Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Худин Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.02.2021 13:11:18
Уникальный программный ключ:
08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415382ffaf0ee37e75fa19

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

Профессиональная подготовка персонала гостинично-ресторанного предприятия

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостинично-ресторанная деятельность

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	9,2			
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	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Курск 2019

Рабочая программа дисциплины Профессиональная подготовка персонала гостинично-ресторанного предприятия / 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 08.06.2017 г. № 515 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата)"

Рабочая программа дисциплины "Профессиональная подготовка персонала гостинично-ресторанного предприятия" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично-ресторанная деятельность

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:	ФТД

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

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Знать:

уровни профессионального образования

требования к профессиональному образованию в соответствии с профессиональным стандартом

профессиональные стандарты как основа саморазвития работника сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

выстраивать и реализовывать тракторию саморазвития обучающихся

управлять своим временем для непрерывного образования обучающихся

Владеть:

навыками применения профессионального стандарта в деятельности гостиничной индустрии и общественного питания

навыками планирования траектории саморазвития на основе принципов образования

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Анализ профессиональных стандартов гостинично-ресторанного бизнеса	Раздел			
1.1	Профессиональные стандарты руководителя гостиничного предприятия	Лек	8	2	0
1.2	Профессиональные стандарты руководителя гостиничного предприятия	Пр	8	2	0
1.3	Профессиональные стандарты руководителя гостиничного предприятия	Ср	8	6	0
1.4	Профессиональные стандарты руководителя предприятия питания	Лек	8	2	0
1.5	Профессиональные стандарты руководителя предприятия питания	Пр	8	2	0
1.6	Профессиональные стандарты руководителя предприятия питания	Ср	8	6	0
	Раздел 2. Система подготовки кадров индустрии гостинично-ресторанного бизнеса	Раздел			
2.1	Образовательные программы подготовки кадров индустрии гостинично-ресторанного бизнеса	Лек	8	4	0
2.2	Образовательные программы подготовки кадров индустрии гостинично-ресторанного бизнеса	Пр	8	4	0
2.3	Образовательные программы подготовки кадров индустрии гостинично-ресторанного бизнеса	Ср	8	4	0
2.4	Образовательные програмы системы переподготовки кадров гостинично-ресторанного бизнеса	Лек	8	2	0
2.5	Образовательные програмы системы переподготовки кадров гостинично-ресторанного бизнеса	Пр	8	2	0

2.6	Образовательные програмы системы переподготовки кадров гостинично-ресторанного бизнеса	Ср	8	4	0
2.7	Анализ деятельности корпоративных центров	Лек	8	2	0
2.8	Анализ деятельности корпоративных центров	Пр	8	2	0
2.9	Анализ деятельности корпоративных центров	Ср	8	6	0
	Раздел 3. Должностные инструкции работников гостинично-ресторанного бизнеса	Раздел			
3.1	Должностные инструкции заместителя директора гостиницы	Лек	8	2	0
3.2	Должностные инструкции заместителя директора гостиницы	Пр	8	2	0
3.3	Должностные инструкции заместителя директора гостиницы	Ср	8	4	0
3.4	Должностные инструкции заместителя директора ресторана	Лек	8	2	0
3.5	Должностные инструкции заместителя директора ресторана	Пр	8	2	0
3.6	Должностные инструкции заместителя директора ресторана	Ср	8	4	0
3.7	Должностные инструкции заместителя директора других огранизаций сферы гостепримства	Лек	8	2	0
3.8	Должностные инструкции заместителя директора других огранизаций сферы гостепримства	Пр	8	2	0
3.9	Должностные инструкции заместителя директора других огранизаций сферы гостепримства	Ср	8	2	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)