развитие гостиничной индустрии в России	Ср	1	10	0	0
2.4	Развитие гостиничной индустрии в России	Лек	1	4	0	0
2.5	Развитие гостиничной индустрии в России	Пр	1	6	0	0
2.6	Развитие гостиничной индустрии в России	Ср	1	6	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Риски и управленческие решения по развитию предприятий сферы
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Риски и управленческие решения по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания / сост. к.и.н., доцент, Арцыбашев Д.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Риски и управленческие решения по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.и.н., доцент, Арцыбашев Д.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у студентов понимания теоретических основ страхования, изучение экономических, правовых и организационных основ, приобретение практических навыков, необходимых как во внутренней, так и во внешней среде страхования в туризме.
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

Знать:

систему осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

Уметь:

управлять осуществлением критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

Владеть:

навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять планированием, организацией и контролем деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Риски и возможности противостояния им. Риски туристской деятельности: классификация и способы защиты	Раздел				
1.1	Сущность риска и его характеристики	Лек	1	2	0	0
1.2	Классификация рисков	Лек	1	2	0	0
1.3	Определение страхового риска	Пр	1	2	2	0
1.4	Виды страхования рисков	Пр	1	2	2	0
1.5	Риски туриста	Лек	1	1	0	0

1.6	Риски туроператора	Лек	1	2	0	0
1.7	Объемы выездного и въездного страхования рисков в туризме	Пр	1	1	0	0
1.8	Особенности управления рисками в туризме	Пр	1	1	0	0
1.9	Риски дестинация и безопасность турпродукта	Ср	1	6	0	0
1.10	Необходимость страхования туристов	Ср	1	2	0	0
	Раздел 2. Развитие страхования в Российской Федерации. Страхование как способ защиты от рисков	Раздел				
2.1	Значение страхования в современном мире	Лек	1	1	0	0
2.2	Экономические категории страхования	Лек	1	1	0	0
2.3	Экономические категории страхования	Пр	1	1	0	0
2.4	Сущность и принципы страхования	Лек	1	2	0	0
2.5	Организация страховой деятельности в РФ	Пр	1	1	0	0
2.6	Функции страхования	Пр	1	1	0	0
2.7	Договор страхования	Ср	1	3	0	0
2.8	Формы страхования	Ср	1	4	0	0
	Раздел 3. Страхование граждан выезжающих за рубеж. Дополнительные виды страхования для граждан, выезжающих за рубеж	Раздел				
3.1	Страхование расходов, возникших из-за невозможности совершить поездку	Лек	1	1	0	0
3.2	Страхование гражданской ответственности на время путешествия за границу	Лек	1	1	0	0
3.3	Организация страхования граждан, выезжающих за рубеж	Лек	1	2	0	0
3.4	Страхование багажа	Пр	1	1	0	0
3.5	Страхование медицинских расходов	Пр	1	1	0	0
3.6	Страхование транспортных и иных расходов, связанных со страховым случаем	Ср	1	1	0	0
3.7	Виды договоров страхования выезжающих за рубеж и практика их ведения	Пр	1	1	0	0
	Раздел 4. Страхование от несчастных случаев и внезапных заболеваний для лиц, путешествующих по России и странам СНГ	Раздел				
4.1	Страхование медицинских расходов лиц, путешествующих по России и странам СНГ	Лек	1	1	0	0
4.2	Медицинское страхование в туризме	Пр	1	1	0	0
4.3	Правила и программы медицинского страхования	Пр	1	1	0	0
4.4	Страхование финансовых выплат при наступлении несчастного случая	Ср	1	4,5	0	0
4.5	Методология актуарных расчетов страховых тарифов (тарифных ставок)	Ср	1	4	0	0
4.6	Определение стоимости полиса на страхование медицинских расходов	Ср	1	2	0	0
	Раздел 5. Страхование гражданской ответственности перевозчиков	Раздел				
5.1	Законодательные основы гражданской ответственности за ущерб, причиненный третьим лицам	Лек	1	1	0	0

5.2	Обязательное страхование гражданской ответственности перевозчика на территории Российской Федерации	Лек	1	1	0	0
5.3	Страхование гражданской ответственности авиаперевозчика в международных перевозках	Пр	1	1	0	0
5.4	Ответственность авиаперевозчика перед пассажиром за задержку рейса или изменение маршрута	Пр	1	1	0	0
5.5	Страхование гражданской ответственности	Ср	1	1	0	0
	Раздел 6. Страхование гражданской ответственности туроператора за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по договору о реализации туристского продукта	Раздел				
6.1	Формы и размеры финансового обеспечения для туроператора	Пр	1	1	0	0
6.2	Гарантии по финансовому обеспечению ответственности туроператора	Пр	1	1	0	0
6.3	Правила осуществления выплат туристам по финансовым гарантиям	Ср	1	1	0	0
6.4	Особенности договора страхования ответственности туроператора как формы финансового обеспечения	Ср	1	1	0	0
6.5	Новые организационные формы обеспечения гражданской ответственности туроператора	Ср	1	1,5	0	0
	Раздел 7. Международная система страхования автогражданской ответственности "Зеленая карта"	Раздел				
7.1	История создания "Зеленой карты"	Ср	1	1	0	0
7.2	Организация и принципы деятельности системы	Ср	1	1	0	0
7.3	Договор страхования, порядок его заключения и ведения	Ср	1	1	0	0
7.4	Правила урегулирования страховых случаев	Ср	1	1	0	0
7.5	Современное состояние и перспективы развития системы "Зеленая карта"	Ср	1	1	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы утверждены на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма, протокол №1 от 29.08.2016 г.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Писаревский Е. Л. - Правовое обеспечение туризма: учеб. пособие, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.2	Золотовский В. А. - Правовое регулирование в сфере туризма: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/F4E2499C-C9BC-4664-9824-CFBDE61F7239	1
Л1.3	Писаревский Е. Л. - Основы туризма: учебник для вузов, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10
Л1.4	Черникова Л.И. - Страхование и риски в туризме: учеб. пособие для вузов, рек. УМО - М.: Академия, 2010.		4
Л1.5	Попова П. Л. - Личное и имущественное страхование: монография - Москва: Лаборатория книги, 2010.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=97171	1
Л1.6	Шишлова С. В. - Страхование предпринимательского риска: монография - Москва: Лаборатория книги, 2010.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=96714	1
Л1.7	М.В. Малыгина - Страхование и риски в туризме - Омск: Издательство СибГУФК, 2013.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277322	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Гвозденко А.А. - Страхование в туризме: Учеб.пособие для ст-ов вузов - М.: Аспект Пресс, 2002.		20
Л2.2	Тарасова Ю. А. - Страхование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/47EFD1BE-5F3C-46CB-8CE3-AC34D32B0E48	1
Л2.3	Хоминич И. П. - Страхование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/2E39BF06-62CA-43C1-9AD1-022DD9105A56	1
Л2.4	Анисимов А. Ю. - Страхование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/C7BD6FEF-DFBF-473A-994C-6E3F36E62298	1
Л2.5	Малыгина М. В. - Страхование и риски в туризме: учебное пособие - Омск: Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2013.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277322	1
Л2.6	Гаврилова В.Е. - Страхование: учебно-методическое пособие - Москва: Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова, 2013.	http://www.iprbookshop.ru/54665.html	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Роик В. Д. - Социальное страхование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/86228E9F-B5B5-458A-92C6-5C7B9F6A398D	1
Л3.2	Тарасова Ю. А. - Страхование: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/4822620A-699C-43C8-AEF4-955E2336E290	1
Л3.3	Арцыбашев Д.В. - Учебно-методические рекомендации по курсу "Страхование и риски в туризме": квалификация (степень) "Магистр" - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2010.		1
Л3.4	- Страхование и управление рисками: практикум - Ставрополь: Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2017.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=467347	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	http://allinsurance.ru/
Э2	http://biblioclub.ru
Э3	http://quality.eup.ru/
Э4	http://www.consultant.ru/
Э5	http://www.consult-cct.ru/
Э6	http://www.garant.ru/

Э7	http://www.russiatourism.ru/
Э8	http://www2.unwto.org/en
Э9	rospotrebnadzor.ru
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.
7.3.2.2	www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.3	www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.4	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
7.3.2.5	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
7.3.2.6	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
7.3.2.7	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».
7.3.2.8	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
7.3.2.9	www.aport.ru/ – Поискковая система.
7.3.2.10	www.rambler.ru/ – Поискковая система.
7.3.2.11	www.yandex.ru/ – Поискковая система.
7.3.2.12	www.businesslearning.ru/ – Система дистанционного бизнес образования.
7.3.2.13	www.unesco.org – Сайт ЮНЕСКО
7.3.2.14	www.unwto.org - Сайт Всемирной туристской организации
7.3.2.15	www.fsimo.ru/ - Официальный сайт федерации физической культуры и спорта инвалидов.
7.3.2.16	www.sport-fcp.ru/ - Национальная информационная сеть «Спортивная Россия»
7.3.2.17	www.skitalets.ru – сервер туристов и путешественников
7.3.2.18	www.outdoors.ru – энциклопедия туриста, мир путешествий и приключений
7.3.2.19	www.2r.ru – информационное издание по туризму, отдыху и путешествиям в России, странах СНГ и Балтии
7.3.2.20	http://www.consultant.ru - Информационно-справочная система.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 81 Мобильный ПК ASUS – 1 шт., проектор Epson EMP □ 280 □ 1 шт., наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, учебная мебель (столы, стулья, учебная доска).
7.2	Помещение для самостоятельной работы с выходом в интернет, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. № 33, 146 Моноблоки MSI □ модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz □ 27 шт., Моноблоки Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz – 13 шт., учебная мебель (столы, стулья).

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Организация аудиторной работы студентов

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов;
- технология коллективного взаимодействия;
- технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций;
- технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов.

В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:

- работа в команде;
- опережающая самостоятельная работа;
- междисциплинарное обучение;
- проблемное обучение;
- защита индивидуальных заданий.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Вид занятия: лекция.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Вид занятия: практическая работа.

Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет-источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.

Организация самостоятельной работы студентов

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;
- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		Итого	
	16,2			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания / сост. Алюшин Р.Е.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

Алюшин Р.Е.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Знать:

источники информации о внутренних факторах среды гостиничного комплекса

теорию конфликтологии и психологию делового общения

теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала

Уметь:

организовывать и руководить работой команды по решению стратегических проблем развития гостиничного комплекса и разработка мер по её устранению

Владеть:

навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений

методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе

ПК-2: Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса

Уметь:

применять техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса

методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Эффективность управленческих решений по выбору концепции стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел				
1.1	Теории мотивации персонала и обеспечение лояльности персонала	Пр	2	2	0	0
1.2	Теории мотивации персонала и обеспечение лояльности персонала	Ср	2	6	0	0
1.3	Организация и руководство работой команды по решению стратегических проблем развития гостиничного комплекса	Пр	2	2	2	0

1.4	Организация и руководство работой команды по решению стратегических проблем развития гостиничного комплекса	Ср	2	6	0	0
1.5	Организация и руководство работой команды по решению стратегических проблем развития организаций общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.6	Организация и руководство работой команды по решению стратегических проблем развития общественного питания	Ср	2	8	0	0
1.7	Техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий гостиничного комплекса	Пр	2	2	2	0
1.8	Техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий гостиничного комплекса	Ср	2	10	0	0
1.9	Техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.10	Техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий общественного питания	Ср	2	10	0	0
1.11	Методики стратегического и ситуационного анализа	Пр	2	2	0	0
1.12	Методики стратегического и ситуационного анализа	Ср	2	6	0	0
1.13	Оценка деятельности результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.14	Оценка деятельности результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Ср	2	6	0	0
1.15	Методики разработки корпоративной и функциональных стратегии	Пр	2	2	0	0
1.16	Методики разработки корпоративной и функциональных стратегии	Ср	2	4	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Мобильный ПК ASUS X58L - 1 шт., проектор Epson EB-U32 - 1 шт.,
7.2	

7.3	наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий,
7.4	
7.5	стол - 6 шт., стул - 12 шт.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в
сфере гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья евгеньевна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат географических наук, доцент, Воинова Наталья евгеньевна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков управления процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Знать:

особенности организационной структуры гостиничного предприятия

Уметь:

руководить командой гостиничного предприятия

Владеть:

навыками организации и руководства командой гостиничного предприятия

ПК-2: Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

особенности экономического развития гостиничного предприятия

Уметь:

оценивать экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

способами оценки экономической эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Основные понятия Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел				
1.1	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.2	Принципы и методы построения сетевого проекта.	Пр	2	2	0	0
1.3	Классификация гостиничных сетей по уровню, ассортименту и стоимости услуг.	Ср	2	2	0	0

	Раздел 2. Модели управления гостиничными сетями	Раздел				
2.1	Централизованная модель. «Плановые» холдинги. Межнациональные и мультибрендовые гостиничные компании.	Ср	2	2	0	0
	Раздел 3. Рынок иностранных и российских гостиничных сетей	Раздел				
3.1	Закономерности и факторы рынка гостиничных сетей. Сравнительный анализ международных, региональных и национальных гостиничных сетей.	Пр	2	2	0	0
3.2	Характеристика российских гостиничных сетей.	Ср	2	10	0	0
	Раздел 4. Персонал в системе формирования корпоративной культуры гостиничных сетей	Раздел				
4.1	Система создания корпоративной организации. Миссии организаций, кредо и связь с кадровой политикой. Основные принципы формирования штатных расписаний, кадрового резерва и критериев для отбора кадров. Составление мастер-графиков для сетевых проектов.	Пр	2	2	0	0
4.2	Организационная структура управления предприятия в гостиничной сети. Определение необходимого количества вакансий и определение задач по набору.	Пр	2	2	2	0
	Раздел 5. Планирование и бюджетирование в сетевых гостиничных предприятиях	Раздел				
5.1	Составление бюджета по статье «Персонал». Производственный календарь. Аттестации и оценки. Планирование затрат на персонал.	Пр	2	2	0	0
5.2	Льготы. Непредвиденные затраты. Страховые социальные платежи. Составление бюджета по основным затратам.	Пр	2	1	0	0
5.3	Составление прогнозов по деятельности сети. Составление прогноза по бюджету на год работы.	Ср	2	12	0	0
	Раздел 6. Эффективность гостиничных сетей	Раздел				
6.1	Основные финансовые потоки. Понятие EBITDA. Анализ рентабельности предприятия.	Пр	2	2	2	0
6.2	Пути повышения эффективности деятельности предприятия в гостиничной сети. Периодичность контроля финансовых результатов.	Пр	2	1	0	0
6.3	Ответственность менеджмента, процедура по планированию расходов. Работа операционного отдела.	Ср	2	4	0	0
	Раздел 7. Стратегический и тактический маркетинг в гостиничных сетях	Раздел				
7.1	Типовые планы маркетинга. Составление маркетинговых календарей. Определение потребностей гостей.	Ср	2	5	0	0

7.2	Внедрение концептуального маркетингового плана. Маркетинговый календарь. Карта торговой территории. гостевые потоки.	Ср	2	5	0	0
	Раздел 8. Стандартизация в гостиничных сетях	Раздел				
8.1	Процедуры, подлежащие стандартизации. Организация и контроль соблюдения стандартов по качеству блюд, напитков и сервиса.	Ср	2	6	0	0
8.2	Стандарты в области административно-технических процедур. Внутренний и внешний аудит.	Ср	2	6	0	0
	Раздел 9. Автоматизация управления в гостиничных сетях	Раздел				
9.1	Сравнительный анализ систем автоматизации и программных продуктов для управления гостиничными сетями. Особенности внедрения и использования.	Ср	2	2	0	0
9.2	Адаптация программных продуктов к бухгалтерской отчетности предприятия в гостиничной сети.	Ср	2	2	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29 августа 2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Чудновский А. Д. - Туризм и гостиничное хозяйство: учебник для вузов; рек. МО РФ - Москва: ЮРКНИГА, 2003.		20

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Морозов М. А., Морозова Н. С., Карпова Г. А., Хорева Л. В. - Экономика туризма: учебник для вузов, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10
Л2.2	- Гостиничное хозяйство. Hotelwesen - Москва: Флинта, 2011.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360	1
Л2.3	Клепцова О. И. - Мировое гостиничное хозяйство: Учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/12699	1
Л2.4	Амирова З. Б. - Инфраструктура туризма и гостеприимства: Учебное пособие - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/46463	1
Л2.5	Воинова Н. Е., Арцыбашев Д. В., Мальцева Т. О. - Развитие индустрии туризма и гостеприимства: опыт, проблемы, перспективы - Курск: РИТМ, 2017.		2
Л2.6	Дуракова И. Б. - Управление персоналом в России: новые функции и новое в функциях - Москва: ИНФРА-М, 2017.		1
Л2.7	Красильников С. А. - Менеджмент. Управление холдингом: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/FF57CFE7-2FCD-4DD1-A545-BA50BCDBE078	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.8	Березовая Л. Г. - История туризма и гостеприимства: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/3456235F-3174-48C1-8FE9-4B2CCEDE4988	1
Л2.9	Скобкин С. С. - Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/AA407F91-E3BB-4283-BEFF-B71FB3B43B85	1
Л2.10	Кобяк М.В. - Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: практическое пособие - Санкт-Петербург: Интермедия, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/30214.html	1
Л2.11	Воловиков С.А. - Экономические прогнозы по временным рядам: учебное пособие - Москва: Московский городской педагогический университет, 2010.	http://www.iprbookshop.ru/26665.html	1
Л2.12	Медлик С., Инграм Х. - Гостиничный бизнес: учебник - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/7029.html	1
Л2.13	Кусков А.С. - Гостиничное дело: учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010.	http://www.iprbookshop.ru/939.html	1
Л2.14	Тимохина Т. Л. - Гостиничная индустрия: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829	1
Л2.15	Скобкин С. С. - Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/3A7D0FAE-6682-4CA7-9927-B05B60813B95	1
Л2.16	Сергеев А. Г. - Стандартизация и сертификация: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7A61A77E-3A8A-4FDE-978D-8B695B0B004C	1
Л2.17	Одегов Ю. Г. - Управление персоналом: Учебник и практикум - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/1EB0E319-C6DB-4A3B-8B40-A737500BE562	1
Л2.18	Лисевич А. В., Лунтова Е. В., Джалая М. А. - Маркетинговые технологии в туризме: Учебное пособие для ССУЗов - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2016.	http://www.iprbookshop.ru/44182	1
Л2.19	Шкляев А. Е. - Управление проектами в строительном холдинге: Монография - Москва: Палеотип, 2011.	http://www.iprbookshop.ru/10256	1
Л2.20	Шиткина И.С. - Холдинги: правовое регулирование и корпоративное управление: науч.-практ. издание - М.: Волтерс Клувер, 2008.		5
Л2.21	Пронина С.А. - История туризма: учебное пособие - Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2016.	http://www.iprbookshop.ru/66348.html	1
Л2.22	Родигин Л. А., Родигин Е. Л. - Интернет-технологии в туризме и гостеприимстве. Лекции: Учебное пособие - Москва: Советский спорт, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/40779	1
Л2.23	Феокистов И. А. - Гостиничный бизнес: особенности бухгалтерского учета и налогообложения - Москва: Издательский дом "ГроссМедиа", 2009.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=211368	1
Л2.24	Козин П. С., Усов В. К. - Бюджетное управление в холдингах - Москва: Лаборатория книги, 2010.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=96576	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Шиткина И.С. - Правовое регулирование холдинговых объединений: учеб.-метод. пособие - М.: Волтерс Клувер, 2007.		5

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт"		
Э2	Электронно-библиотечная система издательства "Лань"		
Э3	Электронно-библиотечная система IPRbooks		
Э4	Официальный сайт Всемирной туристской организации (UNWTO)		
Э5	Официальный сайт Федерального агентства по туризму Российской Федерации		
Э6	Ежедневная электронная газета "RATA news", выпускаемая Российским союзом туристической индустрии		

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
7.3.2.1	http://www.booking.com
7.3.2.2	http://www.tripadvisor.ru
7.3.2.3	http://www.tophotels.ru
7.3.2.4	http://www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.5	http://www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.6	http://www.trivago.ru
7.3.2.7	http://www.hotels.ru
7.3.2.8	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.
7.3.2.9	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия
7.3.2.10	http://www.consultant.ru _ Информационно-справочная система.
7.3.2.11	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
7.3.2.12	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
7.3.2.13	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
7.3.2.14	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».
7.3.2.15	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
7.3.2.16	www.aport.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.17	www.rambler.ru/ – Поисковая система.
7.3.2.18	www.yandex.ru/ – Поисковая система.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)
7.7	Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.8	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.
7.9	

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Организация аудиторной работы студентов

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

– информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов;

- технология коллективного взаимодействия;
- технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций;
- технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов.

В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:

- работа в команде;
- опережающая самостоятельная работа;
- междисциплинарное обучение;
- проблемное обучение;
- защита индивидуальных заданий.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Вид занятия: лекция.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Вид занятия: практическая работа.

Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет-источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.

Организация самостоятельной работы студентов

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;

- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составь план конспекта (в виде схемы);
- запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществи запись новых терминов, понятий;
- выдели главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	148	148	148	148
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	216	216	216	216

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. кандидат исторических наук, доцент, Малина Виктория Викторовна; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

кандидат исторических наук, доцент, Малина Виктория Викторовна

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Раскрыть особенности применения теории систем и системного анализа в сфере гостеприимства и общественного питания
-----	---

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4: Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

основы научно-аналитического обоснования деятельности организаций гостиничного предприятия

Уметь:

осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора управления гостиничным предприятием

Владеть:

навыками научно-аналитического обоснования выбора управления гостиничным предприятием

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Основные понятия курса	Раздел				
1.1	Основные понятия теории систем	Лек	2	4	0	0
1.2	Основные понятия теории систем	Пр	2	4	2	0
1.3	Основные понятия теории систем	Ср	2	18	0	0
1.4	Основные понятия системного анализа	Лек	2	4	0	0
1.5	Основные понятия системного анализа	Пр	2	4	2	0
1.6	Основные понятия системного анализа	Ср	2	40	0	0
	Раздел 2. Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания	Раздел				
2.1	Теория систем в сфере гостеприимства и общественного питания	Лек	2	4	0	0
2.2	Теория систем в сфере гостеприимства и общественного питания	Пр	2	4	0	0
2.3	Теория систем в сфере гостеприимства и общественного питания	Ср	2	60	0	0
2.4	Системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания	Лек	2	4	0	0
2.5	Системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания	Пр	2	4	0	0
2.6	Системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания	Ср	2	30	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации****5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации**

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.3.1 Перечень программного обеспечения****6.3.2 Перечень информационных справочных систем****7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий
сферы гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	148	148	148	148
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	216	216	216	216

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания / сост. к.п.н, доцент , Алюшин Р.Е.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н, доцент , Алюшин Р.Е.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-4: Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

основные организационно-управленческие инновации сферы гостеприимства и общественного питания

инновации в сфере гостеприимства и общественного питания

Уметь:

осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций

Владеть:

навыками научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Методы анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел				
1.1	Методы анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Лек	2	2	0	0
1.2	Применение аналитических методов в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.3	Возможности аналитических методов для эффективной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Ср	2	8	0	0
1.4	Проблемы использования методов анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Лек	2	2	0	0
1.5	Применение аналитических методов в деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Пр	2	2	0	0
1.6	Возможности аналитических методов для стратегических решений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Ср	2	8	0	0
	Раздел 2. Методы моделирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел				
2.1	Методы экспертных оценок	Лек	2	2	0	0
2.2	Методы экспертных оценок	Пр	2	2	0	0
2.3	Методы экспертных оценок	Ср	2	12	0	0
2.4	Методы оптимального планирования	Лек	2	2	0	0

2.5	Методы оптимального планирования	Пр	2	2	2	0
2.6	Методы оптимального планирования	Ср	2	24	0	0
2.7	Модели принятия решений	Лек	2	2	0	0
2.8	Модели принятия решений	Пр	2	2	2	0
2.9	Модели принятия решений	Ср	2	24	0	0
2.10	Имитационные модели	Лек	2	2	0	0
2.11	Имитационные модели	Пр	2	2	0	0
2.12	Имитационные модели	Ср	2	24	0	0
	Раздел 3. Методы прогнозирования деятельности сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел				
3.1	Метод экспертных оценок	Лек	2	2	0	0
3.2	Метод экспертных оценок	Пр	2	2	0	0
3.3	Метод экспертных оценок	Ср	2	22	0	0
3.4	Метод экстраполяции тенденции развития	Лек	2	2	0	0
3.5	Метод экстраполяции тенденции развития	Пр	2	2	0	0
3.6	Метод экстраполяции тенденции развития	Ср	2	26	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Педагогическое мастерство

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Педагогическое мастерство / сост. к.п.н., доцент, Нелепина; Курск. гос. ун-т.
- Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Педагогическое мастерство " предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Нелепина

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-6: Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Знать:

особенности профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Уметь:

уметь проводить профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Владеть:

владеть навыками профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Педагогическая деятельность и педагогическое мастерство	Раздел				
1.1	Назначение предмета, задачи. Сущность педагогического мастерства.	Лек	2	4	0	0
1.2	Назначение предмета, задачи. Сущность педагогического мастерства.	Пр	2	4	0	0
1.3	Мастерство педагога – профессиональное управление деятельностью.	Лек	2	4	0	0
1.4	Мастерство педагога – профессиональное управление деятельностью.	Пр	2	4	0	0
1.5	Мастерство педагога – профессиональное управление деятельностью.	Ср	2	26	0	0
	Раздел 2. Роль психофизиологического аппарата педагога в его профессиональной деятельности.	Раздел				
2.1	Педагогическая техника как форма организации поведения учителя.	Лек	2	4	0	0
2.2	Педагогическая техника как форма организации поведения учителя.	Пр	2	4	0	0
2.3	Педагогическая техника как форма организации поведения учителя.	Ср	2	30	0	0
	Раздел 3. Педагогическое общение в структуре деятельности учителя	Раздел				
3.1	Технология установления педагогически целесообразных взаимоотношений.	Лек	2	4	0	0

3.2	Технология установления педагогически целесообразных взаимоотношений.	Пр	2	4	0	0
3.3	Технология установления педагогически целесообразных взаимоотношений.	Ср	2	16	0	0
3.4		ЗачётСОц	2	4	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания / сост. к.п.н., доцент, Алюшин Р.Е.;Алюшин Р.Е.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.п.н., доцент, Алюшин Р.Е.;Алюшин Р.Е.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
--------------------	------------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-6: Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему организации профессионального обучения и образования; повышение квалификации в образовательных организациях

методики создания образовательных программ

способы организации образовательной деятельности

Уметь:

создавать образовательные программы профессионального обучения, повышения квалификации и программ переподготовки

преподавать профессиональные модули по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками методического сопровождения образовательных программ профессионального обучения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства	Раздел				
1.1	Образовательные технологии в сфере подготовки кадров индустрии гостеприимства	Лек	2	6	0	0
1.2	Образовательные технологии в сфере подготовки кадров индустрии гостеприимства	Пр	2	6	0	0
1.3	Образовательные технологии в сфере подготовки кадров индустрии гостеприимства	Ср	2	12	0	0
1.4	Методы профессионального обучения в сфере индустрии гостеприимства	Лек	2	6	0	0
1.5	Методы профессионального обучения в сфере индустрии гостеприимства	Пр	2	6	0	0
1.6	Методы профессионального обучения в сфере гостеприимства	Ср	2	26	0	0
1.7	Анализ образовательных программ в сфере профессионального обучения	Лек	2	4	0	0
1.8	Анализ образовательных программ в сфере профессионального обучения	Пр	2	4	0	0
1.9	Анализ образовательных программ в сфере профессионального обучения	Ср	2	38	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации**

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма № 1 от 30 августа 2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
6.1. Рекомендуемая литература
6.3.1 Перечень программного обеспечения
6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.7	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины
Управление гостиничной отраслью

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Управление гостиничной отраслью / сост. к.и.н., доцент, Арцыбашев Д.В.;
Курск. гос. ун-т. - Курск, 2019. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры)"

Рабочая программа дисциплины "Управление гостиничной отраслью" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело профиль Организация и управление гостиничной деятельностью

Составитель(и):

к.и.н., доцент, Арцыбашев Д.В.

© Курский государственный университет, 2019

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у обучающихся комплексного представления о современной мировой гостиничной отрасли, о передовых технологиях и подходах в управлении отельным делом.
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	ФТД
--------------------	-----

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Знать:

систему осуществления стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

управлять деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интерак.	Часы на пр. подгот.
	Раздел 1. Предмет, методы и задачи изучения дисциплины Сущность индустрии гостеприимства	Раздел				
1.1	Гостиничный бизнес: тенденции и перспективы	Лек	2	1	0	0
1.2	Российский гостиничный рынок	Пр	2	1	0	0
1.3	Мировой гостиничный рынок	Пр	2	1	0	0
1.4	Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности	Пр	2	1	0	0
1.5	Роль специалистов в индустрии гостеприимства	Лек	2	2	0	0
	Раздел 2. Индустрия гостеприимства	Раздел				
2.1	Историческое развитие индустрии гостеприимства	Лек	2	1	0	0
2.2	Историческое развитие индустрии гостеприимства	Пр	2	1	0	0
2.3	Этапы развития мировой индустрии гостеприимства	Лек	2	2	0	0
	Раздел 3. Классификация и виды средств размещения	Раздел				
3.1	Критерии классификации средств размещения гостиниц	Лек	2	2	0	0
3.2	Средства размещения в соответствии с международными и российскими стандартами, рекомендациями и положениями	Пр	2	1	0	0
3.3	Система классификации (категоризации) гостиниц в разных странах мира	Ср	2	1	0	0

3.4	Методы управления гостиничным предприятием	Ср	2	1	0	0
	Раздел 4. Номерной фонд средств размещения	Раздел				
4.1	Классификация номеров гостиниц	Лек	2	2	0	0
4.2	Система обязательных требований к номерному фонду	Лек	2	2	0	0
	Раздел 5. Организационные аспекты проектирования и функционирования средств размещения	Раздел				
5.1	Система общих требований к организации и функционированию средств размещения	Пр	2	1	0	0
5.2	Свод рекомендаций к проектированию и организации функционирования средств размещения	Лек	2	2	0	0
	Раздел 6. Основные понятия и закономерности инноваций в гостиничной индустрии, методология инновационного менеджмента.	Раздел				
6.1	Основные понятия и закономерности инновационного менеджмента в гостиничной индустрии. Сущность инновационного менеджмента в гостиничной индустрии.	Пр	2	1	0	0
6.2	Инновационная деятельность как объект управления в гостиничной деятельности	Лек	2	1	0	0
6.3	Функции и методы инноваций в туристской индустрии. Особенности функций инновационного менеджмента.	Ср	2	6	0	0
6.4	Стратегический этап инновационного управления менеджмента	Ср	2	6	0	0
	Раздел 7. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса	Раздел				
7.1	Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц. Система франчайзинга. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом	Ср	2	5	0	0
	Раздел 8. Особенности управления гостиничным предприятием	Раздел				
8.1	Функции управления. Гостиничное предпринимательство. Особые методы и организационные структуры управления сферой услуг.	Пр	2	1	0	0
8.2	Формы управления гостиничным предприятием.	Лек	2	1	0	0
8.3	Международные гостиничные сети	Ср	2	1	0	0
8.4	Российские гостиничные сети	Ср	2	1	0	0
8.5	Компьютеризация гостиничного бизнеса	Ср	2	1	0	0
8.6	Автоматизированная система управления гостиницей. Компьютеризация гостиничного бизнеса	Ср	2	1	0	0

8.7	Сотрудничество с управляющей компанией	Ср	2	1	0	0
8.8	Методы управления гостиничным предприятием	Ср	2	1	0	0
	Раздел 9. Основные службы организационной структуры отеля	Раздел				
9.1	Службы отеля Front Office и их функциональное назначение	Ср	2	2	0	0
9.2	Службы отеля Back OFFice и их функциональное назначение	Ср	2	2	0	0
	Раздел 10. Управление человеческими ресурсами в гостиничном бизнесе	Раздел				
10.1	Система найма и отбора персонала. Профессиональное развитие и обучение персонала гостиницы	Пр	2	0,5	0	0
10.2	Мотивационные программы в отельном бизнесе	Пр	2	0,5	0	0
10.3	Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала. Управление персоналом: российская и западная ментальности. Современный руководитель российской организации. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе. Размер и система чаевых	Ср	2	1	0	0
	Раздел 11. Система организационных взаимоотношений гостиниц	Раздел				
11.1	Взаимоотношение гостиниц с туристскими фирмами	Ср	2	1	0	0
11.2	Взаимоотношение гостиниц с гостиничными ассоциациями	Пр	2	1	0	0
11.3	Взаимоотношение гостиниц с государственными структурами	Пр	2	1	0	0
11.4	Взаимоотношение гостиниц с операторами платформ бронирования	Ср	2	1	0	0
	Раздел 12. Менеджмент качества в сфере гостиничных услуг	Раздел				
12.1	Виды и современные подходы к управлению качества услуг в отеле	Пр	2	1	0	0
12.2	Внутренние стандарты качества в гостиничном бизнесе	Ср	2	1	0	0
12.3	Инструменты оценки уровня восприятия качества гостиничного сервиса и степени удовлетворенности потребителей гостиничных услуг.	Ср	2	1	0	0
	Раздел 13. Оценка соответствия в отельном бизнесе	Раздел				
13.1	Сертификация средств размещения	Пр	2	1	0	0
13.2	Экологическая сертификация гостиниц	Ср	2	1	0	0
13.3	Сертификация пляжей отелей курортного типа	Ср	2	1	0	0
	Раздел 14. Информационные технологии в сфере индустрии гостеприимства	Раздел				
14.1	Автоматизированные системы управления гостиницами	Пр	2	1	0	0
14.2	Системы отеля, интегрируемые в систему PMS	Ср	2	1	0	0
	Раздел 15. Организация маркетинга в отельном бизнесе	Раздел				

15.1	Программы лояльности в гостиничном бизнесе	Пр	2	1	0	0
15.2	Политика ценообразования в гостиницах	Ср	2	1	0	0
	Раздел 16. Экономика гостиничного бизнеса	Раздел				
16.1	Денежные потоки гостиницы	Ср	2	1	0	0
16.2	Экономические показатели работы гостиниц	Пр	2	1	0	0
16.3	Итоговый контроль	Ср	2	1	0	0

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине одобрены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 30.08.2019 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации по дисциплине утверждены протоколом заседания кафедры социально-культурного сервиса и туризма №1 от 29.08.2016 года и являются приложением к рабочей программе дисциплины.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л1.1	Чудновский А. Д., Жукова М. А. - Управление потребительскими предпочтениями в сфере отечественного туризма и гостеприимства и основные направления реализации туристского продукта: учеб. пособие, рек. УМО - Москва: Федеральное агентство по туризму, 2014.		10
Л1.2	В.С. Варивода - Организация гостиничного бизнеса - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.1	Ёхина М. А. - Организация обслуживания в гостиницах: учеб. пособие для сред. проф. образования - Москва: Академия, 2010.		4
Л2.2	Чудновский А. Д. - Туризм и гостиничное хозяйство: учебник для вузов; рек. МО РФ - Москва: ЮРКНИГА, 2003.		20
Л2.3	Клепцова О. И. - Мировое гостиничное хозяйство: Учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/12699	1
Л2.4	Овчаренко Н. П., Руденко Л. Л., Барашок И. В. - Организация гостиничного дела: Учебное пособие для бакалавров - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/27035	1
Л2.5	Воинова Н. Е., Арцыбашев Д. В., Мальцева Т. О. - Развитие индустрии туризма и гостеприимства: опыт, проблемы, перспективы - Курск: РИТМ, 2017.		2
Л2.6	Казакевич Т. А. - Организация и планирование деятельности предприятий сервиса: Учебное пособие - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7FF838B6-FF04-4623-86D8-8591E2EDC4BD	1
Л2.7	Березовая Л. Г. - История туризма и гостеприимства: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/607FB737-DF08-40C5-9755-17AF41533EE4	1
Л2.8	Тимохина Т. Л. - Организация гостиничного дела: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л2.9	Морозов М. А., Морозова Н. С. - Экономика организации туризма: учебник для академического бакалавриата - Москва: Юрайт, 2017.	https://urait.ru/bcode/409568	1
Л2.10	Клепцова О.И. - Мировое гостиничное хозяйство: учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.	http://www.iprbookshop.ru/12699.html	1
Л2.11	Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. - Организация гостиничного дела: учебное пособие - Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/27035.html	1
Л2.12	Валеева Е.О. - Этика и культура управления в социально-культурном сервисе и туризме: учебное пособие - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/31938.html	1
Л2.13	Амирова З.Б. - Инфраструктура туризма и гостеприимства: учебное пособие - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/46463.html	1

6.1.3. Методические разработки

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-во
Л3.1	Под ред. Л.Н.Воронковой - Туризм, гостеприимство, сервис: Словарь-справочник - М.: Аспект Пресс, 2002.		5
Л3.2	Новиков В. С. - Менеджмент в туризме - Москва: Издательство Книгодел, 2006.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=63575	1
Л3.3	Лесник А. Л. - Гостиничный менеджмент: политика ценообразования и управления доходом - Санкт-Петербург: ИЦ "Интермедия", 2014.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225940	1
Л3.4	- Гостиничное хозяйство. Hotelwesen - Москва: Флинта, 2011.	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360	1
Л3.5	Амирова З. Б. - Инфраструктура туризма и гостеприимства: Учебное пособие - Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2014.	http://www.iprbookshop.ru/46463	1
Л3.6	Тимохина Т. Л. - Гостиничный сервис: Учебник - М.: Издательство Юрайт, 2017.	http://www.biblio-online.ru/book/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759	1
Л3.7	Новиков В.С. - Менеджмент в туризме: учебное пособие - Москва: Книгодел, МАТГ□, 2006.	http://www.iprbookshop.ru/3780.html	1
Л3.8	Гаранин Н.И. - Менеджмент безопасности в туризме и гостеприимстве: учебник - Москва: Советский спорт, 2005.	http://www.iprbookshop.ru/57805.html	1

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Научная электронная библиотека
Э2	Универсальные базы данных изданий
Э3	Туристская информационная система
Э4	Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)
Э5	Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
Э6	Туристический еженедельник Инфо-СИТИ

6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Microsoft Windows XP Professional (Open License: 47818817);
7.3.1.2	7-Zip (Свободная лицензия GNU LGPL);
7.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC (Бесплатное программное обеспечение);
7.3.1.4	Google Chrome (Свободная лицензия BSD);
7.3.1.5	MsOffice Professional 2003 (Open License: 41902857).

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	http://www.booking.com
7.3.2.2	http://www.tripadvisor.ru
7.3.2.3	http://www.tophotels.ru
7.3.2.4	http://www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
7.3.2.5	http://www.rha.ru – Российская Гостиничная Ассоциация
7.3.2.6	http://www.trivago.ru
7.3.2.7	http://www.hotels.ru
7.3.2.8	https://www.russiatourism.ru - Официальный сайт Ростуризма.
7.3.2.9	http://ru.wikipedia.org Свободная энциклопедия

7.3.2.1 0	http://www.consultant.ru _ Информационно-справочная система.
7.3.2.1 1	www.nlr.ru/ – Российская национальная библиотека.
7.3.2.1 2	www.nns.ru/ – Национальная электронная библиотека.
7.3.2.1 3	www.rsl.ru/ – Российская государственная библиотека.
7.3.2.1 4	www.biznes-karta.ru/ – Агентство деловой информации «Бизнес-карта».
7.3.2.1 5	www.rbs.ru/ – Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»
7.3.2.1 6	www.aport.ru/ – Поискковая система.
7.3.2.1 7	www.rambler.ru/ – Поискковая система.
7.3.2.1 8	www.yandex.ru/ – Поискковая система.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, выполнения курсовых работ, текущего контроля и промежуточной аттестации, – 305000, г. Курск, ул. Радищева, 33, 81
7.2	Мобильный ПК ASUS – 1 шт.,
7.3	проектор Epson EMP 280 – 1 шт.,
7.4	учебная мебель (столы, стулья, учебная доска),
7.5	шкаф – стеллаж – 2 шт.
7.6	Помещение для самостоятельной работы – 305000, г.Курск, ул. Радищева, 33, 146 (читальный зал)Моноблоки (старые) MSI - модель MS-A912, 2гб оперативной памяти, Athlon CPU D525 1.80GHz 1.79 GHz,
7.7	моноблоки (новые) Asus - модель ET2220I, 4гб оперативной памяти, intelCore i3-3220 CPU 3.30 GHz 3.30 GHz.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическая документация по дисциплине предусматривает проработку лекционного материала и выполнение индивидуальных заданий с использованием учебно-методических материалов для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Организация аудиторной работы студентов

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационная технология, в том числе визуализация, создание электронных учебных материалов;
- технология коллективного взаимодействия;
- технология проблемного обучения, в том числе в рамках разбора проблемных ситуаций;
- технология развивающего обучения, в том числе постановка и решение задач от менее сложных к более сложным, развивающих компетенции студентов.

В рамках перечисленных технологий основными методами обучения являются:

- работа в команде;
- опережающая самостоятельная работа;
- междисциплинарное обучение;
- проблемное обучение;
- защита индивидуальных заданий.

С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции и практическим занятиям.

Вид занятия: лекция.

Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);

- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Вид занятия: практическая работа.

Подготовка предполагает проработку лекционного материала, работу над дополнительной литературой. При оформлении работы необходимо: записать в тетрадь номер работы, тему, цель; записать предложенные задания. При выполнении конкретных заданий можно пользоваться текстом лекций, интернет- источниками, справочным материалом. Подготовка предполагает проработку лекционного материала, составление в рабочих тетрадях вспомогательных схем для наглядного структурирования материала с целью упрощения его запоминания. Обращать внимание на основную терминологию, классификацию, отличительные особенности, наличие соответствующих связей между отдельными процессами.

Организация самостоятельной работы студентов

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

- планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем;
- самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя;
- выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

Студент может:

- предлагать дополнительные темы и вопросы для самостоятельной проработки;
- предлагать свои варианты организационных форм самостоятельной работы;
- использовать для самостоятельной работы методические пособия, учебные пособия, разработки сверх предложенного преподавателем перечня.

Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и мерутруда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий. Для более глубокого изучения проблем курса при подготовке заданий необходимо ознакомиться с публикациями в периодических изданиях.

Поиск и подбор таких изданий, материалов осуществляется на основе библиографических указаний.

Методические указания для самостоятельной подготовки студентов в соответствии с формами текущего контроля

Работа с текстом учебно-методической и научной литературы (документальным источником).

Для выполнения практических заданий и подготовки к выступлениям необходимо изучить источники информации по теме:

- внимательно прочитайте текст статьи (раздел учебника);
- рассмотрите прилагаемые к тексту иллюстрации, схемы, таблицы, постарайтесь понять главное в них;
- выберите из текста ответы на поставленные в практическом задании вопросы;
- кратко изложите ответы на поставленные вопросы (исходя из задания для самостоятельной работы – в форме плана, схемы, таблицы, конспекта).

При конспектировании текста:

- обдумай, в какой последовательности лучше изложить содержание параграфа;
- составь план конспекта (в виде схемы); - запись текста лучше производить по абзацам (краткость изложения, примеры);
- осуществи запись новых терминов, понятий; - выдели главные факты, выводы, идеи.

Вид занятия: самостоятельная работа

Предполагает развитие и закрепление у студентов навыков самостоятельного глубокого, творческого и всестороннего анализа научной, методической и другой литературы по актуальным проблемам дисциплины, на выработку навыков и умений грамотно и убедительно излагать материал.