



Документ подписан
электронной подписью

Серийный №: d4681dc3e5e65cad2efe19fd36b5795d

Дата подписания: 25.02.2025 15:19:10

Владелец: Ладоша Евгений Николаевич

Организация: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТН...

Срок действия: с 25-02-2025 15:19:10 до 26-06-2026 15:19:10



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Философия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 53

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	1	1	1	1
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	19,3	19,3	19,3	19,3

Сам. работа	53	53	53	53
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	108	108	108	108

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ К.фил.н., доцент, Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Философия**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков работы с оригинальными и адаптированными философскими текстами, приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.1.2	Основы нравственности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Методы научных исследований

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.1: Применяет системный подход как общенаучный метод познания	
Запоминание	излагает основные принципы системного подхода как общенаучного метода познания
Понимание	понимает представление об основных религиозно-моральных концепциях и учениях, созданных на разных этапах развития философской мысли
Применение	владеет навыками восприятия системного подхода как общенаучного метода познания
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать знания об особенностях религиозно-моральных концепций и учений, созданных на разных этапах развития философской мысли для их критического анализа и оценки
Синтез	осуществляет внедрение системного подхода как общенаучного метода познания
Оценка	проводит оценку результатов внедренного знания об особенностях религиозно-моральных концепций и учений, созданных на разных этапах развития философской мысли для их критического анализа и оценки
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.2: Критически оценивает религиозно-моральные концепции и учения, работая с противоположными системами духовных ценностей	
Учебные цели	
Запоминание	знает основные принципы и основы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Понимание	понимает принципы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Применение	владеет основами религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Анализ	умеет анализировать основы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Синтез	осуществляет анализ религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Оценка	проводит оценку результатов основ религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	навыки критического восприятия
3.1.2	оценку источников информации
3.2	Уметь:

3.2.1	логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения;
3.2.2	осуществлять внедрение приемов ведения дискуссии, полемики, диалога
3.2.3	оценивать результаты внедренных приемов ведения дискуссии, полемики, диалога
3.3	Владеть:
3.3.1	овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	3/2			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Философия как тип мировоззрения			
1.1	Основной вопрос философии и его две стороны /Лек/ Предмет философии Функции философии Философия в системе наук	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
1.2	Основной вопрос философии и его две стороны /Пр/ Предмет философии Функции философии Философия в системе наук	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
1.3	Основной вопрос философии и его две стороны /Ср/ Предмет философии Функции философии Философия в системе наук	23	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 2	Исторические типы философии			
2.1	Философские школы древности /Лек/ Средневековая философия и Нового времени Классическая немецкая философия Современная западная философия	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
2.2	Философские школы древности /Пр/ Средневековая философия и Нового времени Классическая немецкая философия Современная западная философия	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
2.3	Философские школы древности /Ср/ Средневековая философия и Нового времени Классическая немецкая философия Современная западная философия	6	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
2.4	Русская философия /Лек/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
2.5	Русская философия /Пр/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
2.6	Русская философия /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 3	Онтология как раздел философии			
3.1	Основные формы бытия и их диалектика. Основные формы движения /Лек/ Пространство и время как формы существования материи Сознание как свойство высокоорганизованной материи	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
3.2	Основные формы бытия и их диалектика. Основные формы движения /Пр/ Пространство и время как формы существования материи Сознание как свойство высокоорганизованной материи	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
3.3	Основные формы бытия и их диалектика. Основные формы движения /Ср/ Пространство и время как формы существования материи Сознание как свойство высокоорганизованной материи	3	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 4.	Современная методология в философии			
4.1	Современные классификации методов /Лек/ Объективная и субъективная диалектика Структура материалистической диалектики Основные категории и законы диалектики	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4

4.2	Современные классификации методов /Пр/ Объективная и субъективная диалектика Структура материалистической диалектики Основные категории и законы диалектики	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
4.3	Современные классификации методов /Ср/ Объективная и субъективная диалектика Структура материалистической диалектики Основные категории и законы диалектики	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 5.	Философская антропология			
5.1	Биологическое и социальное в человеке /Лек/ Проблема человека в философии	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
5.2	Биологическое и социальное в человеке /Пр/ Проблема человека в философии	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
5.3	Биологическое и социальное в человеке /Ср/ Проблема человека в философии	4	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 6.	Познание, его возможности и границы			
6.1	Формы чувственного и рационального познания. Философское учение об истине. /Лек/ Структура и особенности научного познания	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
6.2	Формы чувственного и рационального познания. Философское учение об истине. /Пр/ Структура и особенности научного познания	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
6.3	Формы чувственного и рационального познания. Философское учение об истине. /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
6.4	Структура и особенности научного познания. /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 7.	Социальная философия			
7.1	Многовариантность и альтернативность общественного развития /Лек/ Социальная структура общества. Политическая система	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
7.2	Многовариантность и альтернативность общественного развития /Пр/ Социальная структура общества. Политическая система	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
7.3	Многовариантность и альтернативность общественного развития /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
7.6	Социальная структура общества. Политическая система /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 8.	Культура и цивилизация			
8.1	Философские аспекты культуры. Соотношение культуры и цивилизации /Лек/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
8.2	Философские аспекты культуры. Соотношение культуры и цивилизации /Пр/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
8.3	Философские аспекты культуры. Соотношение культуры и цивилизации /Ср/	2	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 9.	Человек в информационно-техническом мире. Глобальные проблемы и будущее человечества			
9.1	Информационное общество как этап развития современной цивилизации. Глобализация, ее предпосылки и социокультурные последствия. Происхождение, сущность и пути решения мировым сообществом глобальных проблем современности. /Лек/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
9.2	Информационное общество как этап развития современной цивилизации. Глобализация, ее предпосылки и социокультурные последствия. Происхождение, сущность и пути решения мировым сообществом глобальных проблем современности. /Пр/	1	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
9.3	Информационное общество как этап развития современной цивилизации. Глобализация, ее предпосылки и социокультурные последствия. Происхождение, сущность и пути решения мировым сообществом глобальных проблем современности. /Ср/	3	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
Раздел 10.	Аттестационная процедура			

10.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4
10.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	УК-1.1 УК- 5.2	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Тема 1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе Тема 2. Мировоззрение Тема 3. Философия Древнего Востока Тема 4. Античная философия Тема 5. Философия Средневековья Тема 6. Философия Нового времени. Тема 7. Немецкая классическая философия Тема 8. Возникновение материалистической философии середины XIX – начала XX века Тема 9. Традиции и особенности русской философии Тема 10. Философское учение о бытии Тема 11. Философское учение о материи и современность Тема 12. Движение как способ существования материи Тема 13. Пространство и время Тема 14. Понятие диалектики Тема 15. Диалектика и ее альтернативы Тема 16. Законы диалектики Тема 17. Законы диалектики Тема 18. Законы диалектики Тема 19. Категории диалектики Тема 20. Категории диалектики Тема 21. Категории диалектики Тема 22. Природа как предмет философского осмысления Тема 23. Понятие человек Тема 24. Человек и его общественный мир Тема 25. Личность и общество Тема 26. Свобода человека и проблема выбора Тема 27. Сознание как отражение Тема 28. Познание. Его возможности и границы Тема 29. Познание. Его возможности и границы Тема 30. Философское учение об истине Тема 31. Научное познание, его особенности и специфические признаки Тема 32. Наука Тема 33. Практика как специфический, человеческий способ отношения к миру Тема 34. Общество как развивающаяся система Тема 35. Общество и его структура Тема 36. Субъект и движущие силы исторического процесса Тема 37. Культура и цивилизация Тема 38. Человек в мире культуры. Запад, Восток, Россия: диалог культур Тема 39. Социально-политическая сфера жизни общества Тема 40. Человек в информационно-техническом мире Тема 41. Глобальные проблемы человечества Тема 42. Социальное прогнозирование и будущее человечества	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Демченко О. Н.	Философия: учебно-метод. пособие	Заполярный государственный университет им. Н.М. Федоровского, 2024	ЭБС

Л1.2	Магалинский И.	Философия	Полоцкий государственный университет имени Евфросинии Полоцкой, 2024	ЭБС
Л1.3	Берсенева Т. П., Константинов Д.	Философия: учебное пособие	Сибирский государственный университет физической культуры и спорта, 2024	ЭБС
Л1.4		Философия: учебно-методические материалы для всех направлений подготовки и специальностей	Амурский государственный университет, 2024	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6..5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Е.Н. Ладоша

2025 г.

История России

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 56
самостоятельная работа 84,5

Виды контроля в семестрах:
экзамены 2
зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
Неделя	17 2/6		15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	20	20	20	20	40	40
Практические	8	8	8	8	16	16
Контроль самостоятельной работы	2	2	1	1	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5
Итого ауд.	28	28	28	28	56	56
Контактная работа	30,2	30,2	29,3	29,3	59,5	59,5
Сам. работа	41,8	41,8	42,7	42,7	84,5	84,5

Итого	72	72	72	72	144	144

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ К.фил.н, доцент, Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
История России**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование мировоззрений о месте исторической науки в системе научного знания, роли истории в духовной жизни общества, вкладе исторической мысли в мировую и отечественную культуру; специфике предмета истории как науки, её основных категорий и методов, этапах развития отечественной историографии, новейших направлениях в исторических исследованиях; роли России в мировой истории, о важнейших событиях отечественной истории. Формирование готовности к использованию новейших технологий поиска и обработки исторической информации, самостоятельному анализу исторических источников; ведению дискуссий по проблемам исторической науки, сопоставлению различных точек зрения, к формулированию собственной позиции и ее аргументированию; применению методов исторической науки при анализе современных процессов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Философия
2.2.2	Основы нравственности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.1: Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и исторические факты, события и имена исторических деятелей России, основные события и процессы отечественной истории
Понимание	понимает принципы и алгоритмы мировых религий, философских и этических учений
Применение	воспринимает особенности социально-исторического развития различных культур в социально- историческом, этическом и философском контекстах
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать межкультурное многообразие общества
Синтез	осуществляет внедрение нового отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп
Оценка	проводит оценку результатов внедренных отношений к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающихся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории, культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные принципы движущих сил исторического процесса, место человека в историческом процессе;
3.1.2	принципы и алгоритмы основных этапов и ключевых событий истории России и мира с древности до наших дней; выдающихся деятелей отечественной истории;
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки основ культуры мышления, логикой рассуждения, навыками самостоятельно получать знания в области истории; представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма
3.2.2	анализировать результаты внедренных источников информации; преобразовывать информацию в знание, осмысливать события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма
3.2.3	осуществлять внедрение новых знаний о событиях и явлениях в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма
3.2.4	оценивать результаты внедренных осуществлять внедрение новых знаний о событиях и явлениях в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма
3.3	Владеть:
3.3.1	основами культуры мышления, логикой рассуждения, навыками самостоятельно получать знания в области истории; представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	1/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Средние века			
1.1	Периодизация истории. Подходы к изучению истории. Особенности Античности. Экономические отношения. /Лек/	4	УК-5 .1	Л1-Л4
1.2	Социально-экономическое и социально- политическая характеристика древних славян /Пр/ Киевская Русь	1	УК-5 .1	Л1-Л4
1.3	Русь в Раннее Средневековье (V-XI вв.) /Лек/	4	УК-5 .1	Л1-Л4
1.4	Развитие русских земель в Классическое Средневековье (XII-XV вв.). /Ср/	10	УК-5 .1	Л1-Л4
1.5	Русские земли в эпоху удельной раздробленности. Монголо-татарское нашествие и его последствия /Пр/ Московское государство в правление Ивана III	1	УК-5 .1	Л1-Л4
1.6	Централизация и формирования сословно-представительных монархий (Московское государство) /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
1.7	Подготовка к практическим занятиям по темам раздела "Средние века" /Ср/	10	УК-5 .1	Л1-Л4
Раздел 2	Новое время			
2.1	Реформация и Контрреформация и их влияние на русские земли. Церковный раскол XVII в. в Московском государстве. /Лек/	4	УК-5 .1	Л1-Л4
2.2	Правление Ивана IV Грозного Московское царство во второй половине XVI- первой половине XVII вв. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
2.3	Зарождение капиталистических отношений. Европейский абсолютизм XVII в. Московское царство в XVII в. /Ср/	8	УК-5 .1	Л1-Л4
2.5	Россия в первой половине XVIII в. Петровские реформы /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
2.6	Просвещённый абсолютизм. Апогей крепостничества и золотой век русского дворянства. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
2.7	Россия в первой половине XIX в. /Лек/	4	УК-5 .1	Л1-Л4
2.8	Попытки реформ и консервация политического режима в Российской Империи в первой половине XIX в. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
2.9	Россия (вторая половина XIX века). /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
2.10	Великие реформы и Контрреформы в России второй половины XIX в. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
2.11	Общественно-политическое развитие Европы и России во второй половине XIX века. /Ср/	13,8	УК-5 .1	Л1-Л4
2.12	Общественно-политическая мысль в России во второй половине XIX в. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	УК-5 .1	Л1-Л4
Семестр /Курс	2/1			
Раздел 4	Новейшее время			
4.1	Российская Империя в начале XX века. /Лек/ Первая мировая война. Русская революция 1917 г.	4	УК-5 .1	Л1-Л4
4.2	Российская Империя в начале XX века. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.3	Подготовка к практическим занятиям по темам раздела "Новое время" /Ср/	8	УК-5 .1	Л1-Л4

4.4	Первая мировая война. Русская революция 1917 г. /Ср/	8	УК-5 .1	Л1-Л4
4.5	Революция 1917 г. и Гражданская война в России. СССР в 1920-е гг. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.6	СССР в межвоенный период /Лек/ Социально-экономическое развитие СССР в 1930-е гг.	4	УК-5 .1	Л1-Л4
4.7	СССР в межвоенный период /Ср/	8	УК-5 .1	Л1-Л4
4.8	Социально-экономическое развитие СССР в 1930-е гг. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.9	Основные тенденции социально- экономического развития во второй половине XX века /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.10	Социально-экономическое развитие СССР в 1945-1985 гг. /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.11	Социально-экономическое развитие СССР в 1945-1985 гг. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.12	Международные отношения в 1945- 1991 гг. /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.13	Международные отношения в 1945- 1991 гг. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.14	Общественно-политическое развитие СССР в 1945-1991 гг. Перестройка. /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.15	Общественно-политическое развитие СССР в 1945-1991 гг. Перестройка. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.16	Структурный кризис индустриальной экономической модели и предпосылки постиндустриальной экономики. /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.17	Структурный кризис индустриальной экономической модели и предпосылки постиндустриальной экономики. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.18	Социально-экономическое и общественно-политическое развитие России в 1990-2000-е гг. /Лек/	2	УК-5 .1	Л1-Л4
4.19	Социально-экономическое и общественно-политическое развитие России в 1990-2000-е гг. /Пр/	1	УК-5 .1	Л1-Л4
4.20	Подготовка к практическим занятиям по темам раздела "Новейшее время" /Ср/	8	УК-5 .1	Л1-Л4
Раздел 5	Аттестационная процедура			
5.1	Подготовка к экзамену по дисциплине /Ср/	10,7	УК-5 .1	Л1-Л4
5.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	УК-5 .1	Л1-Л4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Тема 1. История как наука. Предмет, методы и источники истории Тема 2. Сущность, формы, функции исторического знания Тема 3. Проблема этногенеза восточных славян. Становления древнерусского государства (VI - IX вв.). Роль норманнского влияния Тема 4. Киевская Русь в IX – нач. XII вв.: социальная структура, политический и государственный строй Тема 5. Культура, быт, нравы, верования славян до принятия христианства. Крещение Руси, его причины и последствия. Отличительные черты русского православия Тема 6. Возникновение удельных княжеств. Начало политической раздробленности. Русские земли XII - нач. XIII в: Владимиро-Суздальское и Галицко-Волынское княжества, Новгородская земля Тема 7. Культура до монгольской Руси (IX-XII вв.) Тема 8. Русь в XIII-XV вв. Монголо-татарское нашествие и его последствия. Борьба Руси против угрозы с Запада в XIII в. Тема 9. Возвышение Москвы и складывание централизованного Русского государства в XIV-XV вв. Тема 10. Достижения и своеобразие русской культуры XIII-XV вв. Тема 11. Московское государство в XVI-XVII вв.: от сословно-представительной монархии к самодержавию. Эпоха Ивана Грозного Тема 12. Место и роль русской православной церкви в русском обществе Московского периода (XVI-XVII вв.)	

Тема 13. Смутное время Московского государства: предпосылки, причины, основные события, последствия (кон. XVI – нач. XVII вв.)
Тема 14. Московское государство в XVII в.: особенности социально-экономического и политического развития.
Тема 15. Русская культура в XVI-XVII вв.: традиции и новации
Тема 16. Россия на пороге Нового времени. Петровские реформы: начало модернизации России.
Тема 17. Россия в середине XVIII века: эпоха дворцовых переворотов.
Тема 18. Эпоха Екатерины II: основные направления и итоги внутренней и внешней политики. Просвещенный абсолютизм.
Тема 19. Русская культура XVIII века: новые черты и достижения.
Тема 20. Россия в первой половине XIX века: основные направления и итоги социально-экономического развития.
Тема 21. Отечественная война 1812 г. Ее влияние на развитие общественного сознания (декабризм).
Тема 22. Официальная идеология и общественная мысль в России первой половины XIX в.
Тема 23. «Великие Реформы» 60-х – 70-х гг. XIX в. в России: содержание и результаты. Политика императора Александра III.
Тема 24. Внешняя политика России в XIX в.: основные направления и итоги
Тема 25. Русская культура XIX в.: характерные черты и главные достижения.
Тема 26. Россия на рубеже XIX - XX вв.: социально-экономическое развитие. Реформы С.Ю. Витте и П.А. Столыпина.
Тема 27. Политическое развитие российского общества на рубеже XIX - XX вв. Революция 1905-1907 гг. Формирование основных политических партий. Первый опыт российского парламентаризма.
Тема 28. «Серебряный век» русской культуры.
Тема 29. Революционный процесс 1917 г. (февраль – октябрь 1917 г.). Начало нового этапа отечественной истории.
Тема 30. Гражданская война в России: основные события, расстановка сил, последствия. «Военный коммунизм».
Тема 31. Социально-экономические преобразования 1920-30-х гг.: НЭП, форсированная индустриализация и коллективизация сельского хозяйства
Тема 32. Формирование советской политической системы в 20-30-е гг. Внутрипартийная борьба. Установление тоталитарного режима в СССР. Массовые репрессии 1930-х гг.
Тема 33. Внешняя политика СССР в 20-30-е гг.
Тема 34. Великая Отечественная война: основные этапы и события
Тема 35. СССР в середине 40-х – середине 60х гг. Последний этап сталинизма. «Оттепель» Н.С. Хрущева.
Тема 36. СССР в середине 60-х – середине 80-х гг. Новые попытки реформ и их свертывание. Эпоха «Застоя» Л.И. Брежнева и первые попытки его преодоления накануне «Перестройки».
Тема 37. СССР в середине 80-х – начале 90-х гг.: от попыток модернизации к смене модели общественного развития.
Тема 38. Культура советского общества.
Тема 39. Россия в 1990-е гг.: попытки радикальной социально-экономической модернизации; становление новой российской государственности.
Тема 40. Современная культура России

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Кирсанов Р. С., Самойлова И. В.	История России: практикум	Пензенский государственный аграрный университет, 2024	ЭБС
ЛП.2	-	История России: учебно-методическое пособие для выполнения практических заданий	Московский технический университет связи и информатики, 2024	ЭБС
ЛП.3	Сушко А. В., Глазунова Т. В., Гермизеева В. В., Петин Д. И., Машкарин М. И., Рыбаков Р. В., Рычков А. В., Федорова М. И., Лидер Н. В.	История России: Учебное пособие	Омск: Омский государственн ый технический университет, 2017	ЭБС
ЛП.4	Бурганова И. Н.	История России	Оренбургский государственный педагогический университет, 2024	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			

6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)	
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Безопасность жизнедеятельности
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Вычислительная техника и программирование**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

экзамены 4

аудиторные занятия 28

самостоятельная работа 42

часов на контроль 35,7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	10	10	10	10
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	30,3	30,3	30,3	30,3
Сам. работа	42	42	42	42

Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Мачикина Д.В.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г. _____

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Безопасность жизнедеятельности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Вычислительная техника и программирование

Протокол от 19 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Чумак И.В.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Предствитель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.03
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Высшая математика
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.1: Идентифицирует угрозы (опасности) техногенного, природного происхождения и выбирает методы и способы защиты природной среды, обеспечивает устойчивое развитие общества и человека в повседневной жизни, в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе ЧС	
Учебные цели:	
Запоминание	Излагает основные принципы и методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий, основные методы организации безопасности жизнедеятельности производственного персонала и населения
Понимание	Понимает основные классификации опасности среды обитания человека, методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
Применение	Осуществляет внедрение методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Анализ	Умеет анализировать опасность среды обитания человека, выполняет оценку риска их реализации; выбирает методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности; выполняет расчеты, планирует и осуществляет мероприятия по защите персонала объекта от пожаров, техногенных аварий, стихийных бедствий, террористических актов
Синтез	Владет навыками защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Оценка	Проводит оценку результатов методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий, основных методов организации безопасности жизнедеятельности производственного персонала и населения
ОПК-7: Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	
ОПК-7.1: Знает нормативно-правовые акты по охране труда и способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели:	
Запоминание	Излагает основные принципы и действующую систему нормативно-правовых актов в области техносферной безопасности; методы защиты в чрезвычайных ситуациях; теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе "человек - среда обитания"
Понимание	Понимает принципы использования методов защиты в условиях ЧС, мирного и военного времени
Применение	Осуществляет внедрение методов защиты населения в условиях чрезвычайной ситуации, мирного и военного времени

Анализ	Умеет анализировать действующую систему нормативно-правовых актов в области техносферной безопасности; методы защиты в чрезвычайных ситуациях
Синтез	Владеет навыками разработки и осуществления мероприятий по соблюдению правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда
Оценка	Проводит оценку результатов нормативно-правовых актов в области техносферной безопасности; методов защиты в чрезвычайных ситуациях

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1	Знать:
3.1.1	основные природные и техносферные опасности, их свойства и характеристики;
3.1.2	характер взаимодействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
3.1.3	методы защиты от них применительно к сфере своей профессиональной деятельности.
3.2	Уметь:
3.2.1	идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;
3.2.2	выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности
3.3	Владеть:
3.3.1	законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды;
3.3.2	требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;
3.3.3	способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях;
3.3.4	понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности;
3.3.5	требованиями рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		4/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Основы безопасности жизнедеятельности			

1.1	Безопасность жизнедеятельности. Физиология труда. Жизнедеятельность, среда обитания и ее факторы, биосфера, техносфера, классификация условий для человека в системе "человек-среда обитания", безопасность жизнедеятельности как наука, опасность, пути обеспечения безопасности, основные виды труда, тяжесть и напряженность труда. Система охраны труда в Российской Федерации и на предприятии. Охрана труда, Законодательство Российской Федерации об охране труда, Государственные нормативные требования охраны труда, основные законы об охране труда, нормативные акты по охране труда, обязанности работодателя и работников по обеспечению ОТ на предприятии, система льгот и компенсаций за вредные условия труда, государственный надзор и контроль за соблюдением требований охраны труда, государственная экспертиза условий труда, общественный контроль за охраной труда, система охраны труда на предприятии, финансирование охраны труда на предприятии, методы управления охраной труда, типовый перечень затрат на охрану труда. Организация охраны труда на рабочем месте. Статистический и монографический методы анализа травматизма, классификация, расследование и учет несчастных случаев, обязанности работодателя при возникновении несчастного случая, организация обучения, инструктирования по ОТ /Лек/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
1.2	Самостоятельное изучение дополнительных разделов дисциплины, работа в библиотеке /Ср/	20	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
Раздел 2.	Безопасность жизнедеятельности в условиях производства			
2.1	Вредные производственные факторы. Группы вредных производственных факторов, вредные вещества и их влияние на человека, предельно допустимые уровни (ПДУ), предельно допустимые концентрации (ПДК), мероприятия по обеспечению безопасности труда, пути поступления вредных веществ, производственная пыль, терморегуляция организма, свет, его значение и основные понятия, аккомодация, адаптация, световой поток, сила света, освещенность, фон, контраст, ослабленность (блескость), естественное и искусственное освещение, методы расчета освещения, источники света, светильники /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3

2.2	Защита от производственного шума, инфра и ультразвука, вибрации, ЭМИ. Звук и его параметры, влияние шума на организм человека, нормирование шума, измерение шума, способы снижения шума, методы расчета шума особенности защиты от инфра- и ультразвука, влияние вибрации на организм, параметры вибрации, методы защиты от вибраций, параметры электромагнитного излучения (ЭМИ), влияние ЭМИ на организм человека, нормирование ЭМИ, методы защиты от вредного влияния ЭМИ; методы измерения ЭМИ /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
2.3	Риски. Таксономия опасностей. Понятие риска, приемлемый риск, методы определения риска, анализ и управление риском, система Человек-Машина-Среда, таксономия опасностей как наука, классификация опасностей, номенклатура опасностей, квантификация и идентификация опасностей, причины и последствия /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
2.4	Электробезопасность и пожароопасность на предприятии. Действие электрического тока на человека и виды поражений, виды электротравм и ударов, электрическое сопротивление тела человека, анализ опасности поражения током в различных электрических сетях, правила устройства электроустановок, защитные средства, заземление, зануление, пожароопасность как фактор производственной среды, техногенной катастрофы, причины пожаров на предприятиях, виды горения, свойства горючих веществ, пределы воспламенения, оценка пожарной опасности промышленных предприятий, огнетушащие вещества и аппараты пожаротушения, пожарная сигнализация /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
Раздел 3.	Безопасность жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций			
3.1	Чрезвычайные ситуации (ЧС). Классификация ЧС, источники ЧС, поражающие факторы ЧС, инженерная защита населения и территорий, классификация защитных сооружений убежища, противорадиационное укрытие, простейшее укрытие, эвакуация населения, эвакуационные органы, их структура и задачи, средства индивидуальной защиты при ЧС, единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС, Гражданская оборона РФ – принципы организации, структура, силы ГО /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3

3.2	Устойчивость работы объектов техносферы в ЧС мирного и военного времени. Устойчивость работы организации, система требований норм ГО, требования к планировке и застройке населенных пунктов, требования к проектированию и строительству организаций, требования к системам электроснабжения, водоснабжения, газоснабжения, повышение надежности инженерно-технического комплекса (ИТК), исключение или ограничение поражения вторичными факторами, обеспечение надежности и оперативности управления производством, план мероприятий по повышению устойчивости работы организации, повышение устойчивости работы промышленных организаций /Лек/	1	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
3.3	Подготовка и защита практических и лабораторных работ /Ср/	22	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
Раздел 4. Лабораторные работы				
4.1	Исследование и расчет общего искусственного освещения производственных помещений /Лаб/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
4.2	Исследование параметров микроклимата производственных помещений /Лаб/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
4.3	Электробезопасность заводского оборудования /Лаб/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
4.4	Исследование и расчет естественного освещения /Лаб/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
4.5	Исследование запыленности воздуха в рабочих помещениях /Лаб/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
Раздел 5. Практические работы				
5.1	Экономические последствия гибели застрахованного при исполнении им обязанностей по трудовому договору (контракту) /Пр/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
5.2	Экономические последствия в случае получения застрахованным травмы или заболевания без инвалидного исхода /Пр/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
5.3	Оценка последствий химической аварии по заблаговременному прогнозу /Пр/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
5.4	Экономические последствия в случае возникновения ЧС /Пр/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
5.5	Оценка радиационной обстановки при ЧС по заблаговременному прогнозу /Пр/	2	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
Раздел 6. Аттестационная процедура				
6.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3
6.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	УК-8.1 ОПК -7.1	Л1.1 – Л3.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Не предусмотрены	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.2	Залаева С. Ш., Калатози В. В., Кочина С. К.	Безопасность жизнедеятельности. Часть 2: Сборник практических заданий. Учебное пособие	Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ,
ЛЗ.3	Климова Е. В., Калатози В. В.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ
ЛП.2	Жидко Е. А.	Безопасность жизнедеятельности: Курс лекций	Воронеж: Воронежский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ
ЛЗ.1	Цуркин А. П., Сычёв Ю. Н.	Безопасность жизнедеятельности: Учебное пособие	Москва: Евразийский открытый институт, ЭБС АСВ
ЛЗ.1	Вишняков Я.Д. и др.	Безопасность жизнедеятельности.Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях: Учебное пособие для вузов	М: Академия, ЭБС АСВ
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛП.1	Каракеян В.И., Никулина И.М.	Безопасность жизнедеятельности: Учебник для академического бакалавриата	М: Юрайт, 2019
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства			
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение			
6.4.1	Microsoft Office 2016 Pro (лицензионное ПО)		
6.4.2	Windows 10 (лицензионное ПО)		
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)		
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)			
6.5.1	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» (http://biblioclub.ru);		
6.5.2	ЭБС «IPRsmart» (http://www.iprbookshop.ru);		
6.5.3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);		
6.5.4	ЭБС «Znanium» (http://znanium.com);		
6.5.5	ЭБС «ДГТУ» (https://ntb.donstu.ru/ebsdstu)		
6.5.6	Информационно-правовой портал Гарант.py http://www.garant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.7	Информационно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.8	Федеральная государственная служба статистики http://www.gks.ru (свободный доступ)		
6.6 Электронные образовательные ресурсы			
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	

7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	Учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная)
7.1.2	Наглядные пособия, учебные видеофильмы, презентации
7.2 Оборудование	
7.2.1	Переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.2.2	Дозиметр
7.2.3	Барометр
7.2.4	Люксметр электронный
7.2.5	Анемометр электронный
7.2.6	Учебно-демонстрационный комплект
7.2.7	«ВПХР с индикаторными трубками»
7.2.8	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты Л-1»
7.2.9	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты ОЗК-2»
7.2.10	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты ОЗК-3»
7.2.11	Учебно- демонстрационный комплект «Респиратор РУ-60М»
7.2.12	Учебно- демонстрационный комплект «Самоспасатель ГДЗК»
7.2.13	Учебно- демонстрационный комплект «Сумка санинструкторская укомплектованная»
7.2.14	Тренажер Максим-I-OI.
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Физическая культура и спорт

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 53,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	18,2	18,2	18,2	18,2
Сам. работа	53,8	53,8	53,8	53,8
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Амелькина Н.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Физическая культура и спорт**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки человека к будущей жизни и профессиональной деятельности с учетом различных двигательных действий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Комплекс знаний и умений на уровне среднего общего образования.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовки средствами и методами физической культуры	
Учебные цели	
Запоминание	знает основную роль и значение физической культуры в формировании здорового образа жизни, понимает значение основных физических качеств и влияние двигательной активности на укрепление здоровья
Понимание	понимает принципы физической культуры в формировании здорового образа жизни, понимает значение основных физических качеств и влияние двигательной активности на укрепление здоровья
Применение	осуществляет самоконтроль собственного организма при занятиях физическими упражнениями.
Анализ	умеет анализировать уровень показателей собственного здоровья и формирует ценности в системе физической культуры, развивает необходимые жизненно важные двигательные качества.
Синтез	владеет навыками рационально использовать резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений
Оценка	проводит оценку результатов способности поддерживать должный уровень физической подготовленности с использованием средств и методов физической культуры.

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы значения физической культуры в формировании здорового образа жизни; основы построения занятия, характеристику основных физических качеств человека
3.1.2	принципы влияния двигательной активности на укрепление здоровья.
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки рационального использования резервов организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений, самоконтроль при занятиях физическими упражнениями и комплексы физических упражнений для поддержания должного уровня работоспособности.
3.2.2	анализировать результаты уровня и показателей собственного здоровья, навыки физической культуры и спорта
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками рационально использовать резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений
3.3.2	результатами внедренных принципов значения физической культуры в формировании здорового образа жизни; основы построения занятия, характеристику основных физических качеств человека

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	1/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов			

1.1	Физическая культура и спорт в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Система физического воспитания в Российской Федерации. Спорт /Лек/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
1.2	Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания. Основы методики организации самостоятельной работы при занятиях физической культурой /Лек/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
1.3	Влияние физических упражнений на организм человека. Средства физической культуры в регулировании работоспособности /Лек/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
1.4	Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. /Лек/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2	Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития			
2.1	ФКиС - Для основной группы здоровья: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Умения оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Обучение основным двигательным действиям при занятиях физической культурой и спортом для обучающихся основной группы здоровья. ФКиС - Для специальной медицинской группы: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Умения оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Обучение основным двигательным действиям с учетом спецмедгруппы. /Пр/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
2.2	ФКиС - Для основной группы здоровья: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях физической культурой и спортом для обучающихся основной группы здоровья. ФКиС - Для специальной медицинской группы: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы /Пр/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
2.3	ФКиС - Для основной группы здоровья: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Обучение основным двигательным действиям при занятиях физической культурой и спортом для обучающихся основной группы здоровья. ФКиС - Для специальной медицинской группы: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Обучение основным двигательным действиям с учетом спецмедгруппы /Пр/	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
2.4	ФКиС - Для основной группы здоровья: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Обучение простейшим приемам самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности при занятиях физической культурой и спортом для обучающихся основной группы здоровья. ФКиС - Для специальной медицинской группы: Подготовка к выполнению нормативов ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Обучение простейшим приемам самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы.	2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6

	/Пр/			
Раздел 3	Интенсивные самостоятельные занятия			
3.1	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях /Ср/	53,8	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Прием зачета /Зачет/	0,2	УК-7.1	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Спорт — явление культурной жизни, спортивное движение в современной России. 2. Основы законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте. 3. Олимпийские игры, олимпийское движение. 4. Комплекс ГТО в физическом воспитании студентов. 5. Нравственное воспитание личности в процессе физического воспитания. 6. Средства и методы физической культуры 7. Основы развития физических качеств личности. 8. Классификация и характеристика физических упражнений. 9. Физическая культура - как средство сохранения и укрепления здоровья. 10. Основы методики составления индивидуального комплекса физических упражнений. 11. Основы методики организации самостоятельной работы при занятиях физической культурой. 12. Врачебный контроль, как условие допуска к занятиям физическими упражнениями. 13. Здоровый образ жизни – как основа профилактики зависимостей от алкоголизма, наркомании и вредных привычек. 14. Работоспособность студента и обеспечение собственного здоровья. 15. Основы технической и тактической подготовки при занятиях физической культурой. 16. Частота сердечных сокращений в покое и при различных нагрузках. 17. Дневник самоконтроля в формировании собственного здоровья. 18. Компетенции обучающихся при занятиях физической культурой и спортом. 19. Спортивно-оздоровительная рекреация и физическое воспитание в семье. 20. Действия человека и порядок оказания первой медицинской помощи. 21. Основные понятия физической культуры (физическая культура, физическое совершенство, физическое воспитание, двигательная активность, двигательное умение, двигательный навык и другие)	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Ю. А. Елохова, В. В. Сумина	Физическая культура и спорт : учебное пособие	Омск : Омский ГАУ, 2024	ЭБС
Л1.2	С. Ю. Иванова	Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие	Кемерово : КемГУ, 2024	ЭБС
Л1.3	М. С. Авдеева, Т. В. Беличева	Физическая культура и спорт : учебное пособие	Киров : ВятГУ, 2024	ЭБС
Л1.4	В. А. Мезенцева, С. С. Петрова	Физическая культура и спорт : учебное пособие	Самара : СамГАУ, 2023	ЭБС
Л1.5	Д. С. Мамаева, А. Ш. Халимбеков, Ш. М. Абдулкадыров	Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие	Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2023	ЭБС
Л1.6	М. П. Стародубцев, А. В. Иваненко, И. Е. Кабаев, Т. А. Иваненко	Физическая культура и спорт : учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург : СПбГУТ им. М.А. Бонч-Бруевича, 2022	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	

6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение		
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)	
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)	
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)	
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)		
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)	
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)	
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)	
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)	
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)	
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)	
6.5.7	СПС КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)	
6.6 Электронные образовательные ресурсы		
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.2 Оборудование	
7.2.1	мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, экран)
Для реализации блока дисциплин по физической культуре имеется спортивный комплекс, который включает в себя спортивный, тренажерный, теннисный залы, место для стрельбы и открытый стадион широкого профиля.	
7.3 Спортивное оборудование	
7.3.1	баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений);оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса
7.4 Технические средства обучения	
7.4.1	музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране. Беговая дорожка. Футбольная и баскетбольная площадки. Элементы полосы препятствий. Яма для прыжков. Дорожка разметочная для прыжков и метания
7.5 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.5.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Деловая коммуникация

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 55,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,2	16,2	16,2	16,2
Сам. работа	55,8	55,8	55,8	55,8
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа составлена _____ преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Деловая коммуникация**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование у студентов представления о деловой коммуникации как одной из форм социальной коммуникации, ее участниках и особенностях речевого взаимодействия в процессе делового общения; формирование у студентов знаний теоретических основ русского языка как единства языковой системы и ее функционирования в процессе коммуникации; формирование знаний норм литературного языка, его функциональных разновидностей, риторики, этики и эстетики речевого поведения в бытовой и официальной сферах общения; развитие навыков и умений практического применения полученных знаний как основы формирования языковой, коммуникативной (речевой) и общекультурной компетенции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Информационные технологии в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Ознакомительная практика
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Материально-техническая база гостиниц

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.2: Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке РФ	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и основы академического письма, основы редактирования научных текстов на государственном языке РФ, основы написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке
Понимание	понимает принципы академического письма, основы редактирования научных текстов на государственном языке РФ, основы написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке
Применение	умеет применять навыки новых подходов к составлению грамотных и непротиворечивых научных текстов, составлению эффективных текстов, эффективному написанию и переводов академических текстов
Анализ	умеет анализировать различные типы информационных источников, в частности словари, выбирать технологию академического письма, пользоваться необходимыми лексикографическими источниками различного типа и основными технологиями составления академических текстов
Синтез	владеет навыками составления грамотных и непротиворечивых научных текстов, составления эффективных текстов, эффективного написания и перевода академических текстов
Оценка	проводит оценку результатов академического письма, редактирования научных текстов на государственном языке РФ, написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные принципы и основы академического письма, основы редактирования научных текстов на государственном языке РФ, основы написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке
3.1.2	принципы понимания академического письма, основы редактирования научных текстов на государственном языке РФ, основы написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки составления грамотных и непротиворечивых научных текстов, составления эффективных текстов, эффективного написания и перевода академических текстов
3.2.2	анализировать результаты внедренных различных типов информационных источников, в частности словари, выбирать технологию академического письма, пользоваться необходимыми лексикографическими источниками различного типа и основными технологиями составления академических текстов
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками составления грамотных и непротиворечивых научных текстов, составления эффективных текстов, эффективного написания и перевода академических текстов
3.3.2	навыками результатов академического письма, редактирования научных текстов на государственном языке РФ, написания академических текстов на государственном языке РФ и иностранном языке

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Понятие «Социальная коммуникация»; типы, виды, средства и функции коммуникаций			
1.1	Деловая коммуникация как разновидность социальной коммуникации: основные характеристики /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
1.2	Особенности устного и письменного общения в деловой сфере /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
1.3	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка сообщений, презентаций и т.д /Ср/	14,8	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 2	Коммуникативный процесс и его составляющие			
2.1	Роль и место коммуникатора и коммуниканта в коммуникативном процессе. Формирование и трансляция информации /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
2.2	Семиотические системы, используемые для трансляции информации. Язык как семиотическая система /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
2.3	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка сообщений, презентаций и т.д /Ср/	14,2	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 3	Речевая коммуникация. Структура речевого взаимодействия и его основные принципы			
3.1	Виды речевого взаимодействия и специфика их использования в различных сферах общения /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
3.2	Нормы русского литературного языка; особенности норм устной и письменной речи в текстах различных стилей (научном, официально- деловом) /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
3.3	Эффективность речевой коммуникации. Принципы речевой коммуникации Дж. Н. Лича /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
3.4	Сочетание вербальных и невербальных способов как средство обеспечения эффективности речевой коммуникации /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
3.5	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, сообщений, презентация и проч /Ср/	16	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 4	Официально-деловая письменная и устная речь			
4.1	Документ как средство фиксации информации: свойства, признаки и функции документа /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.2	Виды документов, используемые в официальном деловом общении /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.3	Системы документации. Унифицированные системы. Государственное регулирование документирования управленческой деятельности /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.4	Требования к оформлению документов. Понятие "стандарт" /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.5	Язык и стиль документа /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.6	Особенности языка документа. Речевые клише. Редактирование документа /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.7	Особенности устного делового общения /Лек/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.8	Публичная речь в деловой сфере /Пр/	1	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
4.9	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, сообщений, презентация и проч /Ср/	10,8	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 5	Аттестационная процедура			

5.1	Прием зачета /Зачет/	0,2	УК-4.2	Л1.1 - Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Коммуникация, ее значение, виды и функции. 2. Участники деловой коммуникации, ее целевая аудитория. 3. Основные модели и стили деловых коммуникаций. 4. Стратегия и тактика информационного воздействия на участников в процессе коммуникации. 5. Коммуникативные каналы и средства деловой коммуникации. 6. Смысловые и эмоциональные аспекты деловой коммуникации. 7. Символы и знаки в процессе в коммуникации, их интерпретация и восприятие. 8. Вербальные и невербальные средства деловой коммуникации. 9. Анализ поведения участников процесса коммуникации (интонаций, выражения лица, жестов, положения тела, походки и т.п.). 10. Отражение и восприятие в деловой коммуникации. 11. Этика устного, письменного и виртуального делового общения: сходства и различия. 12. Коммуникативные барьеры (помехи), причины их возникновения и способы преодоления. 13. Коммуникационные барьеры в зависимости от социальных, культурных и этнических аспектов. 14. Особенности деловой коммуникации по телефону и Интернету. 15. Сущность процесса слушания, его виды и специфика. 16. Установление контакта и эффект первого впечатления в процессе коммуникации, влияние стереотипов на первое впечатление. 17. Средства массовой информации (СМИ) и общественность, их влияние на деловую коммуникацию. 18. Имидж и репутация в процессе коммуникации. 19. Имидж и внешний облик делового человека (политического лидера и т.п.). 20. Построение имиджа организации (имидж в бизнесе, торговая марка, логотип, слоган, корпоративный Интернет-сайт.и т.п.). 21. Организационная культура. 22. Переговорный процесс: теория и практика. 23. Менеджмент репутации человека и организации («белые» и «черные» технологии, «информационные войны» и т.п.). 24. Влияние конфликтов и организационных изменений на процесс коммуникации. 25. Формы деловой коммуникации: беседы, совещания, собрания. 26. Деловая коммуникация и власть. 27. Информационное обеспечение деятельности государственной власти (выборы как деловая коммуникация; маркетинговые аспекты в политике и т.п.). 28. Презентация в процессе коммуникации (новых идей, проектов): виды презентации, подготовка и проведение; критерии и условия успешной презентации. 29. Психологические аспекты делового общения. 30. Особенности этических норм при осуществлении делового общения (переговоров и т.п.). 31. Влияние протокольных мероприятий на процесс делового общения. 32. Этические аспекты и практика вручения подарков в деловом общении. 33. Письменная коммуникация, особенности осуществления деловой переписки. 34. Виды и особенности деловых приемов и деловой этикет. 35. Формальные и неформальные особенности коммуникации. 36. Влияние стиля руководства на коммуникативное взаимодействие. 37. Влияние конфликтов на коммуникативное взаимодействие. 38. Роль индивидуальных особенностей человека в процессе коммуникации. 39. Ролевое поведение и его влияние на коммуникационный процесс. 40. Отношение личности к работе и его влияние на коммуникационный процесс. 41. Факторы, влияющие на эффективную деятельность группы, признаки эффективной и неэффективной деятельности группы. 42. Основные правила делового взаимодействия в системе международного бизнеса.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Макарова, М. В.	Эффективная деловая коммуникация : учебное пособие	Москва : Дело РАНХиГС, 2019	ЭБС
Л1.2	Е. Е. Рыбакова, Д. В. Курсевич, А. Р. Новикова.	Деловая коммуникация в профессиональной сфере : учебно-методическое пособие	Москва : РТУ МИРЭА, 2023	ЭБС
Л1.3	Г. А. Авдеева, Ю. А. Фомина, Н. М. Чудакова.	Русский язык и деловая коммуникация : учебно-методическое пособие	Нижний Тагил : НТГСПИ, 2022	ЭБС

Л1.4	Л. Г. Юсупова, К. Д. Табатчикова	Деловая и академическая коммуникация: сборник упражнений : учебно-методическое пособие	Екатеринбург : УГТУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Психология командной работы и лидерства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 89,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	18,2	18,2	18,2	18,2
Сам. работа	89,8	89,8	89,8	89,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ к.филос.н., Доцент, Какоян Е.А..

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Психология командной работы и
лидерства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у студентов углубленных знаний, умений и навыков в области социальной психологии лидерства и руководства, развитие навыков эффективного социально-психологического взаимодействия и принятия организационно-управленческих решений в профессиональной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы нравственности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.1: Использует вербальные и невербальные средства для обеспечения социального взаимодействия и командной работы в коллективе	
Учебные цели	
Запоминание	общие, но не структурированные знания особенности командной формы взаимодействия, особенности руководства и лидерства в командах; психологические аспекты функционирования команды как особой формы малой контактной группы
Понимание	публичного выступления, интерактивной работы с аудиторией; самообразования, повышения коммуникативной компетентности и развития лидерских качеств
Применение	анализа и грамотного подбора инструментария для решения прикладных задач в управлении деятельностью учебных, спортивных или производственных групп.
Анализ	умение анализировать проблемы лидерства и взаимодействия в группе с точки зрения социально-психологической структуры коллектива; анализировать цели и задачи лидера или руководителя группы
Синтез	владеет навыками внедрения на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы
Оценка	проводит оценку результатов внедренных навыков на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен	
	Знать:
3.1.1	теорию командной работы в рамках поставленной цели;
3.1.2	коммуникативную систему работы команды, включая презентацию её результатов;
	Уметь:
3.2.1	воспроизводить информацию, связанную со стратегиями сотрудничества для достижения поставленной цели;
3.2.2	моделировать информацию, связанную с речевой и мультимедийной коммуникацией при организации командной работы в процессе образования;
3.2.3	методику последовательного выполнения работы команды на основе сотрудничества в образовании.
3.2.4	технику проектирования и прогнозирования коммуникативной ситуации при организации командной работы в процессе образования.
	Владеть:
3.3.1	техниками командной работы на основе стратегии сотрудничества в образовании

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Социально-психологические характеристики команды			
1.1	Понятия малой группы, коллектива, команды в социальной психологии /Лек/	2	УК-3.1	Л1-Л4

1.2	Социально-психологическая структура коллектива /Лек/	2	УК-3.1	Л1-Л4
1.3	Структурно-количественные характеристики команды: композиция, гомогенность, групповая дисперсия, ролевая структура /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.4	Интегративные и дезинтегративные процессы как основа групповой динамики /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.5	Субъектные характеристики команды: сплоченность, групповые нормы, надежность, организованность /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.6	Организационная культура и неформальные нормы общения в Команде /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.7	Организованность как системообразующая характеристика Команды /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.8	Феномены отношений в команде: доверие, идентичность, общение /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.9	Взаимодействие и взаимоотношения в группе /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.10	Доверие как базовое условие существования команды /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.11	Факторы и условия эффективности команды; способы ее оптимизации /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
1.12	Социально-психологический тренинг командообразования /Пр/	5	УК-3.1	Л1-Л4
Раздел 2	Психология лидерства и руководства		УК-3.1	
2.1	Современные представления о руководстве и лидерстве в Организациях /Лек/	2	УК-3.1	Л1-Л4
2.2	Понятия «лидерство» и «руководство» /Ср/	5,8	УК-3.1	Л1-Л4
2.3	Исследования проблемы лидерства в работах отечественных и зарубежных авторов /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
2.4	Теории лидерства /Лек/	2	УК-3.1	Л1-Л4
2.5	Факторы и условия лидерства в команде /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
2.6	Сравнительный анализ теории черт, ситуационной теории лидерства, теории обмена, гуманистической теории, мотивационной теории, теории среды, теории взаимодействия-ожидания /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
2.7	Диагностика лидерского потенциала /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
2.8	Психодиагностическое исследование лидерских качеств личности и лидерства в реальной или лабораторной группе /Ср/	4	УК-3.1	Л1-Л4
2.9	Методики изучения лидерства: шкала лидерского стиля Р. Бейлза – Ц. Шнейера, методика выявления лидеров в группе Т.В. Бендас, методика «Склонность к определенному стилю руководства» Е.П. Ильина, тест на выявление лидерских качеств Е. Жарикова, Е. Крушельницкого /Ср/	8	УК-3.1	Л1-Л4
2.10	Методы формирования и развития лидеров в команде /Ср/	8	УК-3.1	Л1-Л4
2.11	Социально-психологический тренинг лидерства /Пр/	3	УК-3.1	Л1-Л4
2.12	Имитационные и неимитационные методы выявления и развития лидерских способностей /Ср/	6	УК-3.1	Л1-Л4
2.13	Социометрия в группе /Ср/	6	УК-3.1	Л1-Л4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Зачет /ИКР/	0,2	УК-3.1	Л1-Л4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)

Прилагаются

5.2. Темы письменных работ

Не предусмотрены

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**6.1. Учебно-методические материалы (электронные)**

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Оськина С. В.	Технологии самоорганизации и саморазвития личности: учебное пособие	Тульский государственный университет, 2023	ЭБС
Л1.2	Хрипко Е. Г., Иванова З. И., Романова Е. В., Мудрак С. А.	Социальные коммуникации. Психология: учебное пособие для магистрантов по всем УГСН, реализуемым НИУ МГСУ	Московский государственный строительный университет, 2020	ЭБС
Л1.3	Багузова Л. В., Волошин А. В.	Навыки эффективного поиска работы: Учебное пособие	Сибирский Федеральный Университет, 2019	ЭБС
Л1.4		Методические указания и планы практических занятий по дисциплине "Основы психологии"	Московский авиационный институт (национальный исследовательский университет), 2021	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Права человека

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 87,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	87,8	87,8	87,8	87,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ К.филос.н, доцент Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Права человека**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у обучающихся необходимого объема знаний по вопросам правовой регламентации основных прав и свобод человека в международном и национальном законодательстве, содержания прав, свобод и обязанностей человека, а также внутригосударственных и международных способов защиты прав и свобод человека и гражданина

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	
УК-10.1: Понимает проблему проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозу конституционным правам человека и развитию государства	
Учебные цели	
Запоминание	понятий и теоретических концепций прав человека
Понимание	понимает проблему проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозу конституционным правам человека и развитию государства
Применение	способен осознавать проблему проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозу конституционным правам человека и развитию государства
Анализ	анализировать проблему проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозу конституционным правам человека и развитию государства
Синтез	осуществляет внедрение разработок и владеть навыками решения проблем проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозы конституционным правам человека и развитию государства
Оценка	проводит оценку результатов внедренных решений по проблеме проявления коррупции, экстремизма и терроризма как угрозы конституционным правам человека и развитию государства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	понятие и теоретические концепции прав человека;
3.1.2	содержание нормативно-правовых актов, закрепляющих права и свободы человека;
	3.2 Уметь:
3.2.1	анализировать принципы и нормы международных актов в области прав человека
3.2.2	самостоятельно решать вопросы, связанные с толкованием источников международного и российского права прав человека
3.2.3	излагать самостоятельную точку зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, вести дискуссию и круглые столы
3.2.4	использовать приоритетные знания во всех аспектах практической деятельности
	3.3 Владеть:
3.3.1	- навыками поиска источников прав человека;

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Общая характеристика прав человека			
1.1	Понятие прав человека, их становление в Российской Федерации /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4

1.2	Классификация прав человека /Пр/	1	УК-10.1	Л1-Л4
1.3	Гарантии реализации прав человека в Российской Федерации, проблема ограничения прав человека /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
1.4	Правозащитные системы: национальные, международные /Пр/	2	УК-10.1	Л1-Л4
Раздел 2	Основные (конституционные) права человека в демократическом обществе			
2.1	Система прав и свобод человека /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.2	Конституционные права и свободы человека-база правового положения личности в государстве /Пр/	2	УК-10.1	Л1-Л4
2.3	Личные (гражданские) права /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.4	Политические права /Пр/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.5	Социально-экономические права /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.6	Специфика экономических прав /Пр/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.7	Культурные права /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.8	Реституция культурных ценностей /Пр/	1	УК-10.1	Л1-Л4
2.9	Права ребенка /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
Раздел 3	Мировое сообщество на защите прав человека			
3.1	Система мировой защиты прав человека /Лек/	1	УК-10.1	Л1-Л4
3.2	Международные организации в борьбе за права человека /Пр/	2	УК-10.1	Л1-Л4
3.3	/Ср/	87,8	УК-10.1	Л1-Л4
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Зачет /ИКР/	0,2	УК-10.1	Л1-Л4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1.	Права и свободы как выражение человеческого достоинства.
2.	Соотношение прав и обязанностей человека.
3.	Права, свободы и обязанности человека в системе ценностей народов.
4.	Начальные представления человека о своих правах и обязанностях.
5.	Права и свободы человека с позиций мировых религий.
6.	Развитие гуманистической концепции прав и свобод человека.
7.	Международный билль о правах человека.
8.	Европейская система защиты прав и свобод человека.
9.	Американская и африканская система защиты прав и свобод человека.
10.	Система защиты прав человека в Азии.
11.	Различение прав человека в зависимости от их основательности, всесторонности и значимости.
12.	Международные измерения прав человека.
13.	Стороны прав и свобод человека.
14.	Право человека на жизнь и начало его действия.
15.	Жизнь, честь и достоинство. Право на здоровье.
16.	Право на любовь, семью и частную жизнь.
17.	Право на собственность.
18.	Права человека на образование, обучение, а также на свободное участие в культурной жизни общества.
19.	Права человека на осознанный отказ от продолжения своей жизни.
20.	Соотношение смертной казни и права человека на жизнь.
21.	Суть свободы человека.

22.	Права, гарантирующие свободу человека.
23.	Естественное и искусственное неравенство людей.
24.	Дискриминация человека как отрицание его равенства.
25.	Равенство и справедливость. Право на справедливость.
26.	Истоки зависимости и дискриминации женщин.
27.	Условия достижения фактического равноправия женщин.
28.	Специфика прав детей и их защиты.
29.	Права военнослужащих, военнопленных, интернированных лиц и гражданского населения в зоне военных действий.
30.	Права беженцев и перемещённых лиц.
31.	Права иностранцев и лиц без гражданства.
32.	Права лиц, лишённых свободы и содержащихся в исправительных заведениях.
33.	Структура ограничений прав человека.
34.	Цели и задачи ООН в области защиты прав человека.
35.	Права людей, попавших в экстремальные ситуации.
36.	Право человека и народов на развитие.
37.	Право и обязанность человека сохранять чистоту окружающей среды.
38.	Средства защиты прав и свобод человека.
39.	Общественные и государственные институты по продвижению и защите прав человека.
40.	Основания и правила обращения в международные институты защиты прав человека.
41.	Континентальные институты по защите прав человека.
42.	Глобальные институты защиты прав и свобод человека.
43.	Контрольно-надзорные гарантии защиты прав и свобод личности в Российской Федерации.
44.	Правозащитная деятельность институтов гражданского общества.
45.	Процессуальные гарантии защиты прав и свобод личности в Российской Федерации.
46.	Общественная наблюдательная комиссия.
47.	Уполномоченный по правам человека в Российской Федерации.
48.	Общественная палата Российской Федерации.
49.	Общественные советы при правоохранительных органах.
50.	Защита прав и свобод в Конституционном Суде Российской Федерации

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Матвеев А. Г.	Авторское право и права человека: Учебное пособие	Издательство "Проспект", 2023	ЭБС
Л1.2		Права человека: курс лекций	Адыгейский государственный университет, 2022	ЭБС
Л1.3		Права человека: учебное пособие	Издательство "Проспект", 2020	ЭБС
Л1.4	Исаковой Ю. И., Акопова Л. В.	Права человека: учебное пособие	Донской государственный технический университет, 2020	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Высшая математика
рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Вычислительная техника и программирование**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачет 1

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 123,8

контактная работа во время
промежуточной аттестации (ИКР) 0,2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.&b><Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	123,8	123,8	123,8	123,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.ф.-м.н., доцент, Чумак И.В.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Высшая математика**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Вычислительная техника и программирование

Протокол от 19 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Чумак И.В.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.
к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Дисциплина имеет целью познакомить студентов с основными понятиями некоторых разделов высшей математики необходимыми для решения теоретических и практических задач науки и техники; развить навыки самостоятельной работы с литературой; воспитать у студентов математическую культуру; выработать представления о роли и месте математики в современной цивилизации и в мировой культуре; научить логически мыслить, оперировать с абстрактными объектами, обучить навыкам построения математических доказательств путем непротиворечивых логических рассуждений, методам решения задач, быть корректным в употреблении математических понятий и символов для выражения количественных и качественных отношений; подготовить студентов к деятельности в областях, использующих математические методы; помочь овладеть методами изучения инженерных наук, качественного и количественного описания закономерностей физического мира; выработать у студентов навыки математического моделирования физических процессов, создания и использования математических моделей процессов и объектов, разработки эффективных математических методов решения задач естествознания, техники, экономики и управления.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.08
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Для успешного освоения данной дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по дисциплине "Математика" в объеме программы средней школы, обладать знаниями, умениями и навыками в области основных элементарных функций, их свойств и графиков, уметь выполнять алгебраические и тригонометрические преобразования, решать алгебраические и тригонометрические уравнения и неравенства, знать свойства плоских геометрических фигур (треугольник, четырехугольник, круг), пространственных фигур (призма, пирамида, цилиндр, конус, шар), уметь вычислять площади плоских фигур, объемы и площади поверхностей пространственных фигур.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Информационные технологии в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.2	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.3	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ	
ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.1: Применяет методы математического анализа при решении задач профессиональной деятельности	
Учебные цели:	
Запоминание	Излагает основные принципы и определения основных математических понятий, математическую символику, основные аксиомы, теоремы и закономерности, которым подчиняются математические понятия, основные приёмы доказательств теорем и математических утверждений, методы математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования, применяемых для решения профессиональных задач, принципы построения простейших математических моделей.
Понимание	Понимает определения основных математических понятий, математическую символику, основные аксиомы, теоремы и закономерности, которым подчиняются математические понятия, основные приёмы доказательств теорем и математических утверждений, методы математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования
Применение	Осуществляет внедрение методов математического анализа при решении задач профессиональной деятельности
Анализ	Умеет анализировать методы математического анализа, методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования, применяемых для решения профессиональных задач
Синтез	Владеет навыками перевода реальной задачи на математический язык, выбора метода ее решения, оценивания и анализа полученного результата, построения простейшей математической модели при решении профессиональных задач, самостоятельного расширения и углубления математических знаний.

Оценка	Проводит оценку результатов основных аксиом, теорем и закономерностей, основных приёмов доказательств теорем и математических утверждений, методов математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, методов математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования, применяемых для решения профессиональных задач

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1	Знать:
3.1.1	знает определения основных математических понятий, математическую символику, основные аксиомы, теоремы и закономерности, которым подчиняются математические понятия, основные приёмы доказательств теорем и математических утверждений, методы математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, методы математического моделирования, теоретического и экспериментального исследования, применяемых для решения профессиональных задач, принципы построения простейших математических моделей.
3.2	Уметь:
3.2.1	умеет выбирать и использовать необходимые математические методы и вычислительные средства, а также таблицы и справочники, доводить решение задачи до приемлемого (числового) результата и оценивать его достоверность.
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками перевода реальной задачи на математический язык, выбора метода ее решения, оценивания и анализа полученного результата, построения простейших математических моделей при решении профессиональных задач, самостоятельного расширения и углубления математических знаний.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Линейная алгебра			
1.1	Матрицы и определители. Системы линейных алгебраических уравнений. /Лек/	2	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
1.2	Матрицы и определители. Системы линейных алгебраических уравнений. /Пр/	2	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
1.3	Системы линейных алгебраических уравнений. /Ср/	25	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
1.4	Векторная алгебра и аналитическая геометрия /Ср/	25	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
Раздел 2.	Дифференциальное и интегральное исчисление			
2.1	Функция, область определения функции, способы задания. Предел ФОП. /Лек/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
2.2	Предел ФОП. /Пр/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
2.3	Производная, физический и геометрический смысл. Производные основных элементарных функций. Применение дифференциального исчисления к исследованию функций. /Лек/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
2.4	Производная, физический и геометрический смысл. Производные основных элементарных функций. /Пр/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
2.5	Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. /Лек/	2	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
2.6	Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. /Пр/	2	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3

2.7	Дифференциальное и интегральное исчисление /Ср/	45	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
Раздел 3	. Случайные события			
3.1	Вероятность случайного события. Теоремы сложения и умножения. Полная вероятность. Независимые испытания. Схема повторных испытаний Бернулли. /Лек/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
3.2	Элементы комбинаторики. Перестановки, сочетания, размещения. Классическая вероятность. Теоремы сложения и умножения. Полная вероятность. Независимые испытания. Схема повторных испытаний Бернулли. /Пр/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
3.3	Дискретные и непрерывные случайные величины (СВ). Числовые характеристики. Задачи математической статистики. Выборочный метод. Числовые характеристики выборки. /Лек/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
3.4	Дискретные и непрерывные случайные величины (СВ). Числовые характеристики. Задачи математической статистики. Выборочный метод. Числовые характеристики выборки. /Пр/	1	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
3.5	Законы распределения и числовые характеристики случайных величин. /Ср/	28,8	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3
Раздел 4.	Аттестационная процедура			
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ОПК-1.1	Л1.1 - Л2.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Не предусмотрены	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Бугров Я.С., Никольский С.М.	Высшая математика. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии: Учебник для вузов	Ростов н/Д: Феникс, ЭБС
Л1.2	Пискунов Н.С.	Дифференциальное и интегральное исчисления: учебное пособие для вузов	М: Интеграл-Пресс, ЭБС
Л2.1	Шипачев В.С.	Высшая математика: Учебник для вузов	М: Высш. школа, ЭБС
Л2.2	Данко П.Е., Попов А.Г., Кожевникова Т.Я.	Высшая математика в упражнениях и задачах: Учебное пособие для вузов	М: ООО "Изд-во Оникс": "Изд -во "Мир и образование", ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)			

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.3	Кремер Н. Ш., Путко Б. А., Тришин И. М., Фридман М. Н., Кремер Н. Ш.	Высшая математика для экономистов: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2021
Л2.3	Кремер Н. Ш., Путко Б. А., Тришин И. М., Фридман М. Н., Кремер Н. Ш.	Высшая математика для экономистов: Учебник для студентов вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2019
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства			
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение			
6.4.1	Microsoft Office 2016 Pro (лицензионное ПО)		
6.4.2	Windows 10 (лицензионное ПО)		
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)		
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)			
6.5.1	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» (http://biblioclub.ru);		
6.5.2	ЭБС «IPRsmart» (http://www.iprbookshop.ru);		
6.5.3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);		
6.5.4	ЭБС «Znanium» (http://znanium.com);		
6.5.5	ЭБС «ДГТУ» (https://ntb.donstu.ru/ebsdstu)		
6.5.6	Информационно-правовой портал Гарант.ру http://www.garant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.7	Информационно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.8	Федеральная государственная служба статистики http://www.gks.ru (свободный доступ)		
6.6 Электронные образовательные ресурсы			
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы, презентации
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

**Информационные технологии в сервисе, туризме и
индустрии гостеприимства
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Вычислительная техника и программирование**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

Зачет с оценкой 1

аудиторные занятия 28

самостоятельная работа 111,8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	10	10	10	10
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	32,2	32,2	32,2	32,2
Сам. работа	111,8	111,8	111,8	111,8

Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.т.н, Доцент, Мужиков Г.П.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин
Информационные технологии в
сервисе, туризме и индустрии
гостеприимства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Вычислительная техника и программирование

Протокол от 19 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Чумак И.В.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины: Формирование системы знаний о современных информационных технологиях, используемых в области сервиса и перспективы их развития, выработка у обучающихся устойчивых навыков работы с современными программными продуктами, используемыми в сервисе.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.09
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Для успешного освоения данной дисциплины студент должен иметь базовую подготовку основам информатики и математики в объеме программы общеобразовательной средней(полной) школы.
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Деловая коммуникация
2.2.2	Сервисная деятельность
2.2.3	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-8.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий и использует их для решения задач профессиональной деятельности	
Учебные цели:	
Запоминание	Излагает основные принципы работы современных информационных технологий
Понимание	Понимает основные принципы разработки и использования информационных систем, принципы работы современных информационных технологий
Применение	Осуществляет внедрение базовых приложений и средств информационных систем, используемых в сфере сервиса
Анализ	Умеет анализировать базовые приложения математических, естественных, гуманитарных и экономических наук, используемые в сфере сервиса
Синтез	Владеет навыками работы с использованием современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Оценка	Проводит оценку современных информационных технологий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1	Знать:
3.1.1	Базовые приложения математических, естественных, гуманитарных и экономических наук, используемые в сфере сервиса. Перспективы направления разработки и применения средств информационных систем в сервисе.
3.1.2	Перспективы направления разработки и применения коммуникационных технологий в сервисе. Основы программирования, принципы построения и основные направления развития отечественных и зарубежных систем бронирования и резервирования.
3.1.3	Основные принципы разработки и использования информационных систем.
3.2	Уметь:
3.2.1	Использовать базовые приложения математических, естественных, гуманитарных и экономических наук в сфере сервиса. Использовать коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Использовать методы виртуальных коммуникаций в компьютерных сетях. Применять методы, способы и средства хранения, переработки и получения информации. Извлекать, сохранять и классифицировать документы и выборочную информацию из информационных систем в сфере сервиса. Пользоваться базами данных.
3.3	Владеть:

3.3.1	Навыками работы с базовыми приложениями математических, естественных, гуманитарных и экономических наук используемые в сфере сервиса. Навыками работы с современными средствами информационных систем в сфере сервиса. Навыками работы с коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности. Технологиями прикладного программного обеспечения общего назначения. Навыками работы в одной или нескольких системах бронирования и резервирования.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Информационные технологии систем сервиса. Информационные технологии в системах управления ресторанным и гостиничным комплексом			
1.1	Понятие об информационных технологиях. Виды обеспечивающих подсистем. Классификация информационных технологий в сервисе. Примеры. Единицы измерения: скорости передачи информации, хранения информации /Лек/	1	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.2	Форматирование документа Microsoft Word /пр/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.3	Первичные настройки Текстового процессора Microsoft Word /пр/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.4	Создание таблиц и списков в Microsoft Word /пр/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.5	Вставка объектов в документ Microsoft Word /пр/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.6	Создание сносок, ссылок и оглавлений /пр/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
1.7	Подготовка к практическим работам. Подготовка к текущему контролю /Ср/	10	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 2.	Система информационных технологий Система информационных технологий			
2.1	Компьютерная система автоматизации гостиниц Fidelio. Краткая характеристика. Opera – комплексная система управления отелем. Краткая характеристика. Гостиничная система Edelweiss/Medallion компании Рексофт. Краткая характеристика. Система автоматизации «Отель 2.3». Краткая характеристика. Программный комплекс автоматизации гостиничного хозяйства KEI HOTEL. /Лек/	1	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
2.2	Начало работы с Microsoft Excel /Лаб/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 3.	Сетевые средства обеспечения информационных технологий в сервисе. Сетевые информационные технологии			

3.1	Структура построения сетей. Типы серверов. Состав LAN. Топологии построения сети. Архитектура сетей. Подключение к WAN (Internet). Основные этапы развития Internet. Основные понятия Internet. Адресация в Internet/Intranet. Как узнать свой адрес IP-адрес? Формат адреса Internet. Доменная система. Регистрация доменного имени. Электронная почта (ЭП). Адрес ЭП. Протоколы ЭП. Почтовые клиенты. Электронные каналы маркетинга и реклама в Интернет /Лек/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
3.2	Работа с формулами в Microsoft Excel /Лаб/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
3.3	Подготовка к лабораторным работам по теме: работа с формулами в Microsoft Excel /Ср/	21	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 4.	Технические средства обеспечения информационных технологий в сервисе. Средства оргтехники			
4.1	Копировально-множительные средства – принтеры. Принцип действия. Характеристики. Достоинства, недостатки. Копировально-множительные средства: изографы, плоттеры, МФУ. Принцип Действия. Достоинства, недостатки. Средства отображения информации. Мониторы. Графические режимы. Характеристики. Достоинства, Недостатки. Средства отображения информации. Проекторы. Технологии. Назначение. Характеристики. Средства распознавания информации. Технические, программные средства. Назначение. Характеристики. Вспомогательные средства Организационной техники. Назначение. Характеристики. Торговое оборудование. Классификация ККМ, используемых на Территории Российской Федерации. Формируемые отчеты /Лек/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
4.2	Подготовка к лабораторным работам по теме: автозаполнение, автовычисление, автосуммирование в Microsoft Excel /Ср/	10	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
4.3	Автозаполнение, автовычисление, автосуммирование в Microsoft Excel /Лаб/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 5.	Средства телекоммуникации и связи			
5.1	Способы передачи информации. Система связи. Общая схема. Классификация каналов связи по физической природе. Структура телекоммуникационных сетей. Классификация услуг телекоммуникационной сети. Телефонная сеть общего пользования. Технологии: DialUp, ISDN, xDSL. Подвижная сеть общего пользования 2,5 G. Технологии и сервисы: GSM, GPRS, EDGE, CDMA, Wi-Fi, Bluetooth. Туристская SIM-карта. Преимущества. Подвижная сеть общего пользования 3G. Технологии и сервисы: UMTS, HSPDA, WiMax. Спутниковые системы	1	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1

	свя-зи.Современные сервисы телекоммуникационных сетей: VoD, VoIP, VPN, Centrex, Call-центр /Лек/			
5.2	Математические и статистические функции в Microsoft Excel /Лаб/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
5.3	Подготовка к лабораторным работам по теме: математические и статистические функции в Microsoft Excel /Ср/	20	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 6.	Современные сетевые ресурсы систем сервиса. Системы бронирования и резервирования туристских ресурсов			
6.1	Туристские Интернет-проекты. Классификация ресурсов. Примеры /Лек/	1	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
6.2	Построение графиков и диаграмм средствами Microsoft Excel /Лаб/	2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
6.3	Подготовка к лабораторным работам по теме: построение графиков и диаграмм средствами Microsoft Excel /Ср/	20	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
6.4	Подготовка к лабораторным работам. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к промежуточной аттестации /Ср/	30,8	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 7.	Аттестационная процедура			
7.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ОПК-8.1	Л1.1 – Л3.1

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Не предусмотрены	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Буцык С. В., Крестников А. С., Рузаков А. А., Буцык С. В.	Вычислительные системы, сети и телекоммуникации: Учебное пособие по дисциплине «Вычислительные системы, сети и телекоммуникации» для студентов, обучающихся по направлению 09.03.03 Прикладная информатика (уровень бакалавриата)	Челябинск: Челябинский государственный институт культуры, ЭБС
Л2.1	Иноземцева С. А.	Информатика и программирование: Лабораторный практикум	Саратов: Вузовское образование, ЭБС
Л3.1	Алексеев А. П.	Сборник задач по дисциплине «Информатика» для ВУЗов: Методические указания к проведению практических занятий по дисциплине «Информатика», для студентов первого курса специальностей 10.03.01 и 10.05.02	Москва: СОЛОН- ПРЕСС, ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Гаврилов М.В., Климов В.А.	Информатика и информационные технологии: Учебник для прикладного бакалавриата	М: Юрайт, 2019
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства			
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение			
6.4.1	Microsoft Office 2016 Pro (лицензионное ПО)		
6.4.2	Windows 10 (лицензионное ПО)		
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)		
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)			
6.5.1	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» (http://biblioclub.ru);		
6.5.2	ЭБС «IPRsmart» (http://www.iprbookshop.ru);		

6.5.3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);
6.5.4	ЭБС «Znaniium» (http://znaniium.com);
6.5.5	ЭБС «ДГТУ» (https://ntb.donstu.ru/ebsdstu)
6.5.6	Информационно-правовой портал Гарант.ру http://www.garant.ru/ (свободный доступ)
6.5.7	Информационно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)
6.5.8	Федеральная государственная служба статистики http://www.gks.ru (свободный доступ)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы, презентации
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

**Концепции современного естествознания
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **Вычислительная техника и программирование**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

Экзамены 1

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 88

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	20,3	20,3	20,3	20,3
Сам. работа	88	88	88	88
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ Доцент, Хижняк Е.М.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин

**Концепции современного
естествознания**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Вычислительная техника и программирование

Протокол от 19 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Чумак И.В.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью дисциплины «Концепции современного естествознания» является ознакомление студентов с трансдисциплинарными концепциями современного естествознания, которые играют важную методологическую и регулятивную роль при решении сложных задач не только в самом естествознании, но и в других отраслях общественно-исторической практики.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.10
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Знания, полученные из области школьных учебных дисциплин: "Математика", "Физика", "Химия", "География", "Биология".
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Методы научных исследований
2.2.2	Философия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ

ОПК-2: Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.1: Выявляет особенности социальных процессов на основе принципов синергетики с использованием трансдисциплинарных концепций современного естествознания и принимает управленческие решения в нестандартных ситуациях

Учебные цели:

Запоминание	Излагает основные трансдисциплинарные концепции современного естествознания, способствующие грамотной аргументации при решении социальных и профессиональных задач в области индустрии гостеприимства
Понимание	Понимает основные принципы трансдисциплинарных концепций современного естествознания, способствующие грамотной аргументации при решении социальных и профессиональных задач в области индустрии гостеприимства
Применение	Осуществляет внедрение фундаментальных законов, понятий и моделей современного естествознания
Анализ	Умеет анализировать специфику формирования методов социальных и экономических наук в поле взаимовлияния с естествознанием, анализировать сложные явления с выделением параметров порядка в своей профессиональной деятельности
Синтез	Владеет навыками и принципами определения управляющих параметров сложных систем для влияния на процессы самоорганизации, принципами работы со сложными системами
Оценка	Проводит оценку методов синергетики с учетом влияния малых флуктуаций на выбор аттрактора в вопросах, подлежащих рассмотрению в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

3.1	Знать:
3.1.1	Основные этапы развития естествознания в системе культуры. Особенности естественнонаучной и гуманитарной культуры. Основные типы научной рациональности в истории науки, стили мышления и научные картины мира. Особенности классического, неклассического и постнеклассического типов научной рациональности. Тенденции развития современного естествознания. Уровень развития инновационных методологических подходов в современном естествознании. Принципы работы со сложными системами. Специфику формирования методов социальных и экономических наук в поле взаимовлияния с естествознанием. Принципы универсального эволюционизма. Основные положения и методы синергетики, способствующие принятию организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях. Основные трансдисциплинарные концепции современного естествознания, способствующие грамотной аргументации при решении социальных и профессиональных задач в области социально-культурного сервиса
3.2	Уметь:

3.2.1	Использовать фундаментальные законы, понятия и модели современного естествознания. Анализировать сложные явления с выделением параметров порядка в своей профессиональной деятельности. Выделять пути проникновения в сущность рассматриваемых процессов. Пользоваться методами синергетики с учетом влияния малых флуктуаций на выбор аттрактора в вопросах, подлежащих рассмотрению в его профессиональной деятельности. Использовать методы современной науки в социально-культурной деятельности.
3.2.2	Определять управляющие параметры для влияния на процессы самоорганизации в системах. С целью компетентностной аргументации собственных суждений и выводов оценивать роль трансдисциплинарных концепций естествознания в профессиональной деятельности; выявлять особенности социальных процессов в поле постнеклассики, определять управляющие параметры, влияющие на процессы самоорганизации в системах. Использовать виды процедур для сбора конкретной информации с учетом специфики уровня рассматриваемых проблем в поле постнеклассики.
3.3	Владеть:
3.3.1	Основами естественнонаучной культуры мышления. Методами выявления особенностей социальных процессов в поле постнеклассики. Навыками постановки и решения задач различных типов процессов и явлений с использованием методов классической, неклассической и постнеклассической науки. Принципами работы со сложными системами. Принципами определения управляющих параметров сложных систем для влияния на процессы самоорганизации и выбор путей реализации целей собственной деятельности. Методами синергетики. Способностью на этой основе грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки. Иметь навыки: самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Предмет дисциплины КСЕ. Естественнонаучная и гуманитарная культуры. Социокультурный подход			
1.1	Предмет дисциплины КСЕ. Естественнонаучная и гуманитарная культуры. Социокультурный подход анализа развития естествознания. Структура современного естествознания. Позитивизм, неопозитивизм и постпозитивизм и их принципы при анализе развития и структуры науки. Интернализм и экстернализм. Единая наука Древней Греции. 3 научно -исследовательские программы Древней Греции. Средние века, эпоха Возрождения, Новое время. Возникновение научного метода /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
1.2	Концепции парадигмы, научноисследовательской программы и физической исследовательской программы (ФИП). Типы ФИП. Дискуссия. Методика лабиринта. /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
1.3	Предмет дисциплины КСЕ. Естественнонаучная и Гуманитарная культуры. Социокультурный подход анализа развития естествознания. Структура современного естествознания. Позитивизм, неопозитивизм и постпозитивизм и их принципы при анализе развития и структуры науки. Интернализм и экстернализм /Ср/	8	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

1.4	Единая наука Древней Греции. 3 научно -исследовательские программы Древней Греции. Средние века, эпоха Возрождения, Новое время. Возникновение научного метода. Методы научного познания /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
1.5	Единая наука Древней Греции. 3 научно-исследовательские программы. Древней Греции. Средние века, эпоха Возрождения, Новое время. Возникновение научного метода. Методы научного познания /Ср/	10	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 2. Механистическая ФИП. Трансдисциплинарные идеи механистической ФИП				
2.1	Основные предпосылки возникновения механистической ФИП. Понятия «абсолютного пространства» и «абсолютного времени». Затравочные образы теории- атомы и пустота. Основные параметры и законы механики. Принцип инерции. Принцип относительности Галилея. Принцип детерминизма. Основные методологические принципы механистической ФИП /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
2.2	Понятия «абсолютного пространства» и «абсолютного времени» /Ср/	8	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
2.3	Основные параметры и законы механики. Принцип инерции. Принцип относительности Галилея. Принцип детерминизма. Основные методологические принципы механистической ФИП. Законы сохранения. Теорема Нетер. Формализм Лагранжа. Принцип наименьшего действия. Понятие состояния физической системы. Параметры состояния системы в механике. Основная задача механики. /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
2.4	Демон Лапласа. Принцип наименьшего действия /Ср/	8	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 3. Молекулярно-кинетическая теория и термодинамика. Синергетика				
3.1	Статистическая физика и термодинамика. Основные положения МКТ. Модель идеального газа. Основное уравнение МКТ идеального газа. Уравнение состояния МКТ идеального газа. Закон сохранения энергии в макроскопических процессах (1закон термодинамики). Второй закон термодинамики. Принцип действия тепловых машин. Второй закон термодинамики. Энтропия. Статистический смысл 2 закона термодинамики. Закон возрастания энтропии. Третий закон термодинамики /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
3.2	Основные положения МКТ. Модель идеального газа /Ср/	8	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
3.3	Модель идеального газа. Основное уравнение МКТ идеального газа. Уравнение состояния МКТ идеального газа. /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

3.4	Закон сохранения энергии в макроскопических процессах (1закон термодинамики). Второй закон термодинамики. Принцип действия тепловых машин. Цикл Карно. Третий закон термодинамики. «Стрела времени». Демон Максвелла. Гипотеза о тепловой смерти Вселенной. Флуктуационная гипотеза Больцмана. Синергетика и ее принципы /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
3.5	Закон сохранения энергии в макроскопических процессах (1закон термодинамики). Второй закон термодинамики. Энтропия. Статистический смысл 2 закона термодинамики. Закон возрастания энтропии. Третий закон термодинамики. «Стрела времени». Демон Максвелла. Гипотеза о тепловой смерти Вселенной. Флуктуационная гипотеза Больцмана. Синергетика и ее принципы /Ср/	6	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 4.	Классическая электромагнитная картина мира и релятивистская ФИП. Трансдисциплинарные идеи релятивистской ФИП			
4.1	Электричество и магнетизм. Генезис понятия поля. Принцип близкодействия. Явление электромагнитной индукции. Уравнения Максвелла. Электромагнитные волны. Синтез электричества, магнетизма и оптики. Предпосылки возникновения специальной теории относительности. Модели А.Пуанкаре, Г.Герца и Х. Лоренца. Опыт Майкельсона. Преобразования Лоренца. Специальная теория относительности Эйнштейна. Ее постулаты. /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
4.2	Электричество и магнетизм. Генезис понятия поля. Принцип близкодействия. Явление электромагнитной индукции. Уравнения Максвелла. Электромагнитные волны. Синтез электричества, магнетизма и оптики. Новая кинематика пространства – времени. Понятие о четырехмерном пространственно-временном континууме. Мировой интервал. Формализм Минковского. Создание базисной теории релятивистской ФИП /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
4.3	Электричество и магнетизм. Генезис понятия поля. Принцип близкодействия. Явление электромагнитной индукции. Уравнения Максвелла. Электромагнитные волны. Синтез электричества, магнетизма и оптики. /Ср/	4	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
4.4	Новая кинематика пространства – времени. Понятие о четырехмерном пространственно-временном континууме. Мировой интервал. Формализм Минковского. Создание базисной теории релятивистской ФИП /Ср/	4	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

Раздел 5.	Элементы общей Теории относительности. Космология – наука о возникновении и эволюции Вселенной. Квантово-полевая ФИП			
5.1	Элементы общей теории относительности. Принцип эквивалентности. Калибровочный принцип. Теория тяготения Эйнштейна. Развитие взглядов на природу света. Противоречия классической физики. Проблема излучения абсолютно черного тела. Формула Планка. Явление фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
5.2	Представление о Большом взрыве. Реликтовое излучение. Современные инфляционные космологические сценарии. Синергетическое видение эволюции Вселенной: темная энергия, темная материя. Эксперименты на БАК /Ср/	2	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
5.3	Теория тяготения Эйнштейна. Формирование космологии как науки. Решение Фридмана и де Ситтера. Представление о расширении Вселенной. Красное смещение. Три этапа развития современной космологии. Представление о Большом взрыве. Реликтовое излучение. Современные инфляционные космологические сценарии. Синергетическое видение эволюции Вселенной: темная энергия, темная материя. Эксперименты на БАК. Явления, подтверждающие сложное строение атома. Явление фотоэффекта. Открытие электрона. Открытие радиоактивности. Спектры излучения и поглощения атомов. Постулаты Бора. Модель атома Бора. Гипотеза де Бройля. Дифракция микрочастиц. Масса и импульс фотона. Основные концепции квантово-полевой физической исследовательской программы. Корпускулярно-волновой дуализм природы микрообъектов. Принцип неопределенностей Гейзенберга. Принцип дополнительности Бора. Концепция целостности в квантовой физике. ЭПР – парадокс. /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
5.4	Рефераты по СТО и ОТО /Ср/	2	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
5.5	Рефераты, доклады по истории открытий в квантовой физике /Ср/	4	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
5.6	Синтез квантовой механики и специальной теории относительности. Релятивистское уравнение Шредингера. Мир античастиц. Представление о виртуальных частицах. Физический вакуум в квантовой теории поля. Базисная теория квантово-полевой ФИП. Фундаментальные теории. Формирование неклассического типа научной рациональности /Ср/	4	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 6.	Единая теория поля			
6.1	4 типа физических взаимодействий. Сильное и слабое взаимодействия. Принцип Паули. Частицы вещества, кванты полей -калибровочные векторные	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

	бозоны, физический вакуум – скалярные хиггсовские бозоны. Кварковая природа адронов. Цветовой заряд. Классификация элементарных частиц. Космологический вакуум /Лек/			
6.2	Единая теория поля и основные физические идеи ее построения. Калибровочная природа физических взаимодействий, кварково-лептонный структурный уровень строения вещества, спонтанное нарушение симметрии вакуума. Теория электрослабого взаимодействия. Великое объединение. Суперобъединение. Инфляционная космология. Антропный принцип. /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
6.3	Единая теория поля и основные физические идеи ее построения. Калибровочная природа физических взаимодействий, кварково-лептонный структурный уровень строения вещества, спонтанное нарушение симметрии вакуума. Теория электрослабого взаимодействия. Великое объединение. Суперобъединение. Инфляционная космология. Антропный принцип. /Ср/	4	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
6.4	Рефераты, доклады по новейшим результатам ФЭЧ /Ср/	6	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
6.5	Классификация элементарных частиц. Космологический вакуум. Космологический вакуум. Калибровочная природа физических взаимодействий, кварково-лептонный структурный уровень строения вещества, спонтанное нарушение симметрии вакуума. Теория электрослабого взаимодействия. Великое объединение. Суперобъединение. Инфляционная космология. Антропный принцип. Химические процессы. Реакционная способность вещества. Периодическая система Менделеева. Теоретическая химия как квантовая электродинамика. Принцип Паули. Принцип формирования периодической системы Менделеева /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 7.	Внутреннее строение и история геологического развития Земли. Особенности биологического уровня организации материи			
7.1	Структурные уровни организации живых систем. Принципы развития и воспроизводства живых систем. Особенности термодинамики, самоорганизации и информационного обмена в живых системах. Роль генетического материала в воспроизводстве и эволюции живых систем /Лек/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
7.2	Внутреннее строение и история геологического развития Земли. Современные концепции развития геосферных оболочек. Литосфера как абиотическая основа жизни. Экологические функции литосферы: ресурсная, геодинамическая, геофизикогеохимическая. Географическая оболочка Земли. История геологического строения Земли /Ср/	5	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

7.3	Деловая игра - метод эстафеты. Внутреннее строение и история геологического развития Земли. Современные концепции развития геосферных оболочек. Литосфера как абиотическая основа жизни. Экологические функции литосферы: ресурсная, геодинамическая, геофизикогеохимическая. Географическая оболочка Земли. История геологического строения Земли /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
7.4	Деловая игра. Метод клиники. Генетика и эволюция. Природные начала и бытие человека. Биотика и поведение человека. Эмоции и творчество. Здоровье и работоспособность человека. Биосфера и космические циклы: ноосфера, необратимость времени, самоорганизация в живой и неживой природе; принципы универсального эволюционизма. Эволюция /Пр/	1	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
7.5	Биосфера и космические циклы: ноосфера, необратимость времени, самоорганизация в живой и неживой природе; принципы универсального эволюционизма. Эволюция /Ср/	5	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
Раздел 8. Аттестация				
8.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1
8.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-2.1	Л1.1 – Л3.1

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Единая наука Древней Греции (персоналии – на выбор) 2. Эпоха Возрождения (Леонардо да Винчи, Коперник, Бруно, Галилей, Кеплер, Декарт - персоналии на выбор) 3. Новое время. Научный метод. 4. Закон возрастания энтропии 5. Ньютон, Эйлер, Лаплас, Лагранж, д'Аламбер, Гамильтон (персоналии на выбор) 6. Ампер, Ом, Фарадей, Максвелл (персоналии на выбор) 7. Синергетика – как междисциплинарный подход к анализу сложных систем 8. Неклассическая парадигма в естествознании 9. Корпускулярно-волновой дуализм микрообъектов 10. Классификация элементарных частиц 11. Инфляционный сценарий эволюции Вселенной 12. Антропный принцип в свете синергетических представлений 13. Идеи Вернадского о биосфере и ноосфере 14. Биотика и этология 15. Генетика и ее принципы 16. Теория возникновения жизни 17. Эмоции и творчество 18. Единая наука о человеке 19. Флуктуационная гипотеза Больцмана в свете синергетических представлений 20. Физика и Этика 21. Новое в астрофизике и космологии 22. Принцип наименьшего действия 23. Новые представления о структуре мира: темная материя и темная энергия. 24. Загадочные вимпы 25. Бозон Хиггса 26. Нейтрино 27. Квантовый компьютер. Телепортация 28. Ключевые эксперименты начала 21 века	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Дубнищева Т.Я.	Концепции современного естествознания для социально-экономических направлений: Учебное пособие для вузов	М: Академия, ЭБС
Л2.1	Найдыш В.М.	Концепции современного естествознания: Учебник для вузов	М: Альфа-М, ИНФРА-М, ЭБС
Л2.2	Рузавин Г.И	Концепции современного естествознания: Учебное пособие для студентов ВПО	М: Гардарики, ЭБС
Л3.1	Лозовский В.Н., Лозовский С.В.	Концепции современного естествознания: Учебное пособие для вузов	Москва: Санкт -Петербург, ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Горелов А.А.	Концепции современного естествознания: Учебное пособие для бакалавров	М: Юрайт, 2014
Л1.3	Под ред. Самыгина С.И.	Концепции современного естествознания: Учебное пособие для вузов	Ростов н/Д: Феникс, 2008
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства			
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение			
6.4.1	Microsoft Office 2016 Pro (лицензионное ПО)		
6.4.2	Windows 10 (лицензионное ПО)		
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)		
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)			
6.5.1	ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» (http://biblioclub.ru);		
6.5.2	ЭБС «IPRsmart» (http://www.iprbookshop.ru);		
6.5.3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com);		
6.5.4	ЭБС «Znanium» (http://znanium.com);		
6.5.5	ЭБС «ДГТУ» (https://ntb.donstu.ru/ebsdstu)		
6.5.6	Информационно-правовой портал Гарант.ру http://www.garant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.7	Информационно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)		
6.5.8	Федеральная государственная служба статистики http://www.gks.ru (свободный доступ)		
6.6 Электронные образовательные ресурсы			
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.		

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы, презентации
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Иностранный язык (второй)

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 10
 самостоятельная работа 130,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты с оценкой 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3(2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	13,2	13,2	13,2	13,2
Сам. работа	130,8	130,8	130,8	130,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.филол.н, доцент, Узенцова Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор
ООО «Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Иностранный язык (второй)**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Предствитель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основной целью дисциплины «Иностранный язык (второй)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение обучающиеся необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.11
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Обучающийся должен:
2.1.2	- владеть навыками разговорно-бытовой речи;
2.1.3	- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и общекультурные темы;
2.1.4	- владеть наиболее употребительной грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для устной и письменной речи повседневного общения;
2.1.5	- знать базовую лексику, представляющую стиль повседневного и общекультурного общения;
2.1.6	- читать и понимать со словарем литературу на темы повседневного общения, а также общекультурные темы;
2.1.7	- владеть основными навыками письма для ведения бытовой переписки, переписки по общекультурным темам.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-8: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	
ОПК-8.2: Понимает принципы информационных и коммуникационных технологий на иностранном языке для решения профессиональных задач в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные современные информационные и коммуникативные технологии (виды, принципы, методы, средства и инструментарий), в том числе на иностранном языке
Понимание	Понимает и интерпретирует целевые установки коммуникации в устной и письменной форме
Применение	Умеет применять современные информационные и коммуникативные технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства (включая обработку и анализ результатов научно-исследовательской и практической деятельности), а также с учётом основных требований информационной безопасности
Анализ	Анализирует эффективность применения современных информационных и коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, видит ошибки и упущения в устной и письменной речи на иностранном языке
Синтез	Владеет навыками использования основ профессиональной коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулирует и аргументированно излагает собственное мнение на иностранном языке
Оценка	Владеет навыками применения современных информационных и коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, логику построения речи в устной и письменной форме на иностранном языке в аспекте достижения целей коммуникации

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные современные информационные и коммуникативные технологии (виды, принципы, методы, средства и инструментарий), в том числе на иностранном языке
3.1.2	целевые установки деловой коммуникации в устной и письменной форме
	3.2 Уметь:
3.2.1	Применять навыки современных информационных и коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства (включая обработку и анализ результатов научно-исследовательской и практической деятельности), а также с учётом основных требований информационной безопасности
3.2.2	Анализировать эффективность применения современных информационных и коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, видит ошибки и упущения в устной и письменной речи на иностранном языке
	3.3 Владеть:
3.3.1	Навыками использования основ профессиональной коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулирует и аргументированно излагает собственное мнение на иностранном языке
3.3.2	Навыками применения современных информационных и коммуникативных технологий, в том числе на иностранном языке, для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства,

	логику построения речи в устной и письменной форме на иностранном языке в аспекте достижения целей коммуникации

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		3/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
	Раздел 1. Введение в профессиональную деятельность			
1.1	Визитная карточка. Семейные традиции, уклад жизни. Дом, жилищные условия. /Пр/	2	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
1.2	Еда. Покупки /Пр/	1	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
1.3	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, чтение, перевод и пересказ текстов; подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, презентаций, проектов, эссе и т.д. /Ср/	20,8	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
	Раздел 2. Образование			
2.1	Высшее образование в России и за рубежом. ДГТУ /Пр/	1	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
2.2	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, чтение, перевод и пересказ текстов; подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, презентаций, проектов, эссе и т.д. /Ср/	50	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
	Раздел 3. Деловая коммуникация			
3.1	Деловые поездки. Командировка. Встреча в аэропорту. Знакомство /Пр/	1	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
3.2	Гостиница. Заселение в гостиницу. Знакомство с городом /Пр/	1	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
3.3	Устное деловое общение. Светская беседа. Деловой этикет. /Пр/	2	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
3.4	Переговоры. Выступления с докладом. Особенности публичного выступления. Презентации. Реклама предприятия и своей продукции. /Пр/	2	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
3.5	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, чтение, перевод и пересказ текстов; подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, презентаций, проектов, эссе и т.д. /Ср/	60	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
	Раздел 4. Аттестационная процедура и консультации			
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ОПК-8.2	Л1.1 Л1.2Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Резюме. Сопроводительное письмо. Деловые письма	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Эндрасс, Е.	Немецкий язык. Практический курс : учебное пособие..	Санкт-Петербург: КАРО, 2023.	ЭБС
Л1.2	Минор, А. Я.	Немецкий язык для начинающих : учебное пособие	Саратов : СГУ, 2021.	ЭБС
Л1.3	Таранова, Е. Н.	Немецкий язык в деловой коммуникации : учебное пособие, 2023.	Белгород : НИУ БелГУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			

6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)	
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Методы научных исследований

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ к.пед.н., Доцент, Галкина Н.М.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Методы научных исследований**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Методы научных исследований» является выработка у студентов наиболее полных представлений о методах научных исследований, о направлениях развития научных исследований в сфере гостиничной индустрии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.12
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Философия
2.1.2	Концепции современного естествознания
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
УК-1.2: Осуществляет поиск и критический анализ информации: отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения аргументирует свои выводы и точки зрения	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в области гостиничной деятельности
Понимание	Понимает понятийно-терминологический аппарат, теоретические и эмпирические основы науки и интерпретирует параметры порядка, обеспечивающие функционирование сложной системы, уровень ее нелинейности и неопределенности
Применение	Владеет способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг
Анализ	Анализирует взаимовлияние управляющих параметров и параметров порядка при изучении сложных нелинейных систем в области гостиничной деятельности
Синтез	Владеет навыками организации научных исследований для актуализации проблемы, определения вариативность подходов в ее решении, а также выработки оптимального пути формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
Оценка	Владеет навыками оценки достоинств и недостатков используемых вариантов решения профессиональных задач в области гостиничной деятельности

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в области гостиничной деятельности
3.1.2	понятийно-терминологический аппарат, теоретические и эмпирические основы науки и параметры порядка, обеспечивающие функционирование сложной системы, уровни ее нелинейности и неопределенности
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять навыки использования современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг
3.2.2	Анализировать взаимовлияние управляющих параметров и параметров порядка при изучении сложных нелинейных систем в области гостиничной деятельности
3.3	Владеть
3.3.1	Навыками организации научных исследований для актуализации проблемы, определения вариативность подходов в ее решении, а также выработки оптимального пути формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей
3.3.2	Навыками оценки достоинств и недостатков используемых вариантов решения профессиональных задач в области гостиничной деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		3/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
	Раздел 1. Введение в курс «Методы научных исследований»			
1.1	Научное и вненаучное познание. Цели и ценности науки. Объективность истины. /Лек/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2

1.2	Классификация наук. Специфика объекта и предмета социально-гуманитарных наук . Научная методология. Научный метод. Методика исследований. Научные направления и научные школы. /Лек/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
	Раздел 2. Методы научного познания			
2.1	Классификация методов. Сервис и научно-техническая, информационная мысль. Общество знания. Всеобщие методы познания. /Пр/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
2.2	Категории и принципы диалектического метода. Формальная логика и диалектика. Диалектика и софистика. Приемы софистики Синергетика как междисциплинарная/Пр/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
2.3	Позитивизм, эмпириокритицизм, логический позитивизм (неопозитивизм). Принцип верификации. Принцип фальсификации. Научный анархизм Фейерабенда. Творческая и научная интуиция. /Ср/.	20	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
2.4	Общенаучные методы. Общелогические методы и приемы исследования /Лек/	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
	Раздел 3. Методы социально-гуманитарных наук.			
3.1	Методы социально-гуманитарных наук. Методологические подходы к исследованиям гостиничной деятельности. Социологическое исследование: основные понятия, этапы и виды. /Лек/	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
3.2	Методы предпринимательской и финансово- экономической деятельности. /Пр/	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
3.3	Методы научного прогнозирования. Социологические методы. Методы сбора социологической информации в туристской и гостиничной сферах. Специализированные техники опроса./Пр/	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
3.4	Мягкий метод – монографический анализ «случая». Биографический метод и его разновидности. Включенное наблюдение. Метод фокус-группы. Метод «социологической интервенции». /Ср/	20	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
3.5	Разработка анкеты глубинного интервью «Повышение комфортности городской среды» и проведение экспертного интервью» /Ср/	10	УК-1.2	Л1.1 Л1.2
	Раздел 4. Методы обработки информации			
4.1	Глобальная информационная связь. Методы обработки информации. Группировка и типологизация /Лек/	2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
4.2	Метод краудсорсинга. Определение места выкладки платформы. /Пр/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
4.3	Работа в социальных сетях. Электронные библиотеки и каталоги /Пр/	1	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
4.4	Правила построения таблиц. Графическое представление данных. Корреляция и сопряженность. Выполнение отчета о научно-исследовательской работе. ГОСТ 7.32- 2001. /Ср/	30,8	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л1.3
	Раздел 5. Аттестационная процедура и консультации			
5.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	УК-1.2	Л1.1 Л1.2Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Становление научного метода в Новое время. 2. Р. Декарт «Рассуждения о методе». 3. Становление научного метода в Новое время. 4. Ф. Бэкон «Новый Органон». Критика идолов. 5. Диалектический метод Гегеля. Иерархия категорий. Основные законы и принципы. 6. Синергетика как междисциплинарная дисциплина и метод. 7. Позитивизм. Основные принципы. О.Конт, Г. Спенсер. 8. Эмпириокритицизм. Мах, Авенариус, Оствальд. 9. Критика эмпириокритицизма В.И. Лениным. 10. Неопозитивизм. Принцип верификации. Принцип демаркации. 11. Постпозитивизм. Принцип фальсификации Поппера. 12. Томас Кун. Структура научных революций. 13. Имре Лакатос. Концепция научно-исследовательских программ. 14. Научный анархизм К. Фейерабенда. 15. Релятивизм, психологизм, историзм в СГН и проблема истины. 16. Натуралистическая и культурцентристская исследовательские программы. 17. Объяснение, понимание, интерпретация в СГН. 18. Текст как особая реальность и «единица» методологического и семантического анализа социально- гуманитарного знания.	

ТЕМАТИКА РАЗРАБАТЫВАЕМЫХ АНКЕТ

1. Анкета «Мнение жителей города Ростова-на-Дону о способах повышения комфортности города».
2. Анкета «Мнение жителей города Ростова-на-Дону о визуализации туристского потенциала города».
3. Анкета «Мнение гостей о туристской привлекательности города Ростове-на-Дону».
4. Анкета «Мнение гостей, проживающих в гостиницах, о туристской привлекательности города Ростове-на-Дону».
5. Анкета «Мнение посетителей мероприятий о туристской привлекательности города Ростове-на-Дону».
6. Анкета «Экспертное интервью – Визуализация туристского потенциала города Ростова-на-Дону для туристов и местных жителей».
7. Анкета «Экспертное интервью – повышение комфортности городской среды».

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Набатов, В. В.	Методы научных исследований : учебник	Москва : МИСИС, 2020.	ЭБС
ЛП.2	Малетова, Т. С.	Методы научных исследований : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024.	ЭБС
ЛП.3	Лобач, Е. Ю.	Методы научных исследований : учебно-методическое пособие	Сочи : СГУ, 2023.	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	СПС КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы

7.2 Оборудование

7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Основы социального государства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 158
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	158	158	158	158
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7

Итого	216	216	216	216

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ к.филол.н., доцент, Узенцова Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Основы социального государства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 мая 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины «Основы социального государства» являются формирование у студентов гражданской культуры, повышения уровня гуманитарной подготовки, способность к самостоятельному анализу и осмыслению политических явлений и процессов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.13
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Для успешного освоения данной дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплине «Обществознание» в объеме программы средней школы.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Сервисная деятельность

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.1: Осуществляет анализ необходимой нормативно-правовой документации для применения в деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью установления степени соответствия параметров социальной реальности показателям и нормативам	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные положения российской и международной нормативно-правовой базы применительно к сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	Понимает принципы и механизмы правового регулирования сферы сервиса, туризма и гостиничной деятельности
Применение	Владеет навыками поиска нормативно-правовой документации для применения в деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	Анализирует изменения в законодательстве, обоснованно выбирает нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	Владеет навыками применения основных положений и актуальных изменений российской и международной нормативно-правовой базы для обеспечения корректной с позиции права деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	Владеет навыками оценки степени соответствия деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства показателям и нормативам, установленным законодательством

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные положения российской и международной нормативно-правовой базы
3.1.2	принципы и механизмы правового регулирования сферы сервиса, туризма и гостиничной деятельности
	Уметь:
3.2.1	Подбирать нормативно-правовую документацию для применения в деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.2	Анализировать изменения в законодательстве, обоснованно выбирает нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
	Владеть
3.2.3	Владеть навыками применения основных положений и актуальных изменений российской и международной нормативно-правовой базы для обеспечения корректной с позиции права деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.4	Владеть навыками оценки степени соответствия деятельности организаций сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства показателям и нормативам, установленным законодательством

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
	Раздел 1. Введение в теорию государства			
1.1	Идея социального государства: особенности современных исследований. Происхождение, становление и развитие системы государства и права /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
1.2	Сущность государства и политической власти. Основные теории происхождения государства, признаки и функции /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3

1.3	Концепция социального государства в учении Лоренца фон Штейна об	10	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
1.4	Теоретические и практические проблемы построения и реализации концепции социального государства /Ср/	20	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
Раздел 2. Теоретико- методические базисы социального				
2.1	Сущность и принципы социального государства. Концепция социального Государства. Модели социального государства /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.2	Социальная политика социального государства: основные цели, направления и механизмы /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.3	Основные положения Концепции социального государства РФ. Критерии оценки и механизмы реализации. Приоритеты современного этапа развития российского государства /Ср/	20	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.4	Гражданское общество: теории происхождения, основные этапы развития и функции. Проблемы становления и развития гражданского общества в России /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.5	Основные признаки гражданского общества. Институты гражданского	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.6	Законодательная регламентация социальных обязанностей государственной власти. Взаимодействие социального государства с институтами гражданского общества /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.7	Экономическая основа социального государства. Социальное рыночное хозяйство как ресурсная база социального государства. Правовая основа социального государства /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.8	Социальное рыночное хозяйство как ресурсная база социального государства. Участие социального государства в регулировании деятельности субъектов рыночных отношений /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.9	Социэкономика как процесс воспроизводства человека в единстве функций производителя, потребителя и субъекта свободного времени /Ср/	23	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.10	Признаки и характеристики правового социального государства. Взаимная ответственность государства и гражданина /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.11	Современные представления о социальной ответственности власти /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.12	Система социальной защиты населения /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.13	Распределение социальной ответственности между различными уровнями госвласти и местного самоуправления /Ср/	20	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.14	Государственное регулирование рынка труда и занятости населения /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.15	Формирование в России социального рыночного хозяйства. Компромисс между темпами экономического роста и динамикой социальных показателей /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.16	Социальное партнерство и социальная ответственность бизнеса /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.17	Социальная ответственность бизнеса. Приоритетные направления развития корпоративной социальной ответственности /Ср/	20	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.18	Качество и уровень жизни в социальном государстве /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.19	Качество и уровень жизни в социальном государстве /Ср/	15	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.20	Сущность, принципы и направления социальной политики социального государства /Лек/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.21	Экономические основы функционирования социального государства /Ср/	15	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.22	Пределы государственного вмешательства в экономические процессы и общественные отношения /Ср/	15	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.23	Социальная политика государства в условиях формирования инновационной экономики /Пр/	1	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
2.24	Основные принципы социального партнерства. Формы взаимодействия и субъекты. Ответственность сторон социального взаимодействия /Ср/	15	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
Раздел 3. Аттестационная процедура и консультации				
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-6.1	Л1.1-Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Социальное государство: условия возникновения и этапы развития. 2. Современные представления о сущности социального государства. 3. Принципы социального государства и их обоснование. 4. Приоритетные направления деятельности социального государства. 5. Важнейшие признаки социального государства. 6. Либеральная модель социального государства: достоинства и недостатки. 7. Особенности корпоративной модели социального государства. 8. Общественная (социал-демократическая) модель социального государства: проблемы и решения. 9. Значение Концепции социального государства Российской Федерации для развития российского общества. 10. Причины, затрудняющие становление социального государства в России. 11. Роль социального государства в формировании социального рыночного хозяйства. 12. Критерии эффективности социального рыночного хозяйства. 13. Основные тенденции развития российской экономики (за последние 8 лет). 14. Курс на инновационное развитие российской экономики: важнейшие цели и пути их достижения. 15. Признаки правового государства. 16. Характерные черты социального правового государства. 17. Формирование правовой основы социального государства в современной России: оценка состояния. 18. Демократический режим власти как механизм реализации политической демократии. 19. Гражданское общество и его отношения с социальным государством: уроки развитых стран. 20. Экономическая демократия: сущность и основные формы. 21. Социальное государство как эффективный метод регулирования социально-трудовых отношений. 22. Важнейшие цели социальной политики социального государства. 23. Субъекты социальной политики социального государства. 24. Система социальных стандартов как основа социальной политики социального государства. 25. Понятие социальной ответственности государства. 26. Основные направления социальной политики российских бизнес-структур. 27. Особенности проявления социальной ответственности гражданина. 28. Критерии эффективности социальной политики социального государства				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Шарков, Ф. И.	Основы социального государства : учебник	Москва : Дашков и К, 2022.	ЭБС
Л1.2	Шапаренко, В. В.	Основы социального государства: конспект лекций : учебное пособие	Москва : ФЛИНТА, 2021.	ЭБС
Л1.3	Н. Н. Гриценко, Н. А. Волгин, Е. В. Охотский, Ф. И. Шарков.	Основы социального государства : учебник	Москва : Дашков и К, 2021.	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Документационное обеспечение предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимств рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 158

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	158	158	158	158
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа составлена _____ К.фил.н., доцент Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Документационное обеспечение
предприятий сервиса, туризма и
индустрии гостеприимств**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	освоение правил оформления управленческих документов, изучение организации службы делопроизводства, рассмотрение особенностей подготовки и оформления отдельных видов документов, изучение организационно-распорядительной документации на предприятиях гостиничного, типа, туризма и сервиса, изучение организационно-документооборота на предприятиях, рассмотрение информационно-справочной работы по документам, изучение системы контроля за исполнением документов, знакомство с методами организации текущего хранения документов, изучение подготовки дел к архивному хранению, изучение способов создания и хранения документов в электронном виде и способов работы с электронными документами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.14
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.2	Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-2.2: Анализирует состав, правила оформления организационно-управленческой, информационно-справочной и кадровой документации предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства и программные средства для автоматизации управленческих делопроизводственных процессов	
Учебные цели	
Запоминание	основные тенденции развития состава, правил оформления организационно-управленческой, информационно-справочной и кадровой документации предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства и программные средства для автоматизации управленческих делопроизводственных процессов
Понимание	принципов поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Применение	применения на практике знаний различий в формате представления результатов своей деятельности в публичных выступлениях на государственном и иностранном языках для эффективной работ по ведению деловой коммуникации
Анализ	умение анализировать на практике знания должностных инструкций работников организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Синтез	осуществляет внедрение на практике знаний различий в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках для эффективной работы по ведению деловой переписки
Оценка	проводит оценку результатов внедренных навыков на практике знаний различий в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках для эффективной работы по ведению деловой переписки

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	нормативно-правовую документацию для деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.;
3.1.2	ограничения на применение нормативно-правовой документации в области своей профессиональной деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
3.2	Уметь:
3.2.1	применять на практике знания принципов поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
3.2.2	владеть совокупными методиками поиска сбора информации, актуальные российские и зарубежные источники информации по истории России и всемирной истории;
3.2.3	использовать на практике знаний принципов применения нормативно-правовой документации в области своей профессиональной деятельности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.2.4	применять на практике знаний различий в формате представления результатов своей деятельности в публичных выступлениях на государственном и иностранном языках для эффективной работ по ведению деловой коммуникации
3.3	Владеть:
3.3.1	Применения на практике знаний нормативно-правовой документации
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	

Семестр /Курс		2/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Предмет и задачи курса. История развития делопроизводства			
1.1	Предмет и задачи курса «Документационное обеспечение в туристской индустрии» /Лек/	2	ОПК-2.2	Л1-Л4
1.2	Системное представление курса "Документационное обеспечение в туристской индустрии". /Ср/	10	ОПК-2.2	Л1-Л4
1.3	История развития делопроизводства в России. Современное состояние делопроизводства в России и за рубежом /Пр/ Делопроизводство как отрасль деятельности в сфере управления	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
1.4	История становления и развития и современное состояние российского делопроизводства /Лек/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
1.5	Документ и основные его особенности /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
1.6	Подготовка макетов организационных документов. Подготовка конспектов. Сбор материала для реферата. /Ср/	20	ОПК-2.2	Л1-Л4
Раздел 2	Организация службы делопроизводства, документооборота, текущего и архивного хранения документов			
2.1	Делопроизводство: технологии работы с документами на всех этапах их жизненного цикла /Лек/	2	ОПК-2.2	Л1-Л4
2.2	Организационные документы предприятия: назначение, виды и правила создания /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
2.3	Распорядительные документы предприятия: назначение, виды и правила организации. /Пр/ Информационно-справочные документы: назначение, виды и правила создания	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
2.4	Кадровые документы: назначение, виды и правила создания. /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
2.5	Личные документы: назначение, виды и правила создания /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
2.6	Обработка материала для реферата. Подготовка списка использованной литературы. Конспекты. /Ср/	15	ОПК-2.2	Л1-Л4
Раздел 3.	Автоматизация делопроизводства			
3.1	Автоматизация делопроизводства и создания электронных документов. /Лек/	2	ОПК-2.2	Л1-Л4
3.2	Электронный документ.: достоинства и недостатки, правила создания, хранения, поиска и работы с ним. /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
3.3	Автоматизированное рабочее место и программное обеспечение: руководителя туристской фирмы, менеджера по туризму, экскурсовода. Пакет документов, выдаваемых туристу: презентация с описанием и определением назначения /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
3.4	Система менеджмента качества как основа современного делопроизводства /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
3.5	Сбор материала для реферата. Оформление папки личных документов. Составление автобиографии, характеристики, резюме. /Ср/	20	ОПК-2.2	Л1-Л4
Раздел 4.	Документационное обеспечение деятельности туристского и гостиничного предприятий			
4.1	Документационное обеспечение в туризме /Лек/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
4.2	Документационное обеспечение управления туристским предприятием (на примере 10 конкретных туристских предприятий города Ростова-на-Дону). /Пр/	1	ОПК-2.2	Л1-Л4
4.3	Подготовка к защите рефератов, отчёт по практическому заданию, подготовка к экзамену. /Ср/	93	ОПК-2.2	Л1-Л4
Раздел 5.	Аттестационная процедура			
5.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-2.2	Л1-Л4

5.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-2.2	Л1-Л4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Документоведение и делопроизводство: понятие и основные принципы организации 2. История развития служб документации и секретарских служб в России 3. Законодательство Российской Федерации об организации делопроизводства 4. Нормативно-методическое регулирование документационного обеспечения управления 5. Общая характеристика документов и их классификация 6. Функции документов 7. Унификация и стандартизация документов 8. Обработка поступающих документов 9. Обработка отправляемых документов 10. Порядок работы с внутренними документами 11. Регистрация и контроль исполнения документов 12. Формирование и оформление дел 13. Документация по созданию организации. Учредительные документы: Учредительный договор, Устав 14. Организация служб на предприятиях сервиса и туризма. 15. Должностные инструкции работников предприятий сервиса и туризма. 16. Реквизиты заголовочной части документа. Реквизиты содержательной части документа. Реквизиты оформляющей части документа 17. Понятие документооборота и его характеристики. Пути совершенствования организации документооборота 18. Требования к бланкам документов. Правила оформления документов при использовании технических средств. 19. Современное деловое письмо. 20. Делопроизводство по письменным и устным обращениям граждан. 21. Документооборот бухгалтерии предприятия. 22. Составление номенклатуры дел. 23. Хранение документов в электронном виде. 24. Работа руководителя с документа. 25. Служба ДОУ, структура и организация труда работников 26. Документы, относящиеся к разработке туров. 27. Документы, относящиеся к управленческой деятельности гостиничного предприятия 28. Документы, относящиеся к управленческой деятельности сервисного предприятия: развлекательный центр. 29. Документы, относящиеся к управленческой деятельности сервисного предприятия: кинотеатр 30. Документы, относящиеся к управленческой деятельности сервисного предприятия: ресторан				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Кузнецова И. В., Хачатрян Г. А.	Документационное обеспечение управления персоналом: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Бушуева И. В.	К ВОПРОСУ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКООРИЕНТИРОВАННОЙ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ СФЕРЫ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА	Сервис в России и за рубежом, 2014, №7	ЭБС
Л1.3	Еланцева О.П.	Документационное обеспечение деятельности гостиниц: учебное пособие	Тюменский государственный университет, 2013	ЭБС
Л1.4	Шабалина Д. В., Киреев И. В., Хомякова Н. В.	Документирование управленческой деятельности в учреждениях культуры: практикум: учебно-методическое пособие	Пермский государственный институт культуры, 2021	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства		
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение		
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)	
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)	
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)	
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)		
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)	
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)	
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)	
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)	
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)	
6.6 Электронные образовательные ресурсы		
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Сервисная деятельность

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 157

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	5	5	5	5
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	23,3	23,3	23,3	23,3
Сам. работа	157	157	157	157
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа составлена _____ К.фил.н., доцент Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин**Сервисная деятельность**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	формирование у студентов представлений о сервисе как науке и отрасли гуманитарного знания и об отдельных его составляющих в частности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.15
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.1.2	Концепции современного естествознания
2.1.3	Основы социального государства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Транспортное обслуживание в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.2	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.2.3	Экспозиционно-выставочная деятельность предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.2.4	Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.5	Гостиничный менеджмент

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ОПК-3.2: Анализирует тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает современные тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Применение	владеет навыками расчёта основных показателей, характеризующих развитие сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать тенденции развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений по организации развития сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по тенденции развитию сферы услуг с точки зрения качества и использует технологии сервисного обслуживания на всех видах предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	стандарты оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;
3.1.2	технологии совершенствования способов оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать на практике знания стандартов оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
3.2.2	анализировать знания правил деловой коммуникации в процессе коллективного взаимодействия на иностранном(ых) языке(ах) и государственном языке Российской Федерации;
3.2.3	использовать на практике методик реализации требований стандартов оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
3.2.4	использовать на практике технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
3.3	Владеть:
3.3.1	Применения на практике способов оценки качества оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Сервисная деятельность в контексте условий			
1.1	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности /Лек/ Специфика услуг как товара	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.2	Понятие об услуге и сервисной деятельности. Функции сферы услуг. Структура сферы услуг и классификация типов и видов услуг. Общероссийские классификаторы услуг населению. Теория постиндустриального общества. /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.3	Эволюция понятия «товар». Характеристики услуг. Отличие услуги от материально-вещественного товара /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.4	Ценность услуги Поведение потребителей и процесс принятия ими решения/Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.5	Определение ценности услуги. Модель ценности услуги /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.6	Определение потребительской среды в сфере услуг. Клиенты и их потребности. Факторы, влияющие на покупательское поведение. Процесс принятия решения потребителем. Поведения потребителей деловых услуг Обслуживание как сервисная система. Система сервисных операций. Система предоставления услуг. Система маркетинга услуг /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.7	Теория организации обслуживания /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.8	Контактная зона и ее роль в сервисной деятельности /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.9	Общие положения.Пространство контакта. Процесс контакта между клиентом и исполнителем. Содержание контакта Работа с жалобами потребителей. Принципы эффективного решения конфликтных ситуаций /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.10	Социальные предпосылки и история развития сервисной деятельности Сущность сервисной деятельности. Услуга: сущность, классификация. История сервисной деятельности /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.11	Теория и практика организации обслуживания. Специфика сервиса предприятий питания. Специфика сервиса средств размещения. Основные виды услуг туристической программы Сервисная деятельность в сфере рекреации, отдыха и развлечений. Сервисное обслуживание совещаний, выставок, конференций /Ср/	15	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.12	Классификация сервиса по формам человеческой деятельности. Социально-культурная сфера: элементы, структура и функции. Объективные факторы, определяющие развитие сферы услуг в современном российском обществе. /Ср/	20	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.13	Сущность понятия «услуга». Классификации услуг. Жизненный цикл услуги. Единство рынка услуг и товарного рынка. /Ср/	20	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.14	Философия обслуживания. Этический аспект культуры сервиса. Эстетический аспект культуры сервиса. Психологический аспект культуры сервиса. Значение служебного этикета в культуре обслуживания. /Ср/	12	ОПК-3.2	Л1-Л4
1.15	Сущность понятия «контактная зона». Модель принятия решения на покупку услуг. Тактика обслуживания на этапах совершения заказа. Жалобы и конфликты при обслуживании клиентов. Рекомендации по ведению диалога. Рекомендации по внешнему виду сотрудника контактной зоны. /Ср/	20	ОПК-3.2	Л1-Л4
Раздел 2	Организации деятельности предприятий сферы сервиса			
2.1	Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания Качество обслуживания и производительность труда /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4

2.2	Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания Общие положения. Показатели качества услуги Модель качества услуг. Сервисные гарантии Производительность труда в сфере услуг /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.3	Общероссийские стандарты качества Жизненный цикл услуг /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.4	Объекты стандартизации и номенклатура показателей качества услуг. Методы определения величины показателей качества. Ответственность продавца (исполнителя) перед потребителем /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.5	Основные определения и понятия Управления этапами жизненного цикла сопутствующих услуг Понятие о конкурентных преимуществах. Конкурентная окружающая среда. Выбор целевых потребителей Стратегии создания конкурентных преимуществ. Роль стандартизации и дифференциации в выборе товарной политики. /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.6	Стратегические направления в сервисной деятельности и конкурентоспособность Новые технологии в сфере услуг/ Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.7	Основные понятия и определения. Информационные технологии в сфере услуг. Причины, по которым фирмы услуг инвестируют в новые технологии. Области применения новых технологий в сфере услуг. Технология как конкурентное преимущество /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.8	Разработка и создание новых услуг /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.9	Категории новой продукции. Факторы, являющиеся причиной создания новых услуг. Разработка новых товаров и услуг: сходство и различия. Принципы разработки услуг Процесс разработки услуги Формирование собственного имиджа как условие успеха деятельности Роль коллектива в создании имиджа фирмы /Пр/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.10	Имидж компании в сервисе /Лек/	1	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.11	Качество сервиса Культура сервиса Специфика обслуживания в контактной зоне Качество услуг /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.12	Требования к услугам общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Методы и формы обслуживания. Квалификационные требования к персоналу. Обслуживание иностранных туристов. /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.13	Классификация средств размещения. Основные и дополнительные гостиничные услуги. Система категоризации средств размещения в мире и в России. Гостиничные цепи. /Ср/	20	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.14	Основные виды услуг туристической программы Виды туристских услуг. Специфика туристских услуг. Тур как комплекс услуг. Программа и класс обслуживания. /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1-Л4
2.15	Тенденции развития информационного сервиса Специфика развития информационного общества. Содержание понятий «информационный продукт», «индустрия коммерческого распространения информации». Сущностные характеристики информационной услуги. Виды информационных услуг. /Ср/	10	ОПК-3.2	Л1-Л4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-3.2	Л1-Л4
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-3.2	Л1-Л4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)

Прилагаются

5.2. Темы письменных работ

1. Культура сервиса. Философия обслуживания.
2. Этический аспект культуры сервиса. Эстетический аспект культуры сервиса.
3. Психологический аспект культуры сервиса.
4. Значение служебного этикета в культуре обслуживания.
5. Модель принятия решения на покупку услуг.
6. Тактика обслуживания на этапах совершения заказа.
7. Жалобы и конфликты при обслуживании клиентов.
8. Рекомендации по ведению диалога.
9. Рекомендации по внешнему виду сотрудника контактной зоны.
10. Специфика сервиса предприятий питания.
11. Требования к услугам общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
12. Методы и формы обслуживания.
13. Квалификационные требования к персоналу.
14. Обслуживание иностранных туристов.
15. Сервисная деятельность в сфере рекреации, отдыха и развлечений.
16. Основные функции рекреации. Классификация рекреационных ресурсов и рекреационных зон.
17. Роль рекреации в досуге и туризме.
18. Сущность анимационной деятельности. Виды анимационных услуг.
19. Специфика сервиса средств размещения.
20. Классификация средств размещения.
21. Основные и дополнительные гостиничные услуги.
22. Система категоризации средств размещения в мире и в России.
23. Гостиничные цепи.
24. Сервисное обслуживание совещаний, выставок, конференций.
25. Совещание и его сервисное обслуживание.
26. Организация сервисного обслуживания на выставках и ярмарках.
27. Специфика сервисного обслуживания конференций.
28. Управление сервисными мероприятиями.
28. Тенденции развития информационного сервиса.
29. Специфика развития информационного общества.
30. Содержание понятий «информационный продукт», «индустрия коммерческого распространения информации».
31. Сущностные характеристики информационной услуги. Виды информационных услуг.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Калачев С. Л., Николаева М. А	Сервисная деятельность: Учебник	Издательство "Дашков и К", 2024	ЭБС
Л1.2	Слинкова О. К.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Белгородский государственный национальный исследовательский университет, 2023	ЭБС
Л1.3	Свириденко Ю. П., Хмелев В. В.	Сервисная деятельность в обслуживании населения:	Издательство "Лань", 2022	ЭБС
Л1.4	Шефер Д. М., Пестов И. Е., Волкогонов В. Н.	Сервисная деятельность: учебное пособие	Санкт-Петербургский государственный университет телекоммуникаций им. проф. М.А. Бонч-Бруевича, 2017	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)

6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)	
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Транспортное обслуживание в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 123
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	123	123	123	123
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7

Итого	180	180	180	180

Рабочая программа составлена _____ к.филол.н., доцент, Узенцова Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин
Транспортное обслуживание в
сервисе, туризме и индустрии
гостеприимства

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью изучения дисциплины «Транспортное обслуживание в сервисе, туризме и гостиничной деятельности» является формирование у студента осознанного понимания того, что транспортное обслуживание является неотъемлемой частью сферы сервиса и туризма, охватывающей все аспекты хозяйственной деятельности на этом рынке, а также выработка у студентов навыков правильного составления маршрута, связанного с переездами на короткие и длительные расстояния

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.16
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Иностранный язык (английский)
2.1.2	Документационное обеспечение предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимств
2.1.3	Информационные технологии в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.3	Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.5	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-3: Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	
ОПК-3.1: Анализирует виды транспортных перевозок и обеспечивает требуемое качество предоставления транспортных услуг в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные понятия дисциплины; знает виды транспорта и транспортных средств, возможности их использования для качественного предоставления услуг
Понимание	Понимает методики расчета прогнозируемых результатов решения поставленных задач в сфере профессиональной деятельности, технологии работы по прогностическим схемам в сфере профессиональной деятельности, угрозы (опасности) техногенного происхождения, правила техники безопасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности, методы и способы защиты природной среды и человека
Применение	Владеет навыками подбора транспортных средств на сервисном предприятии, основами поиска нормативной и иной информации по транспортному обеспечению в сервисе и туризме;
Анализ	Анализирует и интерпретирует запросы потребителя по вопросам транспортного обслуживания в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	Владеет навыками организации транспортных перевозок, планирования маршрутов и обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг
Оценка	Владеет навыками оценки эффективности организации транспортного обслуживания, выделяет достоинства и недостатки системы транспортного обеспечения в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные понятия дисциплины; виды транспорта и транспортных средств, возможности их использования для качественного предоставления услуг
3.1.2	методики расчета прогнозируемых результатов решения поставленных задач в сфере профессиональной деятельности, технологии работы по прогностическим схемам в сфере профессиональной деятельности, угрозы (опасности) техногенного происхождения, правила техники безопасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности, методы и способы защиты природной среды и человека
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять подбора транспортных средств на сервисном предприятии, основами поиска нормативной и иной информации по транспортному обеспечению в сервисе и туризме;
3.2.2	Анализировать и интерпретировать запросы потребителя по вопросам транспортного обслуживания в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.3	Владеть:
3.3.1	Навыками организации транспортных перевозок, планирования маршрутов и обеспечения качества и безопасности оказываемых услуг
3.3.2	Навыками оценки эффективности организации транспортного обслуживания, определения достоинств и недостатков системы транспортного обеспечения в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
Семестр /Курс	3/2

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции	Литература
	Раздел 1. Роль, место и классификация транспортных услуг			
1.1	Введение в предмет. Цель, задачи дисциплины. Классификация транспортных услуг /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
1.2	История развития транспорта. Мировая транспортная инфраструктура /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
1.3	Мотивация выбора вида перевозки. Перспективные виды транспорта /Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
1.4	Безопасность и экологичность транспортных перевозок/Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
1.5	Самостоятельное изучение тем раздела /Ср/	25	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
	Раздел 2. Организация авиаперевозок			
2.1	Правовые аспекты авиационных перевозок /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
2.2	Специфика бронирования и продажи авиабилетов. /Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
2.3	Организация авиаперевозок групп туристов. Регулярные и чартерные перевозки, формирование групп /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
2.4	Обеспечение безопасности авиаперевозок. /Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
2.5	Самостоятельное изучение тем раздела /Ср/	25	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
	Раздел 3. Организация железнодорожных перевозок			
3.1	Правовые аспекты железнодорожных перевозок. Специфика продажи билетов и перевозки багажа /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
3.2	Организация перевозок групп туристов железнодорожным транспортом. Туристские поезда. Безопасность на железнодорожном транспорте /Пр/	2	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
3.3	Самостоятельное изучение тем раздела /Ср/	25	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
	Раздел 4. Организация перевозок автомобильным транспортом			
4.1	Правовые аспекты автомобильных перевозок . Система проката автомобилей /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
4.2	Организация автобусных перевозок. Автотуры. Трансфер. Перевозка детей автотранспортом Обеспечение безопасности автоперевозок в туризме./ Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
4.3	Нетрадиционные виды перевозок /Пр/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
4.4	Самостоятельное изучение тем раздела /Ср/	25	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
	Раздел 5. Организация перевозок водным транспортом			
5.1	Правовые аспекты водных перевозок /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
5.2	Организация речных и морских круизов, Типы судов. Маршруты речных и морских круизов /Лек/	1	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
5.3	Безопасность перевозок на водном транспорте /Пр/	2	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
5.4	Самостоятельное изучение тем раздела /Ср/	23	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
	Раздел 6. Аттестационная процедура и консультации			
6.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4
6.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-3.1	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Роль транспортных услуг на туристском рынке. 2. Значение транспортных услуг при формировании туристского продукта. 3. Состояние железнодорожной сети России 4. Состояние автомобильной сети России 5. Классификация транспортных средств ООН ВТО. 6. Виды и средства перевозок в туризме. 7. Мотивация выбора перевозки. 8. Использование технических средств на основе мускульной силы человека. Велосипеды. Гребные лодки. 9. Этапы развития автомобильного транспорта. 10. Система проката автомобилей. 11. Использование автомобилей в туризме. 12. Виды автобусов и их назначение. 13. Особенности передвижения и путешествия на автобусах 14. Организация перевозки на автобусах. 15. Международные автобусные перевозки. 16. Правила обслуживания на автобусных маршрутах и турах.	

17. Страхование автобусных перевозок
18. Роль железнодорожного транспорта в туризме
19. Организация железнодорожных перевозок.
20. Виды поездов.
21. Правила железнодорожных перевозок
22. Международные железнодорожные сообщения.
23. Страхование в железнодорожных перевозках.
24. Специальные виды рельсового транспорта.
25. Авиатранспорт в туризме.
26. Основные авиакомпании России.
27. Правовые аспекты воздушных полетов.
28. Особенности воздушной перевозки пассажиров.
29. Вопросы безопасности воздушных перевозок.
30. Основные тарифы авиакомпаний.
31. Правила перевозки багажа в авиатранспорте.
32. Специфика продажи авиабилетов.
33. Чартерные перевозки.
34. Страхование в воздушном транспорте.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	С. П. Вакуленко, Н. Ю. Евреенова.	Единая транспортная система : учебное пособие	Москва : РУТ (МИИТ), 2020.	ЭБС
ЛП.2	А. И. Солодкий, А. Э. Горев, Э. Д. Бондарева, Н. В. Черных	Транспортная инфраструктура : учебник и практикум для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	ЭБС
ЛП.3	Баланов, А. Н.	Транспорт и логистика. Автоматизация и оптимизация процессов : учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2024.	ЭБС
ЛП. 4	Трофимова, Л. С.	Пассажирские перевозки в транспортной логистике : учебное пособие	Омск : СибАДИ, 2024.	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук

	7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 123
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	123	123	123	123
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа составлена _____ К.э.н., доцент Доценко Е.Ю.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г. _____

Коханюк Г.Г.

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Экономика предприятий сервиса,
туризма и индустрии
гостеприимства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - понимание обучающимися основных закономерностей функционирования предприятий сервиса и особенностей их функционирования в рыночных условиях; овладение навыками эффективного управления ресурсами предприятия; выбор рациональной стратегии развития предприятия в условиях изменчивости внешней среды; обоснованное формирование инновационной и инвестиционной политики предприятия, определения эффективности инвестиций; овладение навыками расчета

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.17
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическое предпринимательство
2.1.2	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология и организация гостиничной деятельности
2.2.2	Маркетинг гостиничного предприятия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	
ОПК-5.1: Рассчитывает, оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Применение	умеет применять навыки расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.1.2	принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.2.2	анализировать результаты расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.3	Владеть
3.3.1	навыками внедрения организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности

3.3.2	навыками оценки результатов внедренных организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	3/2			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основы экономической деятельности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства			
1.1	Становление экономики предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. Экономические основы функционирования предприятий /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.2	Предприятие – основное звено экономики /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.3	Положительные и отрицательные последствия от развития сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Ср/	20	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.4	Понятие, структура и специфика рынка услуг /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.5	Инфраструктура рынка услуг, основные критерии сегментирования /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.6	Конкуренция. Формирование конкурентоспособности, принципы формирования конкурентных преимуществ предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Ср/	20	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.7	Основные фонды предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.8	Показатели оценки движения и состояния основных фондов /Пр/	2	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.9	Нематериальные активы /Ср/	10	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.10	Оборотные средства предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.11	Показатели эффективности использования оборотных средств /Пр/	2	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
1.12	Пути улучшения использования оборотных средств /Ср/	10	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
Раздел 2.	Основные экономические показатели деятельности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства			
2.1	Трудовые ресурсы предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.2	Планирование персонала /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.3	Финансовые ресурсы предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.4	Выручка от реализации услуг, прибыль предприятий. Распределение прибыли /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.5	Основные направления снижения себестоимости продукции и услуг /Ср/	20	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.6	Оценка платежеспособности и ликвидности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, ликвидный денежный поток. Диагностика банкротства. анализ персонала /Ср/	23	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.7	Ценообразование в сфере сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.8	Функции цены, стратегии ценообразования. Основные направления ценовой политики /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.9	Факторы, влияющие на установление цены /Ср/	20	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.10	Себестоимость продукции и услуг /Лек/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
2.11	Издержки производства и обращения. Экономические элементы, образующие себестоимость услуг /Пр/	1	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
Раздел 3	Аттестационная процедура и консультации			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-5 .1	Л1.1 - Л 1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Роль и значение сферы сервиса для экономики страны. 2. Предприятие, его определение и основные цели деятельности 3. Классификация и структура предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 4. Полная классификация средств размещения в туристской индустрии и ее анализ. 5. Службы гостиниц и их характеристика, перечень предоставляемых ими услуг.	

6. Современное состояние сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства в России.
7. Современное состояние сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства за рубежом.
8. Основные службы гостиниц и услуги, оказываемые в них (значение, виды и их характеристика, анализ их работы).
9. Служба приема и размещения (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
10. Административная служба гостиницы (назначение, функции, состав, особенности работы службы, основные проблемы).
11. Правила общения с клиентами в сфере сервиса.
12. Формы и методы государственного регулирования экономики предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
13. Механизм функционирования предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства в рыночных условиях.
14. Социально-экономическая сущность и содержание маркетинга.
15. Стратегия и инструменты маркетинга.
16. Сущность и структура основных фондов предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
17. Учет и оценка основных производственных фондов на предприятии.
18. Износ и амортизация основных производственных фондов и роль амортизационных отчислений.
19. Показатели и пути улучшения использования основных производственных фондов на предприятии.
20. Понятие, состав и структура оборотных средств на предприятии.
21. Оценка использования оборотных фондов в производстве.
22. Показатели и пути улучшения использования оборотных средств.
23. Себестоимость продукции: понятие, структура, состав и классификация затрат.
24. Поэлементная классификация затрат на предприятии и ее назначение.
25. Классификация затрат по статьям калькуляции, ее назначение и модификации.
26. Зарубежный опыт определения издержек производства.
27. Формирование цены и ценовая политика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
28. Значение, сущность и анализ рейтинга зарубежных гостиничных цепей.
29. Влияние гостиничных цепей на совершенствование деятельности гостиничных предприятий.
30. Признаки и анализ классификации средств размещения в гостиничной индустрии.
31. Индустрия гостеприимства в мире: понятие, роль, сущность, история развития, основные сектора и их характеристика.
32. Квалификационные требования к основным должностям работников предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. Требования к обслуживанию персоналу (в том числе к внешнему виду и гигиене).
33. Характеристика должностных инструкций работников. (на выбор 2-3)
34. Оценка правовой базы регулирования деятельности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства в РФ.
35. Анализ и характеристика зарубежной и российской классификаций гостиниц (принципы и критерии по стандартам обслуживания).
36. Роль цены в экономике предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
37. Ценовые стратегии: виды, выбор
38. Ценообразование.
39. Определение цены по системе «Директ-костинг»
40. Прибыль предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства и методы ее расчета.
41. Безубыточность работы предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. Точка безубыточности: понятие, методика расчёта, применение.
42. Рычаги (левередж): операционный (производственный), финансовый и сопряженный.
43. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия; рентабельность капитала и производства услуг.
44. Финансовая устойчивость предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
45. Оценка платежеспособности и ликвидности гостиничного предприятия, ликвидный денежный поток.
46. Банкротство и санация предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. Понятие и признаки банкротства.
47. Диагностика банкротства.
48. Содержание и методы планирования хозяйственной деятельности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
49. План маркетинга предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
50. Финансовое планирование на предприятиях сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
51. Бюджет и его значение в деятельности предприятия.
52. Бизнес-план и его структура.
53. Кадры предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства: структура, управление.
54. Производительность труда: определение, показатели.
55. Планирование производительности труда. Методика расчёта. Предельная производительность труда.
56. Планирование численности работников предприятия. Расчёт бюджета рабочего времени.
57. Планирование фонда оплаты труда.
58. Планирование социального развития предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства.
59. Понятие инвестиций, принципы инвестирования. Источники финансирования инвестиционных проектов.
60. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Андросова, Г. А.	Экономика туризма	Санкт-Петербург : Лань, 2022.	ЭБС
Л.1.2	Ефимов О. Н.	Экономика предприятия: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2014	ЭБС
Л.1.3	Исеева Л. И., Федченко А. А., Рейшахрит Е. И.,	Экономика предприятия: Учебник	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский горный университет, 2017	ЭБС

	Сигитова Н. В., Туровская Л. Г.			
Л1. 4	Сизенева, Л. А.	Экономика предприятия туризма : учебно-методическое пособие	олгоград : Волгоградский ГАУ, 2022.	ЭБС
Л 1.5	Долгих, Т. В.	Экономика туризма : практикум для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм», профиль подготовки «Организация и управление туроператорской и турагентской деятельностью», квалификация (степень) выпускника «бакалавр»	Кемеровский государственный институт культуры, 2024	ЭБС
Л 1.6	Смелик Р. Г., Левицкая Л. А.	Экономика предприятия (организации): Учебник	Омск: Омский государственный университет им. Ф.М. Достоевского, 2014	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3. Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

**Экспозиционно-выставочная деятельность
 предприятий сервиса, туризма и индустрии
 гостеприимства**
 рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 159
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	159	159	159	159

Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	216	216	216	216

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ преподаватель Онищенко К.С.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Экспозиционно-выставочная
деятельность предприятий сервиса,
туризма и индустрии
гостеприимства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является формирование знаний об основах экспозиционной и выставочной деятельности предприятия сферы туризма и индустрии гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.18
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.1.2	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Анимация в индустрии туризма и гостеприимства
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-4.1: Исследует принципы организации экспозиционно-выставочной деятельности и применяет полученные знания для организации продаж и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства на выставках всех уровней	
Учебные цели	
Запоминание	излагает фундаментальные принципы экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
Понимание	понимает организационные аспекты исследований экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
Применение	владеет принципами исследований экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
Анализ	умеет анализировать организационные составляющие экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
Синтез	осуществляет внедрение принципов организационно-выставочной деятельности, формируемых на основе исследований знаний о предприятии сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов организационно-выставочной деятельности, формируемых на основе исследований знаний о предприятии сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	фундаментальные принципы экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
3.1.2	принципы организации экспозиционно-выставочной деятельности и применяет полученные знания для организации продаж и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства на выставках всех уровней
3.2	Уметь:
3.2.1	применять принципы исследований экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
3.2.2	анализировать организационные составляющие экспозиционно-выставочной деятельности в сфере предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
3.3	Владеть
3.3.1	осуществляет навыки внедрения принципов организационно-выставочной деятельности, формируемых на основе исследований знаний о предприятии сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг
3.3.2	навыками внедрения результатов внедренных принципов организационно-выставочной деятельности, формируемых на основе исследований знаний о предприятии сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для организации продаж и продвижения услуг

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	3/2			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература

Раздел 1	Концепции разработки и организации выставочных мероприятий			
1.1	Выставочная деятельность, ее особенности. Правовые и организационные основы выставочной деятельности предприятий сервиса. Стадия организации участия в туристской выставке /Лек/	4	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.2	Выставочные компании г.Ростова-на-Дону и ЮФО /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.3	Понятие и основные характеристики выставок. Специфика выставочной деятельности. Понятие этапности выставочной деятельностью. Нормативно-правовая база. Роль государства и муниципалитетов в выставочной деятельности. Подготовка к текущему контролю /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.4	Выбор выставки. Способы участия. Составления сметы /Пр/	6	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.5	Ростовские выставочные компании, центры и площадки. Подготовка к текущему контролю /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.6	Выбор выставки. Способы участия. Составления сметы /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.7	Предвыставочная стадия подготовки участия в выставки . Подготовка к текущему контролю /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.8	Экспонаты. Стенд. Реклама участия /Пр/	2	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.9	Стадия организации участия в выставке. Подготовка к текущему контролю /Ср/	18	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.10	Дифференцированный подход в обслуживании посетителей. Стадия работы на стенде с посетителями выставки. Стадия деятельности после закрытия выставки. Анализ контактов на выставке /Лек/	4	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.11	Дифференцированный подход в обслуживании посетителей /Ср/	16	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.12	Стадия работы на стенде с посетителями выставки /Ср/	16	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.13	Общение с посетителями стенда. Подготовка к текущему контролю /Ср/	11	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.14	Оценка посетителей и персонала /Пр/	2	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
1.15	Оценка посетителей и персонала . Подготовка к текущему контролю /Ср/	8	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
Раздел 2. Аттестационная процедура				
2.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3
2.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК - 4.1	Л1.1 - Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1.Основные направления рекламной работы менеджера. 2.Подготовка итогового отчета об участии в выставке. 3.Психология рекламы 4.Для чего необходим отчет о выставке. 5.Имидж фирмы. 6.Фирменный стиль. 7.Выставки как инструмент маркетинга. 8.Паблик рилейшнз (PR) как организация связей с общественностью. 9.Классификация выставочных мероприятий 10.Формы, методы и акценты в паблик рилейшнз. 11.Характеристика основных стадий выставочных мероприятий 12.Методы и правила PR. 13.Основные направления по организации участия в выставке 14.Три золотых правила PR для бизнеса. 15.Этапы типового плана по подготовке и проведению выставки. 16.Работа менеджера предприятия с рекламными агентствами. 17.Анализ рынка выставочно-ярмарочных мероприятий. 18.Особенности правовых норм участия в российских выставках. 19.Выбор выставочного мероприятия. 20.Особенности договорных отношений участника с устроителем выставки. 21.Определение целей участия в выставке. 22.Особенности условий участия в выставке. 23.Подача заявки на участие в выставке. 24.Коллективная экспозиция на выставке или ярмарке. 25.Обязанности руководителя стенда. 26.Тематические и национальные разделы на международных и всемирных выставках. 27.Приемка стенда и инструктаж персонала	

28.Особенности участия России в выставках и ярмарках за границей.
29.Организация рабочего дня на стендах.
30.Способы привлечения внимания к стендам.
31.Международные туристские выставки.
32.Подготовка итогового отчета об участии в выставке.
33.Всемирные туристские выставки

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Гончарова И.В., Розанова Т.П., Морозов М.А., Морозова Н.С.	Маркетинг туризма: Учебное пособие	Москва: Издательство: Финансовый университет, 2014	ЭБС
Л1.2	Рукомойникова В.П.	Реклама в туризме: Учебное пособие	Йошкар-Ола, Издательство: Поволжский государственный технологический университет, 2017	ЭБС
Л1.3	Гостева Л.Ф.	Социальные технологии в туризме и гостеприимстве: Учебное пособие	Вологда, Издательство: Вологодский государственный университет, 2015	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 194
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	194	194	194	194
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	252	252	252	252

Рабочая программа составлена _____ преподаватель Онищенко К.С.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г. _____

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Инновации в сервисе, туризме и
индустрии
гостеприимства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью курса является овладение теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для управления процессом нововведений на предприятии индустрии сервиса, туризма и гостеприимства, повышения взаимосвязи между наукой и практикой.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.19
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическое предпринимательство
2.1.2	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалифицированной работы
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-1. Способен применять технологические инновации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.2: Определяет потребность в технологических инновациях в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства и осуществляет их разработку и внедрение	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Применение	владеет навыками взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные навыки взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.1.2	принципы и алгоритмы потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать навыки взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.2	анализировать и интерпретировать основные навыки взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.3	Владеть
3.3.1	навыками взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.3.2	навыками результатов внедренных навыков взаимодействия при определении потребностей в технологических инновациях и осуществляет их разработку и внедрение в организациях сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Семестр /Курс	4/2

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Инновационный менеджмент			
1.1	Понятие «инновационный менеджмент» /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
1.2	Государственное регулирование инновационной деятельности /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
1.3	Специфика инновационного менеджмента в сервисе /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
1.4	Самостоятельная проработка разделов дисциплины /Ср/	62	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
1.5	Понятие инноваций. Сущность и функции инновационной деятельности /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
Раздел 2.	Инновационные проекты			
2.1	Элементы инновационных проектов /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
2.2	Типы стратегий инновационной деятельности /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
2.3	Классификация инновационных проектов /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
2.4	Этапы разработки инновационных проектов /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
2.5	Самостоятельная проработка разделов дисциплины /Ср/	60	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
Раздел 3	Общественное питание. Технология производственной деятельности			
3.1	Принципы проектного управления /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.2	Выбор управленческих решений /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплины и подготовка к текущему контролю /Ср/	72	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.4	Инновационные процессы в сервисе /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.5	Инновационные процессы в туризме /Пр/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.6	Инновационные процессы в гостиничной деятельности /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.7	Управление инновационной деятельностью в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства /Пр/	2	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.8	Влияние инноваций на развитие сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Лек/	1	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
3.9	Типы инновационного поведения предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства /Пр/	2	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3
4.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК -1.2	Л1.1 - Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Развитие российского предпринимательства. 2. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. 3. Концепция технологических укладов и ее вклад в развитие инновационной теории. 4. Формы интернационализации инновационного бизнеса. 5. Крупные организационные структуры инновационного бизнеса. 6. Роль предпринимателя в инновационных процессах. 7. Стратегии инновационного предпринимательства. 8. Предпринимательская деятельность в туристической сфере. 9. Предпринимательская деятельность в сфере услуг. 10. Предпринимательская деятельность в сфере спортивно-оздоровительного сервиса. 11. Предпринимательская деятельность в гостиничном бизнесе. 12. Предпринимательская деятельность в ресторанном бизнесе. 13. Ценообразование в инновационном предпринимательстве. 14. Государственная инновационная стратегия. 15. Направления инновационного развития региона. 16. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов.	

17. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах.
18. Человеческий фактор и интеллектуальная собственность в инновационных процессах.
19. Интеллектуальная собственность в сфере сервиса и туризма.
20. Охрана и защита интеллектуальной собственности.
21. Венчурные предприятия.
22. Технопарковые структуры.
23. Распространение инновационных продуктов.
24. Инновационные направления в культурном туризме.
25. Инновации в информационных технологиях.
26. Влияние международных отношений на инновационные процессы туристской отрасли.
27. Выставочное дело, как способ продвижения инноваций.
28. Инновации в сфере образования.
29. Способы управления инновационной деятельности.
30. Привлечение инвестиций для реализации инноваций.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Алексеев А. Г., Балашова О. А., Бердечникова М. В.	Внутренний туризм как основа устойчивого развития регионов России	Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2015	ЭБС
Л1.2	Владыкина Ю.О.	Техника и технологии в сервисе и туризме: Учебное пособие	Новосибирск: Изд-во Новосибирского государственного технического университета, 2017	ЭБС
Л1.3	Боровинская Д.Н.	Инновации в сфере услуг: Учебно-методическое пособие	Сургут: Издательство Сургутский государственный педагогический университет, 2021	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;			

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран			

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25 ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 159

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	159	159	159	159
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., Доцент, Е.Ю.Доценко

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Стандартизация и сертификация в
сервисе, туризме и индустрии
гостеприимства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - изучение студентами теоретических подходов и приобретение практических навыков в области стандартизации, сертификации, лицензировании и управления качеством туристских услуг в России и в мире в целом

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.20
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологическое предпринимательство
2.1.2	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.1.3	Основы социального государства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Основы курортологии
2.2.2	Технология и организация гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.2: Осуществляет поиск и анализ необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и методы поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Применение	умеет осуществлять поиск и анализ необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать нормативно-правовую документацию в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	владеет навыками поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку результатов внедренных подходов к поиску и анализу необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы и методы поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.1.2	принципы и алгоритмы поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2	Уметь:
3.2.1	применять умения поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.2	анализировать и интерпретировать нормативно-правовую документацию в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.3	Владеть
3.2.3	навыками поиска и анализа необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.4	навыками оценки результатов внедренных подходов к поиску и анализу необходимой нормативно-правовой документации в области стандартизации и сертификации для деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Семестр /Курс		4/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Стандартизация и сертификация туристских услуг			
1.1	Понятия стандартизации ,сертификации и лицензирования /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
1.2	Понятия стандартизации ,сертификации и лицензирования /Пр/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
1.3	Применение нормативных документов и характер их требований. Государственные, международные и региональные стандарты. Ответственность за нарушение требований стандартов /Ср/	20	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
1.4	Организация и технологии стандартизации /Лек/	2	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
1.5	Организация и технологии стандартизации /Пр/	2	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
1.6	Организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Актуальность работ по стандартизации на международном уровне. Международная и региональная стандартизация /Ср/	30	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2	Технология стандартизации и сертификации туристских услуг			
2.1	Стандартизация в сфере социально- культурных и туристских услуг /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.2	Стандартизация в сфере социально- культурных и туристских услуг /Пр/	2	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.3	Стандартизация туристской деятельности и объектов туристской индустрии. Показатели качества услуг. Разработка требований к конкретным показателям качества. Комфорт как ключевой инструмент в создании качественного туристского продукта. Зарубежный опыт стандартизации услу /Ср/	30	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.4	Нормативные документы в сфере стандартизации социально-культурных и туристских услуг. Знаки соответствия стандартам /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.5	Нормативные документы в сфере стандартизации социально-культурных и туристских услуг. Знаки соответствия стандартам /Пр/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.6	Нормативные документы в сфере стандартизации социально-культурных и туристских услуг. /Ср/	30	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.7	Сущность сертификации /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.8	Сущность сертификации /Пр/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.9	Законодательная база сертификации в Российской Федерации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Сертификация систем качества. Стандарты ИСО в российской сертификации. /Ср/	20	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.10	Добровольная и обязательная сертификация /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.11	Добровольная и обязательная сертификация /Пр/	2	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.12	Организация и проведение обязательной сертификации. Добровольная сертификация. Отличительные признаки добровольной и обязательной сертификации /Ср/	29	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.13	Организация и управление системой стандартизации в России на современном этапе /Лек/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
2.14	Организация и управление системой стандартизации в России на современном этапе /Пр/	1	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3.	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-6.2	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Законодательная база сертификации в Российской Федерации. 2. Основные законодательные акты. 3. Государственный надзор и контроль за соблюдением обязательных требований государственных стандартов и правил обязательной сертификации. 4. Правовое регулирование сертификации сервисных и туристских услуг. 5. Государственный надзор за сертифицированными услугами. 6. Требования к качеству туристского продукта. 7. Особенности услуг, влияющие на организацию их сертификации. 8. Государственный надзор и контроль за соблюдением обязательных требований государственных стандартов и правил обязательной сертификации. 9. Правила стандартизации в сфере услуг. Выполнение творческих заданий. 1. Нормативные документы в области стандартизации социально-культурных и туристских услуг. 2. Анализ конкретных международных документов и нормативно-правовых актов стандартизации и сертификации. 3. Подготовка презентаций. 4. Разработка перспективных проектов с заполнением технологической документации согласно стандартам и сертификатам. 5. Анализ научных статей по изучаемой тематике. 6. Подготовка научного обоснования проекта согласно нормативно-правовым документам. 7. Анализ нормативных документов в сфере туристских услуг; услуг общественного питания и услуг размещения. 8. Организация и проведение обязательной сертификации на туристском предприятии. 9. Разработка проектов оказания сервисных услуг на основе потребительского запроса. 10. Правила применения знака соответствия. 11. Использование нормативно-правовой ресурс стандартизации и сертификации в области туристской деятельности.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Радкевич Я. М., Схиртладзе А. Г., Лактионов Б. И.	Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	ЭБС
Л1.2	Мухамеджанова О. Г., Ермаков А. С.	Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством: Учебно-методическое пособие	Москва: Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2018	ЭБС
Л1.3	Смирнов В. Г., Капица М. С., Чиркун И. Э.	Стандартизация и качество продукции: Учебное пособие	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016	ЭБС
Л1.4	Пухаренко Ю. В., Норин В. А.	Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет- тестирование базовых знаний: учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2022	
Л1.5	Тришина Т. В., Трухачев В. И., Беляев А. Н.	Метрология, стандартизация и сертификация. Лабораторный практикум: Учебное пособие	Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ))			

6.5.2	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.3	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.4	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.5	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.7	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Страноведение

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **7 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 252

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 193

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	5	5	5	5
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	23,3	23,3	23,3	23,3
Сам. работа	193	193	193	193
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	252	252	252	252

Рабочая программа составлена _____ Доценко Е.Ю.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Страноведение**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование научных общегеографических знаний, направленных на сближение знаний теории и практики в результате комплексных страноведческих исследований

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.21
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Иностранный язык (второй)
2.1.2	Транспортное обслуживание в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.2	Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.3	Концепции устойчивого развития в туристской индустрии
2.2.4	Основы и история туризма
2.2.5	Основы курортологии
2.2.6	Организация гостиничного дела
2.2.7	Санаторно-курортный комплекс как предприятие
2.2.8	SPA-комплекс как предприятие

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-4.2: Применяет знания страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Применение	применяет знания страноведческих характеристик регионов мира для осуществления маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать страноведческие характеристики регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	осуществляет внедрение страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.1.2	принципы и алгоритмы страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2	Уметь:
3.2.1	применять знания страноведческих характеристик регионов мира для осуществления маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.2.2	анализировать и интерпретировать страноведческие характеристики регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
3.3	Владеть
3.3.1	навыками внедрения страноведческих характеристик регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

3.3.2	навыками оценки страноведческие характеристики регионов мира при осуществлении маркетинговых исследований, организации продажи и продвижения услуг предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	3/2			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Страноведение как географическая дисциплина: функции, методы и принципы страноведения			
1.1.	Страноведение как географическая дисциплина. Функции, методы и принципы страноведения. Территория в страноведении. Географическое положение страны. /Лек/	2	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.2.	Страноведение как географическая дисциплина. Функции, методы и принципы страноведения. Территория в страноведении. Географическое положение страны. /Пр/	2	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.3.	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю. /Ср/	30	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.4.	Природа в страноведении. Расселение. Инфраструктура. Отраслевая и территориальная структура хозяйства /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.5.	Природа в страноведении. Расселение. Инфраструктура. Отраслевая и территориальная структура хозяйства /Пр/	2	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.6.	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю. /Ср/	20	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.7.	Сравнение и типология в страноведении /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.8.	Сравнение и типология в страноведении /Пр/	2	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
1.9.	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю. /Ср/	30	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2	Особенности туризма в разных регионах			
2.1.	Особенности и принципы районирования в международном туризме. Туризм в странах Восточной и Западной Европы /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.2.	Особенности и принципы районирования в международном туризме. Туризм в странах Восточной и Западной Европы /Пр/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.3.	Самостоятельная проработка разделов дисциплин. Подготовка к текущему контролю. /Ср/	30	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.4.	Туризм в странах Северной и Латинской Америки /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.5.	Туризм в странах Северной и Латинской Америки /Пр/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.6.	Самостоятельная проработка разделов дисциплин. Подготовка к текущему контролю /Ср/	30	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.7.	Туризм в странах Азии /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.8.	Туризм в странах Азии /Пр/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.9.	Самостоятельная проработка разделов дисциплин. Подготовка к текущему контролю /Ср/	30	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.10.	Туризм в странах Африки, Австралии и Океании /Лек/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.11.	Туризм в странах Африки, Австралии и Океании /Пр/	1	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
2.12.	Самостоятельная проработка разделов дисциплин. Подготовка к текущему контролю /Ср/	23	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-4.2	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Понятия «пространство» и «территория» в страноведении 2. Основные методы страноведения. 3. Сущность основных функций страноведения. 4.. Особенности расселения в страноведении 5. Характеристика состава и основных параметров территории страны. 6. Основные этапы установления государственной границы и их характеристики 7. Понятия «природные ресурсы» и «природные условия» 8. Сущность классификации и типологии в страноведении 9. Структура хозяйства страны: социальная, отраслевая, технологическая, территориальная. 10. Сущность сравнительного метода в страноведении. 11. Основные факторы, влияющие на развитие туризма в странах Восточной Европы 12. Основные факторы, способствующие развитию туризма в странах Западной Европы 13. Основные районообразующие признаки международного туризма. 14. Характерные черты международного туризма в странах Латинской Америки 15. Характерные черты международного туризма в странах Северной Америки 16. Международный туризм в странах Центральной и Восточной Азии. 17. Международный туризм в странах Юго-Восточной Азии. 18. Международный туризм в странах Юго-Западной Азии.. 19. Международный туризм в странах Южной Азии.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Королева, И. С.	Туристическое страноведение	Белгород : НИУ БелГУ, 2022	ЭБС
Л1.2	Курачева, М. Е.	Страноведение	Москва : РУТ (МИИТ), 2019	ЭБС
Л1.3	Голубничая, С. Н.	Туристическое страноведение	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023	ЭБС
Л1.4	Аксенова, М. Ю.	Туристическое страноведение	Ульяновск : УлГПУ им. И.Н. Ульянова, 2020	ЭБС
Л1.5	Стурова, Е. А.	Актуальное страноведение	Липецк : Липецкий ГПУ, 2019	ЭБС
Л1.6	Грецкая, Е. С.	Страноведение России	Липецк : Липецкий ГПУ, 2018.	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ))			
6.5.2	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.3	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.4	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.7	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Основы военной подготовки

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 24

самостоятельная работа 79,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
Неделя	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Групповые занятия	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	24	24	24	24
Контактная работа	28,2	28,2	28,2	28,2
Сам. работа	79,8	79,8	79,8	79,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, В.Н. Бажанов

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Основы военной подготовки**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.22
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.1.2	Общая физическая подготовка
2.1.3	Физическая культура и спорт
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
УК-8.2: Применяет положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
Понимание	понимает положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
Применение	использует знания, чтобы выполнять положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах
Анализ	умеет интерпретировать положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
Синтез	владеет навыками выполнения положений общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах
Оценка	владеет навыками оценки выполнения положений общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
3.1.2	положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать знания из различных областей, чтобы выполнять положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах
3.2.2	интерпретировать положения общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и принципы оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
3.3	Владеть
3.3.1	навыками выполнения положений общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности, оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах
3.3.2	навыками оценки выполнения положений общевоинских уставов (в том числе при возникновении ЧС и военных конфликтов) в повседневной деятельности и оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации			
1.1	Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.2	Общевойсковые уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.3	Внутренний порядок и суточный наряд /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.4	Внутренний порядок и суточный наряд /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.5	Внутренний порядок и суточный наряд /Груп зан/	2	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.6	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.7	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
1.8	Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы /Груп зан/	2	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 2.	Строевая подготовка			
2.1	Строевые приемы и движение без оружия /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
2.2	Строевые приемы и движение без оружия /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 3.	Огневая подготовка из стрелкового оружия			
3.1	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
3.2	Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
3.3	Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
3.4	Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 4.	Основы тактики общевойсковых подразделений			
4.1	Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. ТТХ основных образцов вооружения их состав и задачи /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.2	Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. ТТХ основных образцов вооружения их состав и задачи /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.3	Основы общевойскового боя /Лек/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.4	Основы общевойскового боя /Пр/	1	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.5	Основы инженерного обеспечения /Груп зан/	2	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.6	Топографические карты и их чтение, подготовка к работе /Груп зан/	2	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
4.7	Самостоятельная работа по изученным разделам курса /Ср/	79,8	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 5.	Аттестационная процедура			
5.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	УК-8.2	Л1.1 - Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Не предусмотрены	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	С. Н. Денисенко, А. Ю. Смирнов, А. М. Хрусталева, И. Г. Штеренберг.	Основы военной подготовки: учебное пособие	Санкт-Петербург: СПбГТИ (ТУ), 2023	ЭБС
ЛП.2	Толстых, А. С.	Основы военной подготовки: учебник	Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024.	ЭБС
ЛП.3	Составители В. И. Оберешин, Н. В. Минаева	Основы военной подготовки учебное пособие	Рязань: РязГМУ, 2024	ЭБС
ЛП.4	Зиамбетов, В. Ю.	Основы военной подготовки : учебное пособие	Оренбург: ОГУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/)(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.1.3	Дозиметр
7.1.4	Барометр
7.1.5	Анемометр электронный
7.1.6	Учебно-демонстрационный комплект
7.1.7	«ВПХР с индикаторными трубками»
7.1.8	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты Л-1»
7.1.9	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты ОЗК-2»
7.1.10	Учебно- демонстрационный комплект «Костюм химической защиты ОЗК-3»
7.1.11	Учебно- демонстрационный комплект «Респиратор РУ-60М»
7.1.12	Учебно- демонстрационный комплект «Самоспасатель ГДЗК»

7.1.13	Учебно- демонстрационный комплект «Сумка санинструкторская укомплектованная»
7.1.14	Тренажер Максим-I-0I.
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Основы курортологии

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 123

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Недель	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	123	123	123	123
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., Доцент, Е.Ю.Доценко

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин**Основы курортологии**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере санаторно-курортного дела, оценки влияния природно-ресурсных факторов (таких как рельеф, гидрография, почвенно-растительный покров, климат) на развитие курортного дела, методики организации курортного дела, используя общие сведения о курортах и их типологии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.23
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы и история туризма
2.1.2	Ознакомительная практика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Санаторно-курортный комплекс как предприятие
2.2.2	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	
ОПК-4.3: Осуществляет исследование природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
Понимание	понимает принципы и алгоритмы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
Применение	применяет принципы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать результаты исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
Синтез	владеет навыками исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
Оценка	проводит оценку результатов исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
3.1.2	принципы и алгоритмы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
3.2	Уметь:
3.2.1	применять принципы исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно-оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
3.2.2	анализировать и интерпретировать результаты исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
3.3	Владеть:
3.2.3	навыками исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства
3.2.4	навыками оценки результатов исследования природных туристско-рекреационных ресурсов с целью разработки лечебно- оздоровительных продуктов и их реализации на рынке услуг туризма и индустрии гостеприимства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	5/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Роль и значение курортного дела			

1.1	Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.2	Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме /Пр/	2	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.3	Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме /Ср/	20	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.4	Минеральные воды: основные виды, типы, показатели /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.5	Минеральные воды: основные виды, типы, показатели /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.6	Минеральные воды: основные виды, типы, показатели /Ср/	10	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.7	Методы лечебного использования минеральных вод. /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.8	Методы лечебного использования минеральных вод. /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.9	Методы лечебного использования минеральных вод. /Ср/	10	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.10	Лечебные грязи /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.11	Лечебные грязи и их виды. Действие грязей. Основные показания к грязелечению. /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.12	Лечебные грязи и их виды. Действие грязей. Основные показания к грязелечению. /Ср/	10	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.13	Основы климатологии и ландшафтной рекреологии /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.14	Основы климатологии и ландшафтной рекреологии /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.15	Основы климатологии и ландшафтной рекреологии /Ср/	13	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.16	Преформированные (искусственные) и нетрадиционные лечебные факторы /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.17	Преформированные (искусственные) и нетрадиционные лечебные факторы /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
1.18	Преформированные (искусственные) и нетрадиционные лечебные факторы /Ср/	20	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2	Организация лечебного туризма			
2.1	Лечебный туризм в России и мир /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
2.2	Лечебный туризм в России и мир /Пр/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
2.3	Лечебный туризм в России и мир /Ср/	20	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
2.4	Правовые аспекты регламентации деятельности санаторно-курортных организаций /Лек/	1	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
2.5	Правовые аспекты регламентации деятельности санаторно-курортных организаций /Пр/	2	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
2.6	Правовые аспекты регламентации деятельности санаторно-курортных организаций /Ср/	20	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к экзамену / Экзамен/	35,7	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-4.3	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Санаторно-курортные учреждения Ростовской области 2. Курорты Подмосковья 3. Курорты Балтийского побережья России 4. Курорты Южной Сибири 5. Курорты Приморского края 6. Перспективы развития лечебно-оздоровительного туризма в России 7. Курорты зарубежных стран. Творческие задания по дисциплине "Основы курортологии": 1. Лечебно-оздоровительный туризм в Европе. 2. Лечебно-оздоровительный туризм в Америке. 3. Лечебно-оздоровительный туризм в Азии, Океании и Африке. 4. Лечебно-оздоровительный туризм в одной из стран мира (по выбору студента). 5. Характеристика работы одного из санаториев России (по выбору студента).	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Иванова, Л. Ф.	Курортология и организация санаторно-курортного комплекса: курс лекций	Москва : МосГУ, 2023	ЭБС
ЛП.2	Лиханова, В. В.	Лечебно-оздоровительный туризм: учебное пособие	Чита : ЗабГУ, 2022	ЭБС
ЛП.3	Барышева, Е. С.	Курортология: учебное пособие	Оренбург : ОГУ, 2016	ЭБС
ЛП.4	Власов, В. Н.	Курортология: учебное пособие	Тольятти : ТГУ, 2015	ЭБС
ЛП.5	Хорошилова, Л. С.	Основы курортологии: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2012	ЭБС
ЛП.6	Черевичко Т. В.	Экономика туризма: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/)(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Основы и история туризма

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 123,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты с оценкой 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	123,8	123,8	123,8	123,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Доценко Е.Ю.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Основы и история туризма**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование знаний и представлений об индустрии гостеприимства и туризма; формирование комплекса знаний по основам и истории туризма

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.24
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Анимация в индустрии туризма и гостеприимства
2.2.2	Основы курортологии
2.2.3	Организация обслуживания в средствах размещения

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	
ОПК-6.3: Применяет законодательство Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные понятия законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
Понимание	понимает правила и принципы законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
Применение	применяет законы Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
Анализ	осознает значимость законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
Синтез	использует знания законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
Оценка	оценивает значимость законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные понятия законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
3.1.2	правила и принципы законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
3.2	Уметь:
3.2.1	применять законы Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
3.2.2	осознавать значимость законодательства Российской Федерации и нормы международного права при формировании и реализации туристского продукта
3.3	Владеть:
3.2.3	навыками использования знаний законодательства Российской Федерации и норм международного права при формировании и реализации туристского продукта
3.2.4	навыками оценки значимости законодательства Российской Федерации и норм международного права при формировании и реализации туристского продукта

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	5/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	История туризма как учебная дисциплина. Основные положения			
1.1	Цели и задачи дисциплины «История туризма». Характеристика этапов в истории развития туризма /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6

1.2	Значение туризма в социально- культурной и экономической жизни общества /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
1.3	Цели и задачи предмета; методы исследования; характеристика этапов в истории развития туризма; конвейерный туризм и дифференцированный туризм; побудительные мотивы путешествий /Ср/	10	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2. Основные этапы истории туризма				
2.1	Предпосылки возникновения и развития путешествий. Первые путешествия древности (Месопотамия, Финикия, Египет, Китай). Путешествия в эпоху античности /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.2	Первые путешествия древности (Месопотамия, Финикия, Египет, Китай). Путешествия в эпоху античности /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.3	Предпосылки возникновения и развития путешествий. Первые путешествия древности (Месопотамия, Финикия, Египет, Китай). Путешествия древней Греции и характеристика путешествий; Развитие спортивного туризма в Древней Греции /Ср/	10	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.4	Путешествия древних русичей. Русские паломники. Вклад новгородцев в освоение северных и северо-восточных территорий /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.5	Путешествия древних русичей. Русские паломники. Вклад новгородцев в освоение северных и северо-восточных территорий /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.6	Походы и путешествия средневековья. Великие географические открытия и путешествия 15-16 вв /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.7	Виды путешествий в Средневековье. Монашеские паломничества. Крестовые походы и появление рыцарских орденов. Великие географические открытия. Основные первооткрыватели /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.8	Поиски Северо-Восточного прохода; Исследования Северной Америки; открытия в Австралии; влияние торговли на становление и развитие туризма в Новое время. /Ср/	10	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.9	Развитие туризма в Новое время. Путешествия и открытия в 19 в. Туристско-экскурсионное дело в СССР. Генезис международного туризма в 20- 21 веках. Географические открытия русских путешественников /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.10	Открытие новых земель в 19 веке /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.11	Причины становления туристской индустрии в 19 веке; основание туристского агентства Томаса Кука; Начало исследований Африки; исследование Австралии в 19 веке /Ср/	10	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.12	Генезис международного туризма в 20- 21 веках. Возникновение туристских организаций /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.13	Генезис международного туризма в 20- 21 веках. Возникновение туристских организаций /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
2.14	Генезис международного туризма в 20- 21 веках. Возникновение туристских организаций /Ср/	10	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3. Туризм: основные понятия и основы организации				
3.1	Основные понятия туризма, законодательные акты о туризме. Виды туризма. Теория туристского продукта. Тур, туристский маршрут, классификация и виды /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
3.2	Характеристика понятий «туристская индустрия», «туристская деятельность». Способы классификации туризма. Реализация туристского продукт /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
3.3	Понятие путешественник. Томас Кук – основоположник массового туризма. Значение паломничества для туризма. Известные первооткрыватели и значение их открытий для туризма. Понятие «туризм». Понятие «турист». Понятие «экскурсант». /Ср/	13,6	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
3.9	Обзор мировых туристских организаций. Всемирная Туристская Организация (ВТО), направления деятельности и влияние на развитие туризма в мире. Функции ВТО. Понятие «туристская статистика» Статистика туристских прибытий Статистика туристских расходов и доходов /Ср/	30	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 4. Условия организации туризм				
4.1	Безопасность в туризме. Туристские услуги: перевозка, размещение, питание, развлечение /Лек/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
4.2	Туристское страхование. Средства размещения туристов /Пр/	1	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
4.3	Безопасность туристского путешествия. Туристское страхование. Услуга размещения и питания в туризме /Ср/	30	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6

Раздел 5.	Аттестационная процедура			
5.1	Консультации	0,2	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6
5.2	Прием зачета / ИКР /ЗачётСОц/	0,2	ОПК-6.3	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)				
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Предпосылки возникновения и развития путешествий в древности. 2. Путешествия в эпоху первобытности. 3. Туризм на Древнем Востоке. 4. Паломничество и крестовые походы в эпоху Средневековья. 5. Великие географические открытия Запада и Востока. 6. Путешествия и открытия XVII — XVIII вв. 7. Развитие путешествий в XIX — начале XX вв. Первые туристские организации. 8. Генезис туристско-экскурсионной деятельности в Российской империи (18-начало 20 вв.). 9. Туристско-экскурсионное дело в СССР. 10. Туризм на современном этапе и его перспективы. 11. Классификации туризма. 12. Туристская индустрия. 13. Тур и туристский маршрут, классификация и виды. 14. Туристские ресурсы (шесть главных туристских дестинаций России). 15. Национальные и региональные туристские организации. 16. Законодательство в туризме. Нормативно-правовая база организации туризма в России. 17. Безопасность в туризме. 18. Туристские услуги: размещение и питание. 19. Мировые гостиничные цепи, гостиничный бизнес г. Ростова-на-Дону. Средства размещения туристов. 20. Туристские услуги: перевозка и развлечение. Индустрия развлечений, анимация в туризме. Организация туристских перевозок.				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Савкин, И. Ю.	Основы туризма и гостеприимства: учебное пособие	Пенза : ПГАУ, 2023	ЭБС
Л1.2	Абдель, В. Э.	Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе: учебник	Казань : КНИТУ, 2021	ЭБС
Л1.3	составитель А. С. Гусак	Основы туризма и гостиничной деятельности: учебно-методическое пособие	Донецк : ДОНАУИГС, 2020.	ЭБС
Л1.4	Батоева, С. А.	Виды и тенденции развития туризма: учебное пособие	Чита : ЗабГУ, 2020	ЭБС
Л1.5	Мишечкин, Г. В.	История туризма: учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021	ЭБС
Л1.6	Салтык, Г. А.	История гостеприимства: учебно-методическое пособие	Курск : КГУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			

6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ))
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	учебные видеофильмы

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Концепции устойчивого развития в туристской индустрии

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 86

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	86	86	86	86
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.ф.н., доцент, Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Концепции устойчивого развития
в туристской индустрии**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Формирование комплекса знаний и навыков по реализации принципов устойчивого развития в туристской индустрии. Курс направлен на формирование у студентов практических навыков по решению профессиональных задач с учетом принципов устойчивого развития туризма.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.25
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	
ОПК-1.3: Применяет технологические новации при определении параметров устойчивого развития туризма и стратегическом планировании устойчивого развития предприятий туризма и индустрии гостеприимства	
Учебные цели	
Запоминание	принципов формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
Понимание	особенностей формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса
Применение	применение технологических новаций при определении параметров устойчивого развития туризма и стратегическом планировании устойчивого развития предприятий туризма и индустрии гостеприимства
Анализ	умение анализировать принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
Синтез	осуществляет внедрение на практике принципов формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
Оценка	проводит оценку результатов внедренных навыков на практике принципов формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
3.1.2	методики поиска сбора информации;
3.2	Уметь:
3.2.1	реализовывать принципы формирования системы регламентов и стандартов гостиничного комплекса;
3.2.2	владеть совокупными методиками поиска сбора информации, актуальные российские и зарубежные источники информации по истории России и всемирной истории;
3.2.3	анализировать принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса
3.2.4	навыки применения технологических новаций при определении параметров устойчивого развития туризма и стратегическом планировании устойчивого развития предприятий туризма и индустрии гостеприимства.
3.3	Владеть:
3.3.1	принципами формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	5/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Специфика понятия "устойчивое развитие"			
1.1	История понятия «устойчивое развитие» /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4

1.2	История понятия «устойчивое развитие» /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
1.3	История понятия «устойчивое развитие» /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
1.4	Интерпретации понятия «устойчивое развитие» /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
1.5	Интерпретации понятия «устойчивое развитие» /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
1.6	Интерпретации понятия «устойчивое развитие» /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
Раздел 2	Устойчивое развитие в туристской индустрии			
2.1	Туристское районирование. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.2	Туристское районирование. /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.4	Специфика развития туризма в регионах. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.5	Специфика развития туризма в регионах. /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.7	Использование транспорта в региональном туризме. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.8	Использование транспорта в региональном туризме. /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
2.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
Раздел 3.	Прогнозирование устойчивого развития туристской индустрии			
3.1	Моделирование устойчивого развития туризма. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.2	Моделирование устойчивого развития туризма. /Пр/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.4	Кадастр туристских ресурсов. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.5	Кадастр туристских ресурсов. /Пр/	2	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.7	Программа развития туризма в регионах. /Лек/	1	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.8	Программа развития туризма в регионах. /Пр/	2	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
3.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	16	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
Раздел 4.	Аттестационная процедура			
4.1	Консультации, подготовка к экзамену /Экзамен/	35,7	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4
4.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ОПК-1.3	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	

1. Составление проекта развития туризма в регионе
2. Анализ специфики реализации основных составляющих концепции устойчивого развития туризма в различных регионах России
3. Разработка туристского продукта
4. Адаптация разработанных программ к специфике развития региона
5. Разработка туристского продукта в рамках конкретного направления туризма
6. Составление проектов развития региональных туристских кластеров
7. Составление проекта с использованием общенаучных методов
8. Адаптация проекта к программам развития туризма в регионе
9. Подготовка презентации проекта
10. Экономическое обоснование проекта
11. Аргументация актуальности проекта
12. Прогнозирование развития туризма в регионе
13. Анализ научных статей по изучаемой тематике
14. Подготовка научного обоснования проекта
15. Разработка перспективных проектов развития туризма в регионе

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Овчаренко Л. А.	Устойчивое развитие туризма и сферы гостеприимства: учебное пособие для обучающихся 2 курса образовательной программы магистратуры направления подготовки 43.04.02 Туризм	Донецкая академия управления и государственной службы при Главе Донецкой Народной Республики, 2022	ЭБС
ЛП.2	Воликов О. В., Дмитрук О. В., Нарута Я. С.	Проблемы и перспективы развития туризма в Приморском крае: сборник научных статей	Владивостокский государственный университет, 2019	ЭБС
ЛП.3	Морозов М. А., Морозова Н. С., Карпова Г. А., Хорева Л. В.	Экономика туризма: учебник	Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации, 2014	ЭБС
ЛП.4	Мухамедиева С.А.	Экономика туризма: учебно-методический комплекс для студентов очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 43.03.02 (100400) «Туризм», профили подготовки: «Технология и организация экскурсионных услуг»	Кемеровский государственный институт культуры, 2014	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1 столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная

7.1.2 наглядные пособия, учебные видеофильмы

7.2 Оборудование

7.2.1 ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.
Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Основы российской государственности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 55,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16,2	16,2	16,2	16,2
Сам. работа	55,8	55,8	55,8	55,8
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Доценко Е.Ю.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин

**Основы российской
государственности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно- нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.26
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Философия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.3: Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и ценностные ориентиры, гражданскую позицию, проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Понимание	понимает принципы формирования ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Применение	использует знания, чтобы формировать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Синтез	владеет навыками выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Оценка	проводит оценку ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы и ценностные ориентиры, гражданскую позицию, проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
3.1.2	принципы формирования ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает и проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать знания из различных областей, чтобы формировать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
3.2.2	анализировать и интерпретировать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
3.3	Владеть
3.2.3	навыками выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
3.2.4	навыками оценки ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	1/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература

Раздел 1	Что такое Россия			
1.1	Россия: цифры и факты /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
1.2	Россия: географические факторы и природные богатства /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
1.3	Россия: географические факторы и природные богатства /Ср/	5	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
1.4	Испытания и победы России /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
1.5	Испытания и победы России /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
1.6	Россия: испытания и герои /Ср/	5	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2.	Российское государство-цивилизация			
2.1	Цивилизационный подход: возможности и ограничения /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
2.2	Пременимость и альтернативы цивилизационного подхода. /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
2.3	Настоящее и будущее российской цивилизации /Ср/	5	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
2.4	Российская цивилизация в исторической динамике /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
2.5	Философское осмысление России как цивилизации /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
2.6	Российская цивилизационная идентичность на современном этапе /Ср/	5,6	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации		УК-5.3	
3.1	Мировоззрение и идентичность /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
3.2	Ценностные вызовы современной политики /Пр/	1	УК-5.3	
3.3	Исторический опыт формирования государственной идеологии /Ср/	5	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
3.4	Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
3.5	Системная модель мировоззрения /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
3.6	Ценности России как государства- цивилизации /Ср/	10	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 4.	Политическое устройство России		УК-5.3	
4.1	Конституционные принципы и разделение властей /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
4.2	Власть и легитимность в конституционном преломлении /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
4.3	Гражданское участие и гражданское общество в современной России /Ср/	10	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 5.	Вызовы будущего и развитие страны		УК-5.3	
5.1	Актуальные вызовы и проблемы развития России. Сценарии развития российской цивилизации /Лек/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
5.2	Россия и глобальные вызовы. Образы будущего России /Пр/	1	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
5.5	Ориентиры стратегического развития России /Ср/	10	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 6.	Аттестационная процедура			
6.1	Подготовка к промежуточной аттестации /ИКР/	0,2	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6
6.2	Прием зачета //ИКР/ЗачётСОц/	0,2	УК-5.3	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Географические особенности регионального развития России. 2. Ресурсное обеспечение РФ: преимущества и угрозы. 3. Специфика социо-экономического развития Ростовской области. 4. Ростовская область как поликультурный регион: характеристики и специфика. 5. Выдающиеся деятели в области политики и государственного управления, способствовавшие социальному прогрессу и развитию России: великие реформаторы, общественные деятели и т.д. 6. Выдающиеся исследователи и первооткрыватели из мира науки, выдающиеся деятелями локального настоящего. 7. Выдающиеся деятели культуры и искусства прошлого и настоящего в контексте понимания российской цивилизации. 8. Российское государство как цивилизация: основные признаки. 9. Факторы формирования российской цивилизации. 10. Государство-нация и государство-цивилизация. 11. Этические и мировоззренческие доктрины российских мыслителей. 12. Особенности российской цивилизации. 13. Россия в многоцивилизационном мире: этапы развития и взаимодействия 14. Российская цивилизация как социальная система. 15. Актуальные социологические данные о российской идентичности. 16. Настоящее и будущее российской цивилизации. 17. Механизмы поддержки сложившегося цивилизационного наследия	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	составители А. К. Леонов, И. В. Никитина.	Основы российской государственности : Учебно-методическое пособие/	Благовещенск : АмГУ, 2024	ЭБС
ЛП.2	Фролова, Н. А.	Основы российской государственности : учебно-методическое пособие / Н. А. Фролова. —	Липецк : Липецкий ГПУ, 2024	ЭБС
ЛП.3	Дианов, С. А.	Основы российской государственности : учебно-методическое пособие / С. А. Дианов, Ю. В. Дианова, А. В. Лесевицкий.	Пермь : ПНИПУ, 2024	ЭБС
ЛП.4	составители Р. В. Нуруллина [и др.]	Основы российской государственности : методические указания	Санкт-Петербург : СПбГЛТУ, 2024.	ЭБС
ЛП.5	составитель Е. В. Красильникова	Основы российской государственности : методические рекомендации	Тверь : Тверская ГСХА, 2024	ЭБС
ЛП.6	Г. А. Быковская, Р. В. Савенков, Д. А. Баранов [и др.].	Основы российской государственности : учебное пособие	Воронеж : ВГУИТ, 2024	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.1.2	наглядные пособия
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Проект инновационной гостиничной услуги рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 10
 самостоятельная работа 97,8

Виды контроля в семестрах:
 Зачет с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	10	10	10	10
Иная контактная	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10,2	10,2	10,2	10,2
Сам. работа	97,8	97,8	97,8	97,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., Доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин**Проект инновационной
гостиничной услуги**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является формирование знаний о деятельности предприятий сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.27.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дни навигации
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология и организация гостиничной деятельности
2.2.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.2.3	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2.4	Проектирование гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3.2 Способен выполнять свою роль в командной работе	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает общие, но не структурированные знания особенности командной формы взаимодействия, особенности руководства и лидерства в командах;
Понимание	Понимает принципы публичного выступления, интерактивной работы с аудиторией; самообразования, повышения коммуникативной компетентности и развития лидерских качеств,
Применение	Владеет навыками анализа и грамотного подбора инструментария для решения прикладных задач в управлении деятельностью групп,
Анализ	умение анализировать проблемы лидерства и взаимодействия в группе с точки зрения социально-психологической структуры коллектива; анализировать цели и задачи лидера или руководителя группы;
Синтез	владеет навыками внедрения на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы;
Оценка	проводит оценку результатов внедренных навыков на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает современные информационно-коммуникативные технологии организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Понимание	понимает принципы целеполагания при создании профессиональных проектов в сфере туризма и индустрии гостеприимства
Применение	владеет навыками использования на практике технологий достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
Анализ	умеет анализировать технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач
Синтез	владеет навыками внедрения технологии использования методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения,
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц

3.1	Знать:

3.1.1	Принципы целеполагания при создании профессиональных проектов в сфере туризма и индустрии
3.1.2	Технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач Технологии использования методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения
3.2	Уметь:
3.2.1	Использовать на практике технологии достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
3.2.2	Использовать на практике технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач
3.3	Владеть
3.3.1	Владеть навыками применения методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения Использовать на практике технологии достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
3.3.2	Навыками применять на практике принципы грамотной и логичной аргументации при построении развернутых нейтральных и оценочных суждений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Семестр /Курс	1/1

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции	Литература
	Раздел 1. Вводные занятия			
1.1	Понятие проектирования /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Проектирование в гостиничной индустрии /Пр/	4	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
2.1	Раздел 2. Проектирование гостиничной услуги			
2.2	Разработка дополнительной гостиничной услуги /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Расчет экономической эффективности /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Разработка и оформление проекта услуги /Ср/	97,8	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Зачет /ИКР/	0,2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
- проведение анализа ресурсной базы; - выбор и обоснование гостиничного продукта; - разработка инновационного гостиничного продукта с учетом используемого ресурсного потенциала гостиничного предприятия. - презентация маршрута в программе Power Point	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Трухачев, А.В., Таранова, И.В.	Туризм. Введение в туризм: учебник	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный	ЭБС

Л1.2	Мальшина, Н.А.	История и методология науки туристской индустрии: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	ЭБС
Л1.3	Куприна, Л.Е.	Технология разработки туристских маршрутов: Учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	ЭБС
Л1.4	Булатова, Е.А.	Проектная деятельность как способ развития личности студентов и их профессиональной подготовки: учебно-методическое пособие	Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Общественный проект "Обучение служением" рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 10
 самостоятельная работа 97,8

Виды контроля в семестрах:
 Зачет с оценкой 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	10	10	10	10
Иная контактная	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10,2	10,2	10,2	10,2
Сам. работа	97,8	97,8	97,8	97,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., Доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин

Общественный проект

"Обучение служением"

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является формирование знаний о выставочной деятельности предприятий сферы гостеприимства
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.О.27.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Дни навигации
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология и организация гостиничной деятельности
2.2.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.2.3	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2.4	Проектирование гостиничной деятельности
3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-3.2 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
УК-3. 2 Способен выполнять свою роль в командной работе	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает общие, но не структурированные знания особенности командной формы взаимодействия, особенности руководства и лидерства в командах;
Понимание	Понимает принципы публичного выступления, интерактивной работы с аудиторией; самообразования, повышения коммуникативной компетентности и развития лидерских качеств,
Применение	Владеет навыками анализа и грамотного подбора инструментария для решения прикладных задач в управлении деятельностью групп
Анализ	умение анализировать проблемы лидерства и взаимодействия в группе с точки зрения социально-психологической структуры коллектива; анализировать цели и задачи лидера или руководителя группы;
Синтез	владеет навыками внедрения на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы;
Оценка	проводит оценку результатов внедренных навыков на практике знаний, методов и форм развития лидерских качеств личности; методов и технологий командообразования и повышения эффективности командной работы
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает современные информационно-коммуникативные технологии организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Понимание	понимает принципы целеполагания при создании профессиональных проектов в сфере туризма и индустрии гостеприимства
Применение	владеет навыками использования на практике технологий достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
Анализ	умеет анализировать технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач
Синтез	владеет навыками внедрения технологии использования методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения,
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц,
3.1	Знать:

3.1.1	Принципы целеполагания при создании профессиональных проектов в сфере туризма и индустрии гостеприимства
3.1.2	Технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач Технологии использования методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения
3.2	Уметь:
3.2.1	Использовать на практике технологии достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
3.2.2	Использовать на практике технологии применения методики анализа и декомпозиции проектных задач и принципов критической оценки профессиональной информации, необходимой для решения данных задач
3.3	Владеть
3.3.1	Владеет навыками применения методик оценки достоинств и недостатков задач с целью выбора наиболее приемлемого варианта их решения Использовать на практике технологии достижения поставленной цели посредством решения определенных ею задач
3.3.2.	Навыками применять на практике принципы грамотной и логичной аргументации при построении развернутых нейтральных и оценочных суждений

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Семестр /Курс	1/1

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции	Литература
Раздел 1.	Вводные занятия			
1.1	Понятие проектирования /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Особенности общественного проекта /Пр/	4	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 2.	Проектирование услуги			
2.2	Разработка индивидуального общественного проекта "Обучение служением" /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Расчет экономической эффективности общественного проекта /Пр/	2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Разработка и оформление проекта услуги /Ср/	97,8	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Зачет /ИКР/	0,2	УК-2.1, УК-3.2	Л1.1 - Л 1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
- проведение анализа ресурсной базы; - выбор и обоснование общественного проекта; - разработка общественного проекта "Обучение служением" с учетом используемого ресурсного потенциала предприятия. - презентация в программе Power Point	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Трухачев, А.В., Таранова, И.В.	Туризм. Введение в туризм: учебник	Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный	ЭБС

Л1.2	Мальшина, Н.А.	История и методология науки туристской индустрии: Учебное пособие	Саратов: Вузовское образование, 2019	ЭБС
Л1.3	Куприна, Л.Е.	Технология разработки туристских маршрутов: Учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	ЭБС
Л1.4	Булатова, Е.А.	Проектная деятельность как способ развития личности студентов и их профессиональной подготовки: учебно-методическое пособие	Нижний Новгород: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2015	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Технологическое предпринимательство

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель , Абрамов Д.В.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Технологическое
предпринимательство**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины – получение студентами знаний в области специфики технологического предпринимательства, ключевых социальных и экономических проблем современного общества, овладение умениями и навыками поиска и принятия необходимых решений для организации технологического предпринимательства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.28.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.1.2	Психология командной работы и лидерства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.2.2	Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.3	Гостиничный менеджмент
2.2.4	Концепции устойчивого развития в туристской индустрии
2.2.5	Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения
2.2.6	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.7	Организация гостиничного дела
2.2.8	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.2.9	Управление персоналом в гостиничной индустрии
2.2.10	Технологии гостиничного сервиса
2.2.11	Технологии и организация услуг питания в гостиничном комплексе
2.2.12	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	
УК-6.1 Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Понимание	Понимает принципы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Применение	Владеет навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Анализ	Умеет анализировать управление своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Синтез	Осуществляет внедрение решений по управлению своим временем, выстраиванию и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Оценка	Проводит оценку результатов внедренных решений по управлению своим временем, выстраиванию и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	
УК-9.1 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности.

Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Применение	владеет навыками расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Синтез	осуществляет внедрение организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.2 Уметь:	
3.2.1	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.3 Владеть:	
3.3.1	владеет навыками расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		3/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объём часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Сущность и содержание технологического предпринимательства			
1.1	Основы рыночной экономики. /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.2	Технологическое предпринимательство: основные понятия и инновационная экосистема /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.3	Понятие и особенности технологического предпринимательства /Ср/	8	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.4	Технологическое предпринимательство: основные понятия и инновационная система/Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.5	Основы организации предпринимательской деятельности. Предпринимательский процесс. Предпринимательская среда/Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.6	Фирма:основы организации предпринимательской деятельности /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.7	Основные сферы и направления деятельности технологического предпринимательства /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.8	Субъекты предпринимательской деятельности и их деловые интересы /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.9	Субъекты предпринимательской деятельности и организационные условия /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2

1.10	Развитие технологического предпринимательства в Российской Федерации /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.11	Источники инвестирования и финансовые параметры бизнеса /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.12	Источники инвестирования и финансовые параметры бизнеса /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
1.13	Бизнес-модель технологического предпринимательства /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
Раздел 2.	Стратегия успеха технологического предпринимательства			
2.1	Инновации и инновационный процесс /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.2	Инновации и инновационный процесс /Пр/	2	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.3	Особенности комплекса маркетинга в высокотехнологических организациях /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.4	Основы проектного управления в инновационной сфере /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.5	Разработка и презентация бизнес-плана по созданию и внедрению стартапа /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.6	Разработка и презентация бизнес-плана по созданию и внедрению стартапа /Пр/	2	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.7	Разработка и презентация бизнес-плана по созданию и внедрению стартапа /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.8	Разработка бизнес плана в социальном предпринимательстве /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
2.9	Подготовка контрольной работы /Ср/	8,8	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Приём зачёта /ИКР/	0,2	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.8 Л2.1, Л2.2

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1.	Основные принципы и инструменты Форсайта.
2.	Инкубаторы, технопарки, технополисы, инновационно-технологические центры, коворкинг-центры и комплексы.
3.	Основные стили бизнес-моделей, используемых в технологическом предпринимательстве.
4.	Малый инновационный бизнес (стратегия прорывной инновации).
5.	Проектные технологии при управлении современным технологическим предпринимательским проектом.
6.	«Технологическое брокерство» как направление технологического предпринимательства
7.	Формы организации технологического бизнеса: цифровое производство / «Умные» заводы / Интеллектуальные среды, Инжиниринговые центры, центры трансфера инноваций.
8.	Иностранные методики разработки бизнес-плана инвестиционно-инновационного проекта (ЕБРР, МБРР, МВФ, UNIDO).
9.	Фактор времени в экономических измерениях. Дисконтирование денежных потоков. Динамические показатели оценки эффективности.
10.	Специфика технологического маркетинга.
11.	Оценка рыночного потенциала идеи, продукта/технологии.
12.	Предварительная оценка привлекательности рынка для нового продукта/технологии: методы, инструмента, интерпретация результатов
13.	Современные маркетинговые технологии.
14.	Отраслевая конкурентоспособность: оценка и формирование. Анализ барьеров входа на новый рынок и выхода из него.
15.	Инфраструктура поддержки инновационной деятельности в РФ.
16.	Контрольно-надзорные органы и взаимодействие с ними предпринимателя.
17.	Спиноффы и спинауты как модели малых инновационных предприятий.
18.	Франчайзинг в технологическом предпринимательстве.
19.	Файндрайзинг в технологическом предпринимательстве.
20.	Объекты патентного права: изобретения, полезные модели и промышленные образцы.
21.	Методы определения и оценки инновационных рисков.
22.	Показатели и критерии при оценке инновационного риска.
23.	Способы снижения риска в инновационной деятельности.
24.	Функции менеджмента при управлении инновационными рисками.
25.	Понятие «риск-менеджмент», его цели, задачи, особенности.
26.	Основные формы и источники прямого финансирования предпринимательских инновационных проектов.
27.	Принципы и методы государственного участия в процессе финансирования инноваций.
28.	Методы косвенного государственного регулирования инновационной деятельности.
29.	Финансировании инновационных проектов коммерческими банками.
30.	Венчурное финансировании инновационных проектов.
31.	Факторинг. Цели, задачи, преимущества и недостатки.
32.	Форфейтинг и франчайзинг. Назовите их преимущества и недостатки.
33.	Бизнес-ангелы. Их роль в процессе финансирования сферы инноваций.
34.	Отличительные характеристики: «Договор об отчуждении исключительного права», «Лицензионный договор» и «Договор коммерческой концессии».
35.	Методы определения рыночной стоимости объектов интеллектуальной собственности.
36.	Роялти: факторы, влияющие на ставку, и методы ее расчета.
37.	Понятие деловой репутации. Репутационные риски технологического предпринимательства.
38.	Назовите основные методы оценки деловой репутации.
39.	Какие качества предпринимателя ученые, определившие развитие теории предпринимательства, выделяли как ключевые.
40.	Как изменилось представление о предпринимателе в современном мире.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Наумов Владимир Николаевич, Шубаева Вероника Георгиевна	Основы предпринимательской деятельности: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	ЭБС
Л1.2	Герасимова Ольга Олеговна	Основы предпринимательской деятельности: Пособие	Минск: Центр учебной книги и средств обучения РИПО, 2019	ЭБС
Л1.3	Донцова Олеся Игоревна	Инновационная экономика: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021	ЭБС
Л1.4	Лапидус Лариса Владимировна	Цифровая экономика: Управление электронным бизнесом и электронной коммерцией: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018	ЭБС
Л1.5	Морозов Геннадий Борисович	Предпринимательская деятельность: Учебное пособие	Москва: Издательство Юрайт, 2019	ЭБС

Л1.6	Нив, Генри, Рубаник, Ю.	Организация как система: Принципы построения устойчивого бизнеса Эдвардса Деминга	Москва: Альпина Паблишер, 2019	ЭБС
Л1.7	Кулмаганбетова, А.С., Дубина, И.Н.	Инновационный потенциал малого и среднего бизнеса: теория и практика оценки (по материалам предприятий Казахстана): Монография	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	ЭБС
Л1.8	Бакаева, М.М., Успаева, М.Г.	Оценка бизнеса: Учебное пособие	Саратов: Ай Пи Ар Медиа, 2019	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1	Романова Мария Вячеславовна	Бизнес-планирование: Учебное пособие	Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2018	ЭБС
Л2.2	Надеждина, С.Д.	Налоговые расчеты в системе принятия и обоснования бизнес-решений: Практикум	Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2018	ЭБС
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»			https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)			https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы			не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы) (http://ntb.donstu.ru/)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видео ресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Социальное предпринимательство

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Ст. преподаватель, Абрамов Д.В.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Социальное предпринимательство**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель изучения дисциплины – формирование профессиональных знаний, обучающихся в области формирования социальных предпринимательских проектов, определения стратегической пригодности предпринимательских проектов через призму бизнес-планирования и бизнес-моделирования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.28.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.1.2	Психология командной работы и лидерства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.2.2	Инновации в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.2.3	Гостиничный менеджмент
2.2.4	Концепции устойчивого развития в туристской индустрии
2.2.5	Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения
2.2.6	Проектирование гостиничной деятельности
2.2.7	Организация гостиничного дела
2.2.8	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.2.9	Управление персоналом в гостиничной индустрии
2.2.10	Технологии гостиничного сервиса
2.2.11	Технологии и организация услуг питания в гостиничном комплексе
2.2.12	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	
УК-6.1 Управляет своим временем, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
Понимание	Понимает принципы управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Применение	Владеет навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Анализ	Умеет анализировать управление своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Синтез	Осуществляет внедрение решений по управлению своим временем, выстраиванию и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Оценка	Проводит оценку результатов внедренных решений по управлению своим временем, выстраиванию и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	
УК-9.1 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.	
Учебные цели	

Запоминание	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности.
Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Применение	владеет навыками расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности
Синтез	осуществляет внедрение организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства с целью повышения их экономической эффективности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.2	Уметь:
3.2.1	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
3.3	Владеть:
3.3.1	владеет навыками расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр		3/2		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Сущность и содержание социального предпринимательства			
1.1	Понятие и особенности социального предпринимательства /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.2	Основы предпринимательской деятельности /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.3	Понятие и особенности социального предпринимательства /Ср/	8	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.4	Основные сферы и направления деятельности социального предпринимательства /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.5	Развитие социального предпринимательства в Российской Федерации /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.6	Основные сферы и направления деятельности социального предпринимательства /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3

1.7	Бизнес-идеи социального предпринимательства /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.8	Специфика работы с потребителями социальных программ /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.9	Особенности социального продукта и комплекса маркетинга в социально- ориентированных организациях /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.10	Бизнес-идеи социального предпринимательства /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.11	Бизнес-модель социального предпринимательства /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.12	Выбор эффективных управленческих решений в предпринимательской среде /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.13	Бизнес-модель социального предпринимательства /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
1.14	Инфраструктура поддержки социального предпринимательства /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
Раздел 2.	Стратегия успеха социального предпринимательства			
2.1	Особенности комплекса маркетинга в социально-ориентированных организациях /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.2	Разработка стратегического плана социального предприятия /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.3	Особенности комплекса маркетинга в социально-ориентированных организациях /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.4	Управление продажами в социальном предпринимательстве /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.5	Контроль в предпринимательской среде /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.6	Управление продажами в социальном предпринимательстве /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.7	Разработка бизнес плана в социальном предпринимательстве /Лек/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.8	Разработка бизнес-плана в социальном предпринимательстве /Пр/	1	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
2.9	Разработка бизнес плана в социальном предпринимательстве /Ср/	12	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче зачёта /Зачёт/	8,8	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3
3.2	Приём зачёта /ИКР/	0,2	УК 6.1, УК 9.1	Л1.1-Л1.5 Л2.1-Л2.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Признаки и особенности социального предпринимательства. 2. Бизнес-модели социального предпринимательства. 3. Правовое регулирование социального предпринимательства. 4. Организационно-правовые формы социальных предприятий. 5. Бизнес-идеи и бизнес-возможности в социальном предпринимательстве. 6. Социальные инновации, их классификации. 7. Стратегические модели социального предпринимательства. 8. Особенности бизнес-планирования в социальном предпринимательстве. 9. Фандрайзинг в социальном предпринимательстве. 10. Источники финансирования социальных предприятий. 11. Особенности кадровой политики в социальном предпринимательстве. 12. Формирование и развитие команды социального проекта. 13. Волонтерство в социальном бизнесе. 14. Каналы продвижения социальных товаров и услуг. 15. Виды социальной рекламы. 16. Ценовая политика в социальном предпринимательстве. 17. Стратегии расширения социального бизнеса. 18. Методы масштабирования социального бизнеса. 19. Тиражирование в социальном предпринимательстве. Социальный франчайзинг. 20. Оценка социального влияния и экономической эффективности социального проекта. 21. Признаки социального предпринимательства в гостиничной индустрии. 22. Оценка правовой базы регулирования деятельности социальных предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства в РФ. 23. Анализ и характеристика зарубежного и российского опыта гостиничного дела (принципы и критерии по стандартам обслуживания). 24. Роль менеджмента в экономике предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства 25. Стратегии развития гостиничного бизнеса: виды, выбор 26. Прибыль предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства и методы ее расчета. 27. Безубыточность работы предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. Точка безубыточности: понятие, методика расчёта, применение. 28. Основные показатели анализа хозяйственной деятельности предприятия; рентабельность капитала и производства услуг. 29. Финансовая устойчивость предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 30. Оценка платежеспособности и ликвидности гостиничного предприятия, ликвидный денежный поток. 31. Содержание и методы планирования хозяйственной деятельности предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 32. План маркетинга предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 33. Финансовое планирование на предприятиях сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 34. Бюджет и его значение в деятельности предприятия. 35. Бизнес-план и его структура. 36. Кадры предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства: структура, управление. 37. Производительность труда: определение, показатели. 38. Планирование социального развития предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства. 39. Понятие инвестиций, принципы инвестирования в социальном предпринимательстве. Источники финансирования инвестиционных проектов. 40. Факторы, влияющие на инвестиционную деятельность предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Джилл Кикал, Томас Лайонс, Миронов П.	Социальное предпринимательство: Миссия - сделать мир лучше	Москва: Альпина Паблишер, 2016	ЭБС
Л1.2	Сочиева Е.Н.	Социальное предпринимательство: учебное пособие	Красноярск: СФУ, 2016	ЭБС
Л1.3	Гнездова Ю. В., Дерен В. П., Земляк С. В., Игнатов Н. Г., Идилов И. И., Комаров В. Ю., Матвеева Е. Е., Матросова С. В., Миронова Н. Н., Михальченков Н. В., Морковкин Д. Е.,	Приоритетные направления развития регионов. Инновации и предпринимательство: Коллективная монография	Москва: Научный консультант, 2017	ЭБС

	Мыльникова Л. А., Мысаченко В. И., Пилипенко П. П., Пирогов Н. Л., Попова В. В., Решетов К. Ю., Романова Ю. А., Санин Н. В., Сапожникова С. М., Шеломенцева М. В., Миронова Н. Н.			
Л1.4	Московская, А.А.	Социальное предпринимательство в России и в мире: практика и исследования: учебное пособие	Москва: Издательский дом Высшей школы Экономики, 2011	ЭБС
Л1.5	Абрамс, Ронда, Комаров С.	Бизнес-план на 100%: Стратегия и тактика эффективного бизнеса: Учебное пособие	Москва: ООО «Альпина Паблишер», 2016	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л2.1		МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «СОЦИАЛЬНОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО»: Лекции	Издательский центр ДГТУ, 2018	ЭБС
Л2.2	Лисицин В.Г., Денисенко Ю.Н.	Методические указания по освоению дисциплины «Социальное предпринимательство»: учебно-методические указания	Издательский центр ДГТУ, 2023	ЭБС
Л2.3	Момотова О. Н., Кибальникова А. М.	Развитие социального предпринимательства в Ставропольском крае: Монография	Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2016	ЭБС
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы) (http://ntb.donstu.ru/)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Общая физическая подготовка

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328
 в том числе:
 аудиторные занятия 142
 самостоятельная работа 176

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 2, 4, 6, 3, 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	15 2/6		17 2/6		15		17 2/6		13 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Практические	10	10	32	32	34	34	32	32	34	34	142	142
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	10
Итого ауд.	10	10	32	32	34	34	32	32	34	34	142	142
Контактная работа	12	12	34	34	36	36	34	34	36	36	152	152
Сам. работа	52	52	34	34	28	28	34	34	28	28	176	176
Итого	64	64	68	68	64	64	68	68	64	64	328	328

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Амелькина Н.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Общая физическая подготовка**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки человека к будущей жизни и профессиональной деятельности с учетом различных двигательных действий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.29.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физическая культура и спорт
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.2 Совершенствует уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Учебные цели	
Запоминание	знает роль и значение физической культуры в формировании здорового образа жизни
Понимание	понимает характеристику основных физических качеств
Применение	осуществляет самоконтроль собственного организма при занятиях физическими упражнениями
Анализ	умеет рационально использовать резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений и анализирует уровень показателей собственного здоровья
Синтез	владеет способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Оценка	проводит оценку результатов резервов организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений и анализирует уровень показателей собственного здоровья

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы построения занятия, характеристику основных физических качеств человека
3.1.2	принципы влияния двигательной активности на укрепление здоровья.
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки составлять комплексы физических упражнений для поддержания должного уровня работоспособности.
3.2.2	анализировать результаты уровня и показателей собственного здоровья;
3.3	Владеть:
3.3.1	Навыками способности использовать резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений;
3.3.2	результатами поддерживать должный уровень физической подготовленности с использованием средств и методов физической культуры и спорта.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основы двигательных действий общей физической подготовки			
1.1	Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4

1.2	Умения оказания первой доврачебной помощи /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
1.3	Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
1.4	Обучение основам двигательным действиям общей физической подготовки. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
1.5	Основы методики составления комплекса физических упражнений. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
1.6	Самостоятельное изучение темы: «Составление комплексов физических упражнений на развитие физических качеств./написание реферата /Ср/	51,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
1.7	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
Семестр /Курс		3/2		
Раздел 2	Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО			
2.1	Комплексное развитие физических качеств и развитие координационных способностей. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
2.2	Легкая атлетика. Беговые и прыжковые упражнения, кроссовая подготовка. Старт, стартовый разгон. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
2.3	Силовые упражнения на тренажерах. Освоение комплексов упражнений для различных групп мышц. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
2.4	Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
2.5	Самостоятельное изучение темы: «Общеразвивающие упражнения и специальные упражнения»/ написание реферата /Ср/	33,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
2.6	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
Семестр /Курс		4/2		
Раздел 3	Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей			
3.1	Общеукрепляющие упражнения на повышение уровня физической подготовленности. Силовые упражнения с собственным весом. Силовые упражнения с гантелями. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.2	Общеукрепляющие упражнения на повышение уровня физической подготовленности. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.3	Общеразвивающие упражнения без предметов и с предметами//гимнастика/аэробика. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.4	Развитие силы, силовой выносливости, развитие координационных способностей. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.5	Методы самоконтроля и функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.6	Изучить тему: «Составление комплекса упражнений для самостоятельных занятий на повышение уровня общей физической подготовленности. /написать реферат//Ср/	27,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
3.7	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
Семестр /Курс		5/3		
Раздел 4	Профессионально- прикладная физическая подготовка			
4.1	Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
4.2	Упражнения профессионально- прикладной физической подготовки /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
4.3	Развитие общей выносливости: бег, спортивные игры /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
4.4	Профилактические и оздоровительные комплексы упражнений /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
4.5	Ознакомится с комплексами физических упражнений и видами профессионально-прикладной физической подготовки;/написание реферата/ /Ср/	33,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4

4.6	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
Семестр /Курс		6/3		
Раздел 5	Функциональный тренинг			
5.1	Развитие силовых возможностей. Силовые направления фитнеса. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.2	Развитие общей выносливости с использованием средств фитнес- аэробики и игровых видов спорта /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.3	Упражнения с внешним сопротивлением. Упражнения с преодолением собственного веса/гимнастика/многофункционально е многоборье /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.4	Методика определения и оценка физического развития человека. Развитие физических качеств (Подготовка к сдаче контрольных нормативов). /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.5	Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.6	Изучить тему «Средства и методы функционального тренинга». /написание реферата /Ср/	27,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4
5.7	Прием зачета /Зачет/	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
2 семестр 1. Спорт — явление культурной жизни, спортивное движение в современной России. 2. Основы законодательства Российской Федерации о физической культуре и спорте. 3. Олимпийские игры, олимпийское движение. 4. Комплекс ГТО в физическом воспитании студентов. 5. Нравственное воспитание личности в процессе физического воспитания. 3 семестр 1. Средства и методы физической культуры 2. Основы развития физических качеств личности. 3. Классификация и характеристика физических упражнений. 4. Физическая культура - как средство сохранения и укрепления здоровья. 5. Основы методики составления индивидуального комплекса физических упражнений. 4 семестр 1. Основы методики организации самостоятельной работы при занятиях физической культурой. 2. Врачебный контроль, как условие допуска к занятиям физическими упражнениями. 3. Здоровый образ жизни – как основа профилактики зависимостей от алкоголизма, наркомании и вредных привычек. 4. Работоспособность студента и обеспечение собственного здоровья. 5. Основы технической и тактической подготовки при занятиях физической культурой. 5 семестр 1. Частота сердечных сокращений в покое и при различных нагрузках. 2. Дневник самоконтроля в формировании собственного здоровья. 3. Компетенции обучающихся при занятиях физической культурой и спортом. 4. Спортивно-оздоровительная рекреация и физическое воспитание в семье. 5. Действия человека и порядок оказания первой медицинской помощи. 6 семестр 1. Основные понятия физической культуры (физическая культура, физическое совершенство, физическое воспитание, двигательная активность, двигательное умение, двигательный навык и другие) 2. Виды спорта воспитывающие выносливость. 3. Термины в физической культуре и спорте 4. Здоровый образ жизни 5. Распорядок дня студента.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество

Л1.1	Н. И. Лавриненко, Т. В. Калинина	Общая физическая подготовка : учебно-методическое пособие	Великие Луки : Великолукская ГСХА, 2021	ЭБС
Л1.2	С. Н. Блинков, В. А. Мезенцева, О. А. Ишкина	Общая физическая подготовка : методические указания	Самара : СамГАУ, 2019	ЭБС
Л1.3	М. Н. Могунова, Ю. А. Бедняков	Общая физическая подготовка студентов в образовательном процессе : учебное пособие	Воронеж : ВГЛТУ, 2022	ЭБС
Л1.4	Н. И. Лавриненко, И. Е. Прокофьев, В. И. Лавриненко	Общая физическая подготовка в системе высшего образовательного учреждения : учебно-методическое пособие	Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Для реализации блока дисциплин по физической культуре имеется спортивный комплекс, который включает в себя спортивный, тренажерный, теннисный залы, место для стрельбы и открытый стадион широкого профиля.	
7.1 Спортивное оборудование	
7.1.1	баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений);оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса
7.2 Технические средства обучения	
7.2.1	Технические средства обучения: музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране. Беговая дорожка. Футбольная и баскетбольная площадки. Элементы полосы препятствий. Яма для прыжков. Дорожка разметочная для прыжков и метания
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Специальная медицинская группа рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **0 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 328

в том числе:

аудиторные занятия 142

самостоятельная работа 176

Виды контроля в семестрах:

зачеты 2, 4, 6, 3, 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		3 (2.1)		4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Неделя	15 2/6		17 2/6		15		17 2/6		13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Практические	10	10	32	32	34	34	32	32	34	34	142	142
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	10	10
Итого ауд.	10	10	32	32	34	34	32	32	34	34	142	142
Контактная работа	12	12	34	34	36	36	34	34	36	36	152	152
Сам. работа	52	52	34	34	28	28	34	34	28	28	176	176
Итого	64	64	68	68	64	64	68	68	64	64	328	328

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Амелькина Н.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Специальная медицинская группа**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.
к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки человека к будущей жизни и профессиональной деятельности с учетом различных двигательных действий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.29.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физическая культура и спорт
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Безопасность жизнедеятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
УК-7.2 Совершенствует уровень физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Учебные цели	
Запоминание	знает роль и значение физической культуры в формировании здорового образа жизни
Понимание	понимает характеристику основных физических качеств
Применение	осуществляет самоконтроль собственного организма при занятиях физическими упражнениями
Анализ	умеет рационально использовать резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений и анализирует уровень показателей собственного здоровья
Синтез	владеет способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Оценка	проводит оценку результатов резервов организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений и анализирует уровень показателей собственного здоровья

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные значения физической культуры в формировании здорового образа жизни, основы построения занятия, характеристику основных физических качеств человека
3.1.2	принципы влияния двигательной активности на укрепление здоровья
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки использования резервы организма при выполнении бега, прыжковых и других упражнений, проводить самоконтроль при занятиях физическими упражнениями
3.2.2	анализировать результаты составления комплексов физических упражнений для поддержания должного уровня работоспособности
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками использовать анализ уровня и показателей собственного здоровья, навыками физической культуры и спорта
3.3.2	результатами поддерживать должный уровень физической подготовленности с использованием средств и методов физической культуры и спорта

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	2/1, 3/2, 4/2, 5/3, 6/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Практические занятия 1 курс 2 семестр			
1.1	Электив - Спецмедгруппа: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Умения оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	развитие двигательных способностей. Обучение основным двигательным действиям с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Умения оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Обучение основным двигательным действиям общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Умения оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Обучение основным двигательным действиям в волейболе. /Пр/			
1.2	Электив - Спецмедгруппа: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Общая и специальная физическая подготовка. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
1.3	Электив - Спецмедгруппа: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Обучение основным двигательным действиям с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Обучение основным двигательным действиям общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Обучение основным двигательным действиям волейболе. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
1.4	Электив - Спецмедгруппа: Подготовка к выполнению нормативов ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Обучение простейшим приемам самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Обучение простейшим приемам самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Обучение простейшим приемам самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности в волейболе. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
1.5	Электив - Спецмедгруппа: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Подведение итогов.	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Подведение итогов. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. Подведение итогов. /Пр/			
1.6	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2	Практические занятия 2 курс 3 семестр			
2.1	Электив - «Спецмедгруппа»: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
2.2	Электив - «Спецмедгруппа»: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
2.3	Электив - «Спецмедгруппа»: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий общей физической подготовки.	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий в волейболе. /Пр/			
2.4	Электив - «Спецмедгруппа»: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
2.5	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3	Практические занятия 2 курс 4 семестр			
3.1	Электив - «Спецмедгруппа»: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование основных двигательных действий в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
3.2	Электив - «Спецмедгруппа»: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Основы методики составления комплекса физических упражнений. Совершенствование общей и специальной физической подготовки. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
3.3	Электив - «Спецмедгруппа»:	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование основных двигательных действий в волейболе. /Пр/			
3.4	Электив - «Спецмедгруппа»: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности общей физической подготовке. Электив - Волейбол: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
3.5	Электив - «Спецмедгруппа»: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Подведение итогов. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Подведение итогов. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. Подведение итогов. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
3.6	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 4	Практические занятия 3 курс 5 семестр			
4.1	Электив - «Спецмедгруппа»: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы.	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	Электив - Общая физическая подготовка: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий в волейболе. /Пр/			
4.2	Электив - «Спецмедгруппа»: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
4.3	Электив - «Спецмедгруппа»: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий волейбола. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
4.4	Электив - «Спецмедгруппа»: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности действий в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
4.5	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 5	Практические занятия 3 курс 6 семестр			

5.1	Электив - «Спецмедгруппа»: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Меры безопасности и профилактики травматизма при выполнении физических упражнений. Совершенствование навыков оказания первой доврачебной помощи. Воспитание физических качеств и развитие двигательных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий в волейболе. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
5.2	Электив - «Спецмедгруппа»: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Электив - Волейбол: Демонстрация и выполнение индивидуального комплекса физических упражнений. Закрепление двигательных навыков. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
5.3	Электив - «Спецмедгруппа»: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Совершенствование и закрепление основных двигательных действий волейбола. /Пр/	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
5.4	Электив - «Спецмедгруппа»: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности с учетом спецмедгруппы. Электив - Общая физическая подготовка: Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности действий общей физической подготовки. Электив - Волейбол:	8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

	Подготовка к выполнению норм ВФСК ГТО в соответствии с индивидуальными возможностями. Совершенствование простейших приемов самодиагностики. Упражнения для обеспечения жизнедеятельности действий в волейболе. /Пр/			
5.5	Электив - «Спецмедгруппа»: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях с учетом спецмедгруппы. Подведение итогов. Электив - Общая физическая подготовка: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях общей физической подготовкой. Подведение итогов. Электив - Волейбол: Общая и специальная физическая подготовка с учетом индивидуального физического развития. Комплексное воспитание физических качеств и развитие координационных способностей. Методы самоконтроля функционального состояния организма при занятиях волейболом. Подведение итогов. /Пр/	2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
5.6	Прием зачета	0,2	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 6	Самостоятельная работа			
6.1	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях /Ср/	51,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
6.2	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях /Ср/	33,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
6.3	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях. /Ср/	27,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
6.4	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях /Ср/	33,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5
6.5	Интенсивные самостоятельные занятия в спортивных, тренажерных и плавательных залах или на открытом воздухе, кружках по шахматам, спортивным играм, фитнесу, атлетической гимнастике, туризму и спортивному ориентированию, в группах здоровья и общей физической подготовки, участие в спортивных мероприятиях /Ср/	27,8	УК-7.2	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Не предусмотрены	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	С. С. Енокаева	Инклюзивное образование школьников с ограниченными возможностями здоровья в сфере физической культуры : учебно-методическое пособие	Карачаевск : КЧГУ, 2022	ЭБС
Л1.2	И. Н. Маслова	Физическая культура в вузе: критерии оценок : учебное пособие	Воронеж : ВГАС, 2019	ЭБС
Л1.3	А. Н. Шевяков, В. И. Лавриненко, С. Н. Александров, О. П. Андрущенко	Физическая культура: самостоятельная работа обучающихся : учебно-методическое пособие	Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2024	ЭБС
Л1.4	Н. В. Губарева	Физическая культура в современной школе: теория и практика профессиональной подготовки : учебное пособие	Барнаул : АлтГПУ, 2022	ЭБС
Л1.5	С.С. Давыдова	Актуальные проблемы и перспективы развития физической культуры, спортивной тренировки, рекреации и фитнеса, адаптивной и оздоровительно-восстановительной физической культуры : материалы конференции	Липецк : Липецкий ГПУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Для реализации блока дисциплин по физической культуре имеется спортивный комплекс, который включает в себя спортивный, тренажерный, теннисный залы, место для стрельбы и открытый стадион широкого профиля.	
7.1 Спортивное оборудование	
7.1.1	баскетбольные, футбольные, волейбольные мячи; щиты; ворота; корзины; сетки; стойки; сетки для игры в настольный теннис; ракетки для игры в настольный теннис; сетки для игры в бадминтон; ракетки для игры в бадминтон; оборудование для силовых упражнений (гантели, утяжелители, штанги с комплектом различных отягощений);оборудование для занятий аэробики (скакалки, гимнастические коврики, фитболы); гимнастическая перекладина, шведская стенка, секундомеры, мячи для тенниса
7.2 Технические средства обучения	
7.2.1	Технические средства обучения: музыкальный центр, выносные колонки, микрофон, компьютер, мультимедийный проектор, экран для обеспечения возможности демонстрации комплексов упражнений; электронные носители с записями комплексов упражнений для демонстрации на экране. Беговая дорожка. Футбольная и баскетбольная площадки. Элементы полосы препятствий. Яма для прыжков. Дорожка разметочная для прыжков и метания
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Иностранный язык (английский)

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 10
 самостоятельная работа 98
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	10	10	10	10
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10,3	10,3	10,3	10,3
Сам. работа	98	98	98	98
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к. филол. наук, доцент Узенцова Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор
ООО «Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Иностранный язык**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основной целью дисциплины «Иностранный язык (английский)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.30.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Обучающийся должен:
2.1.2	- владеть навыками разговорно-бытовой речи;
2.1.3	- понимать устную (монологическую и диалогическую) речь на бытовые и общекультурные темы;
2.1.4	- владеть наиболее употребительной грамматикой и основными грамматическими явлениями, характерными для устной и письменной речи повседневного общения;
2.1.5	- знать базовую лексику, представляющую стиль повседневного и общекультурного общения;
2.1.6	- читать и понимать со словарем литературу на темы повседневного общения, а также общекультурные темы;
2.1.7	- владеть основными навыками письма для ведения бытовой переписки, переписки по общекультурным темам.
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1: Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные принципы и ключевые понятия теории деловой коммуникации и мотивации речи; признаки основных форм деловой коммуникации;
Понимание	Понимает и интерпретирует целевые установки деловой коммуникации в устной и письменной форме
Применение	Владеет навыками применения иностранного языка в деловой коммуникации в устной и письменной форме в различных ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
Анализ	Анализирует и интерпретирует информацию на иностранном языке, видит ошибки и упущения в устной и письменной речи на иностранном языке
Синтез	Владеет навыками использования основ деловой коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулирует и аргументированно излагает собственное мнение на иностранном языке
Оценка	Владеет навыками оценивания логики построения речи в устной и письменной форме на иностранном языке в аспекте достижения целей коммуникации

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы и ключевые понятия теории деловой коммуникации и мотивации речи; признаки основных форм деловой коммуникации
3.1.2	целевые установки деловой коммуникации в устной и письменной форме
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять навыки использования иностранного языка в деловой коммуникации в устной и письменной форме в различных ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия
3.2.2	Анализировать и интерпретировать информацию на иностранном языке, видеть ошибки и упущения в устной и письменной речи на иностранном языке
3.3	Владеть:
3.3.1	Навыками использования основ деловой коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулирует и аргументированно излагает собственное мнение на иностранном языке
3.3.2	Навыками оценивания логики построения речи в устной и письменной форме на иностранном языке в аспекте достижения целей коммуникации

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и	Литература
	Раздел 1. Введение в профессиональную деятельность			
1.1	Моя визитная карточка. Представление себя. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3

1.2	Грамматика: Артикль (употребление определенного и неопределенного артиклей с именами собственными). Местоимение (some, any, much, many, few, a few, little, a little). Порядок слов (прямой и обратный порядок слов). Глаголы to be, to have, to have got/has got и их спряжение. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
1.3	Моя будущая профессия. Профессиональная подготовка. Обучение в вузе. ДГТУ. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
1.4	Грамматика: Наречия. Степени сравнения наречий. Наречия частотности. Грамматика: Прилагательное (степени сравнения). Система времен. Действительный залог, понятие правильных и неправильных глаголов. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
1.5	Устройство гостиницы. Должности. Работа и карьера. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
1.6	Грамматика: Сложные предложения. Сложносочиненные и сложноподчиненные предложения /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
1.7	Вакансии. Устройство на работу. Резюме. Сопроводительное письмо. Собеседование. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
Раздел 2. Деловая коммуникация				
2.1	Деловые поездки. Командировка. Встреча в аэропорту. Знакомство. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
	Грамматика: Страдательный залог. Безличные предложения. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.2	Гостиница. Заселение в гостиницу. Знакомство с городом. Путешествие по городу. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
	Грамматика: Условные предложения. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.3	Устное деловое общение. Светская беседа. Деловой этикет. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
	Грамматика: Неличные форма глагола : инфинитив причастие, герундий. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.4	Общение по телефону. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
	Грамматика: Модальные глаголы долженствования (must/had to, have to, need, should). Императив (must/have to, do this, would/could you). Употребление конструкций предпочтения would rather, would like, would prefer. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.5	Переговоры. Выступления с докладом. Особенности публичного выступления. Презентации. Реклама предприятия и своей продукции. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.6	Деловая коммуникация. Деловая корреспонденция на иностранном языке. Деловые письма. Виды писем. /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
	Грамматика: Согласования времен, прямая и косвенная речь в утвердительных, вопросительных, повелительных предложениях. /Ср/	6	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
2.7	Выполнение домашних заданий (подготовка к практическим занятиям, чтение, перевод и пересказ текстов; подбор и изучение литературных источников и др.). Выполнение индивидуальных творческих заданий: подготовка докладов, презентаций, проектов, эссе и т.д. /Ср/	50	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
Раздел 3. Аттестационная процедура				
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	УК-4.1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1.Application form/Resume 2.Interview Confirmation Letter 3.Cover Letter 4.Business Invitation Letter 5.Invitation Letter for Seminar 6.Advisory Board Invitation Letter 7.Official Invitation Letter 8.Job Invitation Letter 9.Invite conference speaker	

10. Guest Speaker Invitation Letter
11. Thank You Letter for Invitation
12. Job Interview Thank You Letter
13. Conference Success Thank You Letter
14. Sponsorship Thank You Letter
15. Customer Thank You Letter
16. Client Thank You Letter
17. Greeting Thank You Letter
18. Thank You Letter For Appreciation
19. Promotion Thank You Letter
20. Sales Promotion Letter
21. Business Reference Letter
22. Business Complaint Letter
23. Business Inquiry Letter
24. Business Offer Letter
25. Business Apology Letter
26. Business Proposal Letter
27. Fees Reminder Letter
28. New Customer Welcome Letter
29. Debt Settlement Letter
30. Business Rejection Letter

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Турбина Е. П.	Английский язык: учебное пособие /. —	Шадринск : ШГПУ, 2024.	ЭБС
Л1.2	Никитина, Ю. А.	Английский язык: практикум : учебное пособие / Ю. А. Никитина. —	Саратов: Вузовское образование, 2018	ЭБС
Л1.3	Ю. В. Михайлова, Ю. Ю. Тимкина.	Деловой английский язык : учебное пособие / —	Пермь: ПНИПУ, 2024.	ЭБС
Л1. 4	Баландина И. Д., Челпанова Е. В.	Грамматика английского языка для бакалавров, изучающих английский язык как второй иностранный: Учебное пособие	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран

	7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся
7.3	помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Иностранный язык (русский язык как иностраннй) рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 10
 самостоятельная работа 98
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	10	10	10	10
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10,3	10,3	10,3	10,3
Сам. работа	98	98	98	98
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.филол.н., доцент, Узенцова Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г.

**Рабочая программа дисциплин
Иностранный язык (русский язык как
иностранный)**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 мая 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Предствитель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины «Иностранный язык (русский язык как иностранный)» является приобретение иностранными студентами коммуникативной компетенции, уровень которой на отдельных этапах языковой подготовки позволяет использовать русский язык как в профессиональной (производственной и научной деятельности), так и для целей дальнейшего самообразования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О.30.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Для успешного освоения данной дисциплины обучающийся должен: владеть лингвистической, речевой и коммуникативной компетенциями, формируемыми в рамках освоения программы довузовской подготовки иностранных учащихся; владеть навыками устной и письменной речи на материале нейтрального и научно-профессионального стиля; владеть навыками чтения, сформированными на материале текстов нейтрального и научно-профессионального характера
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	
УК-4.1: Осуществляет деловую коммуникацию в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах)	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные принципы и ключевые понятия теории деловой коммуникации и мотивации речи; признаки основных форм деловой коммуникации;
Понимание	Понимает и интерпретирует целевые установки деловой коммуникации в устной и письменной форме
Применение	Владеет навыками применения русского языка как иностранного в деловой коммуникации в устной и письменной форме в различных ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия;
Анализ	Анализирует и интерпретирует информацию на русском языке как иностранном, видит ошибки и упущения в устной и письменной речи
Синтез	Владеет навыками использования основ деловой коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулирует и аргументированно излагает собственное мнение на русском языке как иностранном
Оценка	Владеет навыками оценивания логики построения речи в устной и письменной форме на русском языке как иностранном в аспекте достижения целей коммуникации

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные принципы и ключевые понятия теории деловой коммуникации и мотивации речи; признаки основных форм деловой коммуникации
3.1.2	целевые установки деловой коммуникации в устной и письменной форме
	Уметь:
3.2.1	Применять навыки использования русского языка как иностранного в деловой коммуникации в устной и письменной форме в различных ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия
3.2.2	Анализировать и интерпретировать информацию на русском языке как иностранном, видеть ошибки и упущения в устной и письменной речи
	Владеть
3.3.1	Навыками использования основ деловой коммуникации, культуры и этикета делового общения в условиях неподготовленной речи, формулировать и аргументированно излагать собственное мнение на русском языке как иностранном
3.3.2	Навыками оценивания логики построения речи в устной и письменной форме на иностранном языке в аспекте достижения целей коммуникации

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		1/1		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
	Раздел 1. Система высшего образования			
1.1	Словообразовательные характеристики и грамматические категории имен существительных. Система склонения/Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3

1.2	Словообразовательные характеристики и грамматические категории имен прилагательных. Разряды, полная и краткая форма. Степени сравнения./Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
1.3	Форма образования действительного и страдательного причастия в настоящем и прошедшем времени. Пассивные конструкции. Трансформация активных конструкций в пассивные/Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
1.4	Словосочетание, виды связи в словосочетаниях. /Ср/	10	УК-4.1	
1.5	Выполнение домашних заданий./Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
	Раздел 2. В мире науки			
2.1	Виды глагола. Значение видов Прямое и переносное значение видовой формы глагола/Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
2.2	Формы русского императива Краткое причастие: формы образования, синтаксическая функция./Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
2.3	Местоимение в русском языке. Грамматические характеристики. Разряды, особенности употребления /Ср/	10	УК-4.1	
2.4	Количественные и порядковые числительные. Количественно-именные сочетания./Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
2.5	Синтаксис простого предложения. Грамматическая основа. Односоставные и двусоставные предложения/Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
2.6	Выполнение домашних заданий./Ср/	10	УК-4.1	
	Раздел 3. Моя будущая профессия			
3.1	Сложносочиненные и безличные предложения /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
3.2	Сложноподчиненные предложения /Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
3.3	Официально-деловой текст (абзацное членение, инфинитив, распространители с временным и пространственным значением)/Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
3.4	Термины и терминосистемы. /Ср/	8	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
3.5	Синтаксис и пунктуация сложного предложения. Осложняющие конструкции. /Пр/	1	УК-4.1	
3.6	Выполнение домашних заданий /Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
	Раздел 4. Моё свободное время			Л1.1-Л1.3
4.1	Словообразовательные характеристики и грамматические категории глагола/Пр/	1	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
4.2	Образование и грамматические характеристики причастий и деепричастий. Причастные, деепричастные обороты /Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
4.3	Выполнение домашних заданий /Ср/	10	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
	Раздел 5. Аттестационная процедура и консультации			
5.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	УК-4.1	Л1.1-Л1.3
5.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	УК-4.1	Л1.1-Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1.Русский язык - язык межнационального общения 2.Молодежь и политика 3.Молодежь и экономика 4.Русский язык в моей стране 5.Моя будущая профессия: возможности и перспективы	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Л. А. Баландина, Е. В. Ганина, С. В. Петров, А. С. Торосян.	Русский язык как иностранный : учебное пособие	Москва : Прометей, 2024.	ЭБС
Л1.2	С. Д. Китляева, М. В. Галимеева, М. А. Китляева.	Русский язык как иностранный : учебное пособие	Элиста : КГУ, 2022.	ЭБС
Л1.3	Е. В. Геддис, О. А. Кунникова.	Русский язык как иностранный. Открываем Россию! : учебник для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2025.	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество

-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/ (свободный доступ))			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Маркетинг гостиничного предприятия

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 87
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	87	87	87	87
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ преподаватель Онищенко К.С.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф» _____

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Маркетинг гостиничного
предприятия**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью курса является формирование у студентов системы знаний об основных принципах и методах маркетинга в индустрии гостеприимства, а также приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в условиях жесткой конкуренции, создание условий для подготовки бакалавров, обеспечивающих комплексный подход, включающий как получение студентами теоретических знаний, так и усвоение ими практических профессиональных навыков по основным направлениям гостиничной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.1.2	Организация гостиничного дела
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология гостиничного сервиса
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-3. Способность использовать современные научные методы исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса	
ПК-3.3: Определяет современные научные методы проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг с целью обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Понимание	понимает принципы и алгоритмы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Применение	владеет навыками взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные принципы взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
3.1.2	принципы и алгоритмы обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать навыки взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
3.2.2	анализировать и интерпретировать основные навыки взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
3.3	Владеть
3.3.1	навыками взаимодействия при определении обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг
3.3.2	навыками принципов и алгоритмов обеспечения контроля и повышения эффективности деятельности гостиничного комплекса для проведения маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Семестр /Курс	7/4

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основы маркетинговой деятельности гостиничного предприятия			
1.1	Сущность и специфика маркетинга гостиничных услуг /Лек/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
1.2	Эволюция концепции маркетинга. Концепции «4Р», «7Р», «9Р» в гостиничном маркетинге /Пр/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
1.3	Рынок гостиничных услуг и его компоненты /Ср/	18	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
1.4	Маркетинговые исследования и маркетинговая информация в гостиничном бизнесе /Лек/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
1.5	Система маркетинговой информации гостиничного предприятия. Анализ внешней и внутренней среды /Пр/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
1.6	Маркетинговые исследования гостиничного рынка и конкурентов /Ср/	16	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2.	Комплекс маркетинга			
2.1	Гостиничный продукт и формирование продуктовой стратегии гостиничного предприятия /Лек/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.2	Формирование продуктовой стратегии гостиничного предприятия. Стратегии разработки новых гостиничных продуктов /Пр/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.3	Позиционирование гостиничных услуг /Ср/	18	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.4	Ценообразование в гостиничном маркетинге /Лек/	1	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.5	Методы ценообразования. Ценообразование на различных типах рынка /Пр/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.6	Применение методики управления доходами в гостиничном бизнесе /Ср/	10	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.7	Политика распределения гостиничных предприятий /Лек/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.8	Сбытовая стратегия гостиничного предприятия. Стимулирование продаж гостиничных продуктов и услуг /Пр/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.9	Инструменты интернет-маркетинга в системе распределения и продвижения гостиничного предприятия /Ср/	14	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.10	Система маркетинговых коммуникаций гостиничных продуктов и услуг /Лек/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.11	Современные особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий. /Пр/	2	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
2.12	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю /Ср/	11	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-3.3	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Конъюнктура товарного рынка. 2. Выбор целевого сегмента, методика поиска целевых сегментов. 3. Позиционирование на рынке гостиничных услуг. 4. Брендинг. 5. Маркетинговые стратегии гостиничного предприятия. 6. Портфельные стратегии в маркетинге. 7. Современные стратегии маркетинга. 8. Понятие и сущность конкуренции. Конкурентные стратегии в маркетинге. Модель конкуренции М.Портера. 9. Типы конкурентных рынков. 10. Массовый и дифференцированный маркетинг. 11. Гостиничный продукт и его структура. 12. Формирование продуктовой стратегии маркетинга гостиничного предприятия. 13. Формирование ассортиментной политики гостиничного предприятия. 14. Создание новых гостиничных продуктов и услуг, особенности их внедрения на рынок.	

15. Концепция жизненного цикла гостиничного продукта.
16. Модель покупательского поведения. Характеристика покупателей.
17. Сущность мотивации и поведения потребителя.
18. Теоретические концепции мотивации.
19. Процессуальные теории мотивации.
20. Управление рисками в маркетинге.
21. Система управления маркетингом гостиничного предприятия: основные элементы.
22. Организация службы маркетинга на предприятиях гостиничной индустрии.
23. Направления маркетингового планирования на рынке гостиничных услуг.
24. Бизнес-план и его роль в маркетинге.
25. Прогнозирование в маркетинге.
26. SWOT-анализ в маркетинге гостиничного предприятия.
27. PEST-анализ в маркетинге гостиничного предприятия.
28. Маркетинг и контроллинг.
29. Бюджет маркетинга гостиничного предприятия.
30. Цена как элемент комплекса маркетинга гостиничного предприятия.
31. Факторы влияющие на величину цены.
32. Ценообразование в маркетинге.
33. Разработка и реализация ценовой стратегии гостиничного предприятия.
34. Методы расчета цены гостиничного продукта.
35. Скидки и премии в ценообразовании.
36. Понятие и сущность сбытовой политики.
37. Каналы распределения гостиничных предприятий.
38. Стимулирование продаж гостиничных продуктов.
39. Выбор торговых посредников.
40. Маркетинговый комплекс продвижения гостиничного продукта и услуг.
41. Особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий.
42. Реклама в индустрии гостеприимства.
43. Экономическая и социальная эффективность рекламы.
44. Создание рекламного продукта.
45. Международные рекламные кампании.
46. Формирование общественного мнения – PR.
47. Фирменный стиль гостиничного предприятия. Имидж гостиничного предприятия.
48. Ярмарки-выставки.
49. Международный маркетинг в сфере гостиничного бизнеса.
50. Среда международного маркетинга гостиничных предприятий

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Семенова Л. В., Корнеев В. С., Драгилева И. И.	Маркетинг гостиничного предприятия: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2023	ЭБС
Л1.2	Безрутенко Ю. В.	Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме: Учебное пособие	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Романова Л.М.	Маркетинг гостиничного предприятия: учебно-методического пособие	Сочи: Издательство Сочинский государственный университет, 2023	ЭБС
Л1.4	Бай Т.В.	Гостиничная индустрия: современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта: Учебное пособие	Лань, 2024	ЭБС
Л1.5	Брашнов С.Г., Мигунов Е.В	Основы индустрии гостеприимства: Учебное пособие	Издательство «Флинта», 2019	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			

6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)	
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Гостиничный менеджмент

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
 в том числе:
 аудиторные занятия 20
 самостоятельная работа 119
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 5
 курсовые работы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	25,3	25,3	25,3	25,3
Сам. работа	119	119	119	119
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7

Итого	180	180	180	180

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Гостиничный менеджмент**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Изучение основ современной системы управления гостиницами и другими средствами размещения, приобретение навыков управления, используя современные методы и стили управления, вооружение обучаемых теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для всестороннего понимания природы и сущности всего спектра отношений в управлении гостиницами как определяющего фактора организационной эффективности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:		Б1.В.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Основы курортологии	
2.1.2	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства	
2.1.3	Деловая коммуникация	
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Маркетинг гостиничного предприятия	
2.2.2	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе	

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ

ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.1: Владеет понятийным аппаратом гостиничного менеджмента и осуществляет планирование, организацию, координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
Учебные цели	
Запоминание	знает понятийный аппарат гостиничного менеджмента и основы планирования, организации, координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Понимание	понимает принципы и алгоритмы функционирования и управления деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
Применение	владеет навыками расчета основных производственно-экономических показателей деятельности гостиничных комплексов с целью повышения экономической эффективности их деятельности, навыками планирования, организации, координации и контроля деятельности департаментов
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные экономические показатели гостиничных комплексов, анализировать систему менеджмента в гостиничном комплексе с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений, формируемых на базе расчета основных показателей деятельности гостиничного комплекса с целью повышения их экономической эффективности
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений при планировании, организации, координации и контроле деятельности департаментов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Специфику и особенности планирования текущей деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса. Специфику оценки и планирования потребности основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия в материальных ресурсах и персонале.
	Систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса.
3.2	Уметь:
3.2.1	Планировать текущую деятельность основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса.
3.2.2	Осуществлять оценку и планирование потребности основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия в материальных ресурсах и персонале. Разрабатывать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса.
3.3	Владеть
3.3.1	Навыками планирования текущей деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса.
3.3.2	Навыками осуществлять оценку и планирование потребности основных и вспомогательных служб гостиничного предприятия в материальных ресурсах и персонале. Навыками разработки системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр / Курс		5/3		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции	Литература
Раздел 1.	Предмет, цели и задачи курса «Гостиничный менеджмент»			
1.1	Менеджмент как наука. Общие понятия о менеджменте. Особенности гостиничного менеджмента /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Менеджмент как наука. Общие понятия о менеджменте. Особенности гостиничного менеджмента /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.3	Менеджмент как наука. Общие понятия о менеджменте. Особенности гостиничного менеджмента /Ср/	10	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.4	Организационная структура и формы управления гостиничными предприятиями. /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.5	Организационная структура и формы управления гостиничными предприятиями. /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.6	Организационная структура и формы управления гостиничными предприятиями. /Ср/	10	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.7	Функции и методы управления гостиничным предприятием /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.8	Функции и методы управления гостиничным предприятием /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
1.9	Понятие гостиниц. Характеристика здания гостиницы. Требования, регламентируемые показатели в проектах зданий Функции и методы управления гостиничным предприятием гостиниц. /Ср/	11	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 2.	Специфика управления гостиничным предприятием размещения			
2.1	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.2	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия /Пр/	2	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Внутренняя и внешняя среда гостиничного предприятия /Ср/	8	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Менеджмент персонала гостиницы /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.5	Менеджмент персонала гостиницы /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.6	Менеджмент персонала гостиницы /Ср/	10	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.7	Создание профессиональной команды персонала гостиницы /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.8	Создание профессиональной команды персонала гостиницы /Пр/	2	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.9	Создание профессиональной команды персонала гостиницы /Ср/	10	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.10	Управление качеством услуг в гостиничном предприятия /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.11	Управление качеством услуг в гостиничном предприятии /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.12	Управление качеством услуг в гостиничном предприятии /Ср/	10	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.13	Особенности финансового менеджмента в гостиничном управлении /Лек/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.14	Особенности финансового менеджмента в гостиничном управлении /Пр/	1	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.15	Коммуникации и управление. Управление конфликтами в гостиничном менеджменте /Пр/	2	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
2.16	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	15	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4

2.17	Подготовка к текущему контролю. /Ср/	35	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием курсовой работы /ИКР/	2	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
3.2	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4
3.3	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.1	Л1.1 - Л 1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)

Прилагаются

5.2. Темы письменных работ

Примерные темы рефератов (с презентацией)

1. Менеджмент. Функции и принципы менеджмента в гостиничном бизнесе.
2. Менеджмент. Понятие и классификация методов менеджмента.
3. Менеджер. Требования к профессиональной компетенции.
4. Внутренняя среда гостиницы и ее основные элементы.
5. Внешняя среда гостиницы: характеристика, основные элементы.
6. Организационные структуры органов управления гостиницей.
7. Общая характеристика процесса принятия управленческих решений.
8. Основные методы подготовки и оптимизации управленческих решений.
9. Конфликты в организациях: сущность, природа, влияние на результаты работы персонала фирмы.
10. Способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.
11. Общая характеристика стратегического менеджмента.
12. Разработка и реализация альтернативных стратегий как этап стратегического планирования.
13. Риск-менеджмент как система управления.
14. Классификация рисков в риск- менеджменте. Средства снижения степени рисков.
15. Управление персоналом в гостинице: сущность, основные принципы.

Примерные темы курсовых работ (с презентацией)

1. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управления обслуживанием гостей в отеле.
2. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управления коммерческой деятельностью предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.
3. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию системы управление персоналом гостиничного предприятия.
4. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию экономическое стимулирование персонала предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.
5. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управления производительностью труда на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
6. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управление товарными запасами на предприятии гостиничноресторанного бизнеса.
7. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию системы контроля на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
8. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию системы управления инновациями на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
9. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию риск-менеджмента на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
10. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию средств и тактики влияния менеджера на предприятии гостинично-ресторанного бизнеса.
11. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управления организации работы службы приема и размещения гостиничного предприятия.
12. Анализ и разработка рекомендаций по совершенствованию управления стрессами на предприятии гостиничноресторанного бизнеса

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Прончева О. К.	Специализированные средства размещения: Учебное пособие	Омск: Омский государственный институт	ЭБС

			сервиса, Омский государственный технический университет, 2013	
Л.1.4	Румянцева И. А.	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: Курс лекций	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2015	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Глобальные и локальные сети бронирования

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 123,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	123,8	123,8	123,8	123,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ преподаватель Онищенко К.С.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г. _____

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Глобальные и локальные сети
бронирования**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины являются изучение студентами теоретических подходов и приобретение практических навыков в области применения технологий электронного бронирования в гостиничной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.03
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация обслуживания в средствах размещения
2.1.2	Организация гостиничного дела
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология и организация гостиничной деятельности
2.2.2	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-3 Способность использовать современные методы исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса	
ПК-3.2: Исследует рынок гостиничных услуг и применяет современные информационные и коммуникационные технологии для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Понимание	понимает принципы и алгоритмы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Применение	владеет навыками взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Анализ	умеет выбирать современные информационные и коммуникационные технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
3.1.2	принципы и алгоритмы современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
3.2	Уметь:
3.2.1	владеет навыками взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
3.2.2	умеет анализировать и интерпретировать основные навыки современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
3.3	Владеть
3.3.1	навыками взаимодействия современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг
3.3.2	навыками взаимодействия при определении современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг гостиничного комплекса для исследования рынка гостиничных услуг

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	6/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Бронирование в туристской индустрии			

1.1	Развитие компьютерных сетей бронирования и резервирования (КСБ) /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.2	Развитие компьютерных сетей бронирования и резервирования (КСБ) Технологический процесс бронирования в гостиничной Индустрии. Виды бронирования. Организация рабочего места службы Бронирования /Пр/	1,5	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.3	История возникновения и развития систем бронирования /Ср/	8,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.4	Системы компьютерного бронирования в гостиничной индустрии /Ср/	14	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.5	Общая характеристика условий и способов бронирования. /Ср/	6,8	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.6	Технологический процесс бронирования в гостиничной индустрии /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.7	Регламентирующие документы процесса бронирования. /Ср/	10	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.8	Подпроцессы службы бронирования. /Ср/	8,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.9	Системы компьютерного бронирования в гостиничной индустрии Виды систем бронирования в гостиничной индустрии /Пр/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.10	Сравнительный анализ глобальных и альтернативных систем бронирования. /Ср/	10	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
1.11	Технология подключения гостиницы к системам бронирования. /Ср/	4,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
Раздел 2. Системы бронирования в туристской индустрии.				
2.1	Характеристика глобальных систем бронирования /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.2	Характеристика глобальных систем бронирования Перспективы развития рынка глобальных систем Понятие о гостиничных сетях и их типы. Системы бронирования крупнейших гостиничных сетей /Пр/	1,5	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.3	Система бронирования Worldspan. Система бронирования Galileo. Система бронирования Sabre /Ср/	8	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.4	Система бронирования Worldspan. /Ср/	4,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.5	Сравнительный анализ глобальных систем бронирования и резервирования. /Ср/	14	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.6	Прочие международные системы бронирования. Российские системы бронирования, общая характеристика и история развития /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.7	Системы Fidelio, System One, Travelogix, Abacus, Gabriel, Smart. Системы «Алеан», «Сирена-Трэвел». /Ср/	4,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.8	Понятие о гостиничных сетях и их типы. Системы бронирования крупнейших гостиничных сетей. Альтернативные системы бронирования гостиничных номеров и авиа-билетов. Альтернативные системы бронирования туров и сопутствующих туристских услуг /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
2.9	Понятие о гостиничных сетях. Типы гостиничных цепей. Примеры организации крупнейших цепей. /Ср/	8	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
Раздел 3 Развитие российского рынка электронных систем бронирования гостиничных номеров.				
3.1	Развитие российского сектора интернет-услуг /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.2	Развитие российского сектора интернет-услуг /Пр/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.3	Внедрение технологий электронных покупок /Ср/	12	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.4	Конъюнктура российского рынка систем бронирования гостиничных номеров /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.5	Распространение глобальных систем бронирования на отечественном рынке /Ср/	12	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.6	Специфические особенности интернет-систем бронирования как инструмента дистрибуции гостиничных услуг /Лек/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.7	Электронные системы бронирования как каналы сбыта, коммуникации и рекламы гостиницы /Пр/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.8	Эффект доски объявлений /Пр/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
3.9	Фактор виртуальной доступности отеля /Пр/	1	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4
Раздел 4 Аттестационная процедура				
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-3 .2	Л1.1 – Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)

Прилагаются

5.2. Темы письменных работ

1. История возникновения и развития систем бронирования.
2. Сотрудничество систем компьютерного бронирования с турагентствами.
3. Общее понятие о бронировании в гостиничной индустрии.
4. Типы бронирования.
5. Цели и регламентирующие документы процесса бронирования в гостинице.
6. Подпроцессы службы бронирования в гостинице.
7. Разновидности современных систем бронирования в гостиничной индустрии.
8. Сравнительный анализ глобальных и альтернативных систем бронирования и резервирования.
9. Типы и способы представления информации о гостинице в сетях бронирования.
10. Система бронирования Amadeus: общая характеристика.
11. Расширения и продукты системы Amadeus.
12. Система бронирования Galileo: общая характеристика.
13. Расширения и продукты системы Galileo.
14. Система бронирования Worldspan: общая характеристика.
15. Система бронирования Sabre: общая характеристика.
16. Расширения и продукты системы Sabre.
17. Система бронирования Gabriel: общая характеристика.
18. Перспективы развития рынка глобальных систем.
19. Общая характеристика локальных систем бронирования зарубежных стран (системы Fidelio, System One, Travelogix, Abacus, Gabriel, Smart).
20. Общая характеристика системы «Сирена-Трэвел».
21. Система бронирования авиабилетов СИРЕНА-2000.
22. Система управления отправлениями в аэропорту АСТРА.
23. Система обработки полетных купонов СОПКА.
24. Система PRIMAX.
25. Система подготовки и диспетчеризации авиарейсов СПДА.
26. Система ОТЕЛЬ-2000.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Баланов А.Н.	Информационные технологии в сфере туризма и гостеприимства: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2024	ЭБС
Л1.2	Поночевный Д.А.	Глобальные и локальные сети бронирования: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Изд-во Санкт-Петербургского гос.экономического ун-та, 2018	ЭБС
Л1.3	Вегитнев А.М., Коваленко В.В., Коваленко В.В.	Информационные технологии в туристской индустрии: Учебник 2-е издание	М: Юрайт, 2024	ЭБС
Л1.4	Скоробогатова Н.В.	Информационные технологии в туризме: практикум для обучающихся по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» всех форм обучения	Екатеринбург: УрГУПС, 2015	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			

6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6..5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Санаторно-курортный комплекс как предприятие рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономически дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебном плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 86

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Недель	13 1/6			
Видзанятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	86	86	86	86
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Похилько Л.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «ШерХоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Санаторно-курортный комплекс
как предприятие**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины «Санаторно-курортный комплекс как предприятие» является формирование знаний о санаторно-курортном комплексе как составляющей сферы экономики

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.04
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы и история туризма
2.1.2	Основы курортологии
2.1.3	Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения
2.1.4	Проектирование гостиничной деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Маркетинг гостиничного предприятия
2.2.2	Технологии организации услуг питания в гостиничном комплексе
2.2.3	Анимация в индустрии туризма и гостеприимства

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2: Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.9 : Взаимодействует с потребителями лечебно-оздоровительных услуг предоставляемых санаторно-курортными комплексами	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные виды лечебно-оздоровительных услуг предоставляемых санаторно-курортными комплексами
Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Применение	владеет навыками формирования представления об экономической эффективности санаторно-курортных учреждений
Анализ	умеет выделять и проводить анализ технологий туроперейтинга в лечебном туризме, а также особенностей их практического применения
Синтез	осуществляет внедрение способов взаимодействия с потребителями лечебно-оздоровительных услуг предоставляемых санаторно-курортными комплексами
Оценка	проводит оценку формирования знаний о санаторно-курортных учреждениях как объектах туристской индустрии, технологиях их работы и проектировании конечного продукта

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	методику организации системы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
3.1.2	методы оценки эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать методику организации системы мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
3.2.2	применять методы оценки эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками взаимодействия с потребителями лечебно-оздоровительных услуг предоставляемых санаторно-курортными комплексами
3.3.2	навыками для проведения оценки формирования знаний о санаторно-курортных учреждениях как объектах туристской индустрии, технологиях их работы и проектировании конечного продукта

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	6/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература

Раздел 1	Место санаторно-курортного комплекса в индустрии туризма			
1.1	Место санаторно-курортного комплекса в индустрии туризма. Санаторно-курортные комплексы в системе оздоровительных технологий./Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л1.5
1.2	Место санаторно-курортного комплекса в индустрии туризма. Санаторно-курортные комплексы в системе оздоровительных технологий./Пр/	2	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	12	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.4	Структура санаторно-курортного комплекса/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.5	Структура санаторно-курортного комплекса/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	12	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.7	Организация санаторно-курортного дела/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.8	Организация санаторно-курортного дела/Пр/	2	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	10	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.10	Нормативно-правовая база развития санаторно-курортного комплекса/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.11	Нормативно-правовая база развития санаторно-курортного комплекса/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.12	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	10	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.13	Социальная и экономическая эффективность курортно-рекреационного хозяйства/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.14	Социальная и экономическая эффективность курортно-рекреационного хозяйства/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.15	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	10	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.16	Управления курортами. Особенности маркетинговой деятельности в санаторно-курортном комплексе/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.17	Управления курортами. Особенности маркетинговой деятельности в санаторно-курортном комплексе/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.18	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	12	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.19	Основные формы санаторно-курортной деятельности в России/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.20	Основные формы санаторно-курортной деятельности в России/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.21	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	10	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.22	Особенности организации работы санатория/Лек/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.23	Особенности организации работы санатория/Пр/	1	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
1.24	Самостоятельная проработка разделов дисциплины. Подготовка к текущему контролю./Ср/	10	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 2	Аттестационная процедура и консультации			
2.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5
2.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-2 .9	Л1.1 - Л 1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Темы рефератов по дисциплине "Санаторно-курортный комплекс как предприятие": 1. Государственная политика в сфере курортного дела 2. Современные формы и методы функционирования различных курортов 3. Курорты Российской Федерации в общей системе здравоохранения и туризма 4. Системы рекреационных организаций в современных условиях 5. Социально-экономическая эффективность санаторно-курортного оздоровления 6. Перспективы направления развития санаторно-оздоровительного отдыха на курортах Российской Федерации 7. Государственная охрана здоровья и роль санаторно-курортной отрасли 8. Управление лечебно-профилактической деятельностью курортных организаций 9. Принципиальные подходы к лечению, реабилитации и оздоровлению хронически больных и практически здоровых лиц в курортных учреждениях 10. Специализированные курорты и специализированные курортные учреждения Российской Федерации в современных условиях 11. Курорты России как центры оздоровительного отдыха Темы творческих заданий по дисциплине "Санаторно-курортный комплекс как предприятие":	

1.	Дайте характеристику хозяйственной структуре санатория,
2.	Назовите принципы организации лечебной работы санатория.
3.	Охарактеризуйте основные периоды лечения в санатории и критерии эффективности санаторно-курортного лечения.
4.	Теоретические основы формирования структуры санаторно-курортного комплекса
5.	Сущность и составляющие современной курортной медицины
6.	Дайте характеристику контроля за курортными и гидроминеральными ресурсами
7.	Дайте характеристику географии мировых лечебных курортов
8.	Дайте характеристику основных российских курортов.
6.	Сделайте анализ и определите перспективы развития современного рынка лечебного туризма

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Барчуков,И.С.	Санаторно-курортное дело: учебное пособие	Москва: Юнити-Дана, 2021	ЭБС
Л1.2	ВетитневАлександр Михайлович, Киселева Анна Александровна	Управление развитием рынка лечебно-оздоровительного туризма: монография	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	ЭБС
Л.1.3	ВетитневАлександр Михайлович, Ашкинадзе Яков Александрович	Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020	ЭБС
Л1. 4	ВетитневАлександр Михайлович, Ашкинадзе Яков Александрович	Интернет-технологии в управлении санаторно-курортными организациями	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	ЭБС
Л 1.5	Мартанус,Е.Р.	Менеджмент санаторно-курортного дела: Курс лекций	Москва: Российская международная академия туризма, Университетская книга, 2021	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС MicrosoftWindows (лицензионное ПО)			
6.4.2	MicrosoftOffice (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6..5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	

7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

SPA-комплекс как предприятие

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 123,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	123,8	123,8	123,8	123,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Похилько Л.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
SPA-комплекс как предприятие**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины «SPA-комплекс как предприятие» являются изучение теоретических и практических подходов в организации SPA-комплекса, технологического процесса обслуживания посетителей

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Глобальные и локальные сети бронирования
2.1.2	Исследовательская практика
2.1.3	Общая физическая подготовка
2.1.4	Организация гостиничного дела
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо какпредшествующее:
2.2.1	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
2.2.2	Маркетинг гостиничного предприятия
2.2.3	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.2.4	Технологии и организация услуг питания в гостиничном комплексе
2.2.5	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2.6	Управление персоналом в гостиничной индустрии

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-3: Способен использовать современные научные методы исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса	
ПК-3.1: Оценивает и анализирует современный рынок SPA-услуг, применяет эффективные методы реализации и продвижения услуг SPA-комплексов, соответствующих клиентоориентированному подходу в обслуживании	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные производственно-экономические показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных методов реализации и продвижения услуг SPA-комплексов, соответствующих клиентоориентированному подходу в обслуживании
Применение	владеет навыками расчетов в исследовании рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса
Анализ	умеет анализировать современный рынок SPA-услуг, применяет эффективные методы реализации и продвижения услуг SPA-комплексов
Синтез	осуществляет внедрение современных научных методов исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса
Оценка	проводит оценку результатов исследования рынка услуг SPA-комплексов, соответствующих клиентоориентированному подходу в обслуживании

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Специфику и особенности планирования текущей деятельности основных и вспомогательных служб SPA-предприятия в материальных ресурсах и персонале. Систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов SPA комплекса.
3.2	Уметь:
3.2.1	Планировать текущую деятельность основных и вспомогательных служб SPA комплекса
3.2.2	Осуществлять оценку и планирование потребности основных и вспомогательных служб SPA предприятия в материальных ресурсах и персонале. Разрабатывать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов SPA комплекса.
3.3	Владеть:
3.3.1	Методами внедрения современных научных методов исследования рынка услуг для контроля и оценки эффективности деятельности гостиничного комплекса
3.3.2	Навыками проведения оценки результатов исследования рынка услуг SPA-комплексов, соответствующих клиентоориентированному подходу в обслуживании

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Семестр /Курс		7/4		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Организационные аспекты SPA-комплекса как предприятия			
1.1	Понятие, сущность и виды SPA- комплекса /Лек/	2	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.2	Нормативно-правовое обеспечение SPA -деятельности /Пр/	2	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.3	История возникновения SPA-терапии /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.4	Исторические предпосылки возникновения SPA-комплекса. Зарождение и развитие услуг /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.5	Понятие и сущность SPA-комплекса как составляющей индустрии гостеприимства /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.6	Механизм и функции управления SPA- комплексом /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.7	Организация производственного процесса SPA-комплекса /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.8	Планирование хозяйственной деятельности SPA-комплекса /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.9	Персонал (кадры) SPA-комплекса /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.10	Кадры SPA-комплекса Расчет бюджета рабочего времени Планирование численности работников предприятия /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.11	Теоретические и методологические основы стимулирования сбыта SPA- комплекса /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.12	Методологические основы стимулирования сбыта SPA- комплекса /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.13	Зарубежный опыт организации деятельности SPA-комплекса /Лек/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.14	Перспективы развития SPA- индустрии /Пр/	1	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.15	История развития SPA-индустрии /Ср/	41,2	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.16	Организация деятельности SPA- комплекса /Ср/	42	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
1.17	Техническое оснащение SPA- комплекса /Ср/	40,6	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6
Раздел 2	Аттестационная процедура			
2.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-3.1	Л1.1 - Л 1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Темы рефератов по дисциплине «SPA-комплекс как предприятие» 1.История возникновения SPA -терапии 2.Нормы проектирования SPA -салона 3. SPA -индустрия 4. Дизайн SPA -комплекса 5. Оборудование для SPA -комплекса 6. Архитектурное проектирование SPA - комплекса 7. Рынок SPA-услуг, как форма развития индустрии красоты и здоровья 8. Американское SPA 9. Европейское SPA 10.Стимулирование сбыта в SPA -салон	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Овчаренко Н. П., Руденко Л. Л., Барашок И. В.	Организация гостиничного дела: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.2	Артемов Н. М., Ашмарина Е. М., Демченко М. В., Карташов А. В., Ключникова Я. А., Курдяев А. Е., Матвеева Н. А., Матвиенко Г. В., Ручкина Г. Ф., Савельев В. Н., Ситник А. А., Терехова Е. В.,	Экономическое право Российской Федерации. Инновационный проект (раздел V. Правовое регулирование внешнеэкономической деятельности и экономическое право российской федерации; раздел VI. Особенности правового регулирования сельского хозяйства, жилищно-коммунальной сферы, туристской деятельности и деятельности в сфере рекламы): Монография	Москва: Русайнс, 2018	ЭБС

	Артемов Н. М., Ашмарина Е. М., Ручкина Г. Ф.			
Л.1.3	Буйленко В. Ф.	Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: Учебное пособие	Краснодар: Южный институт менеджмента, 2020	ЭБС
Л1. 4	Гужва Е. Г., Привалов Н. Г., Лесная А. М., Куцевский М. И., Брискер В. В., Агапов О. П., Филатов И. А., Лесная М. И.	Микроэкономика: Учебное пособие	Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017	ЭБС
Л 1.5	Балабанова Г. Г., Кажанова Е. Ю.	Микроэкономика: Практикум. Учебное пособие	Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2021	ЭБС
Л 1.6	Иванко Л.А.	Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Методы научных исследований» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (квалификация бакалавр): методические рекомендации	, 2018	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/		
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru		
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено		

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС MicrosoftWindows (лицензионное ПО)	
6.4.2	MicrosoftOffice (лицензионное ПО)	
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)	

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Управление персоналом в гостиничной индустрии рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Похилько Л.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин**Управление персоналом в
гостиничной индустрии**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью освоения дисциплины является формирование у будущих бакалавров теоретических знаний и приобретение практических навыков в области управления персоналом в сфере туризма, формирование знания специфики управленческой деятельности на основе анализа отечественных и зарубежных концепций.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.06
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.1.2	Технология и организация гостиничной деятельности
2.1.3	Гостиничный менеджмент
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо какпредшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 : Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.5 : Оценивает, планирует потребности в персонале департаментов (служб, отделов) средств размещения и осуществляет управление трудовыми ресурсами	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные технологии обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности, должностные инструкции работников гостиничного предприятия, требования к исполнению должностных инструкций работников гостиничного предприятия
Понимание	понимает пути выявления потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, методики оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, регламенты и стандарты гостиничного комплекса
Применение	владеет на практике знаниями должностных инструкций работников гостиничного предприятия, применять на практике знания требований к исполнению должностных инструкций работников гостиничного предприятия, применять на практике технологии обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности
Анализ	умеет проводить анализ на основе изученных методик оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале, технологии планирования и оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале
Синтез	осуществляет внедрение способов оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале, технологии планирования и оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале
Оценка	проводит оценку знаний технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, владеет навыками применения на практике знаний принципов систематизации бизнес-процессов гостиничного комплекса в соответствии с регламентами и стандартами, навыками применения на практике технологий обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Технологии обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности, должностные инструкции работников гостиничного предприятия, требования к исполнению должностных инструкций работников гостиничного предприятия, пути выявления потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, методики оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, регламенты и стандарты гостиничного комплекса
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять на практике знания должностных инструкций работников гостиничного предприятия, применять на практике знания требований к исполнению должностных инструкций работников гостиничного предприятия, применять на практике технологии обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности, использовать на практике знания путей выявления потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, использовать на практике знания методик оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, использовать на практике знания

	принципов систематизации бизнес-процессов гостиничного комплекса в соответствии с регламентами и стандартами			
3.3	Владеть:			
3.3.1	методами внедрения способов оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале, технологии планирования и оценки потребности департаментов в материальных ресурсах и персонале			
3.3.2	оценкой знаний технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, навыками применения на практике знаний принципов систематизации бизнес-процессов гостиничного комплекса в соответствии с регламентами и стандартами, навыками применения на практике технологий обеспечения выполнения должностных инструкций в гостиничной деятельности			
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		7/4		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основы управления персоналом			
1.1	Сущность и система управления персоналом. Кадровая политика организации. Руководство в системе управления персоналом . Мотивация в системе управления персоналом. /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л1.5
1.2	Основные подходы к управлению персоналом. Сущность, цели и методология построения системы управления персоналом. Взаимосвязь кадровой политики и стратегии развития предприятия. Кадровая политика в условиях нововведений. Оценка выбора кадровой политики. Сфера деятельности и роль руководителя. Стили руководства и управления. Функции руководителя. Стратегии руководства. Понятие мотивации. Основные элементы трудовой мотивации./Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
1.3	Нормативно-методическое и правовое обеспечение СУП. Причины возникновения вакансий. Методы мотивации. Система мотивации персонала. Удовлетворенность трудом и мотивация работников. /Ср/	30	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.8
1.4	Профессиональная и организационная адаптация персонала. Управление конфликтом в организации. /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
1.5	Понятие и сущность адаптации, основные этапы. Направления трудовой адаптации. Цели адаптации. Оценка результатов адаптации. Управление адаптацией работников. Управление поведением работника в организации. Управление конфликтами в организации. Понятие и источники конфликтов. /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
1.6	Стратегии разрешения конфликтных ситуаций и формирование благоприятного психологического климата. /Ср	18,8	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
1.7	Планирование карьеры персонала. Развитие персонала /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 2	Планирование и организация управления персоналом			
2.1	Планирование персонала. Развитие персонала и работа с кадровым резервом. /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.2	Необходимость и задачи планирования персонала. Принципы планирования персонала. Основные элементы планирования персонала. Методы планирования персонала. /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.3	Переподготовка и повышение квалификации. /Ср/	10	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.4	Оценка эффективности управления персоналом. Структура затрат на персонал. /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.5	Издержки на рабочую силу и их характеристика. Эффект от управления персоналом. Основные подходы к оценке эффективности управления персоналом. Окупаемость затрат на рабочую силу. /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.6	Действенность, качество и инновативность как показатели эффективности управления персоналом. /Ср/	15	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.7	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю /Ср/	15	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.8	Нормирование и оплата труда персонала. Организация рабочих мест, оснащение, безопасность, обслуживание /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.9	Организация рабочих мест, оснащение, безопасность, обслуживание /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.10	Текущность персонала, методы выявления, меры корректировки. Виды и форма заработной платы персонала гостиниц /Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5

2.11	Текущее состояние персонала, методы выявления, меры корректировки /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.12	Заработная плата персонала гостиниц. Премии и доплаты /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.13	Премии и доплаты в оплате труда персонала гостиниц. Трудовой договор. Виды договоров./Лек/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
2.14	Заполнение трудового договора (индивидуального, коллективного) /Пр/	1	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 3 Аттестационная процедура и консультации				
3.1	Проведение зачета /ИКР/	0,2	ПК- 1.5	Л1.1 - Л 1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Управление и менеджмент: общее и различное. Цели и задачи менеджмента. 2. История науки об управлении персоналом. 3. НТР и рост потребности в эффективном управлении. 4. «Революция менеджеров» на Западе. 5. Понятие управления персоналом. 6. Специфика человеческих ресурсов. 7. Основные цели, задачи и принципы управления персоналом. 8. Характеристика методов управления 9. Принципы системного подхода и программно-целевого управления. 10. Кадровое обеспечение системы управления персоналом. 11. Построение структуры управления персоналом с учетом особенностей организации. 12. Основные виды кадровой политики. 13. Потребность в кадрах и определяющие её факторы. 14. Делопроизводственное обеспечение системы управления персоналом. 15. Виды фонда рабочего времени. 16. Информационное обеспечение системы управления персоналом. 17. Способы оптимизации численности персонала. 18. Основные действующие государственные стандарты и требования Трудового Кодекса Российской Федерации 19. Влияние индивидуально-психологических особенностей личности на её адаптацию в новой организации. 20. Проблемы взаимодействия личности и организации. 21. Понятие адаптации личности. 22. Понятие организационного окружения и его влияние на личность. 23. Специфика профессиональной и организационной адаптации работника. 24. Технологии адаптации личности в организации. 25. Проблема испытательного срока и его роль в процессе адаптации. 26. Мотив и мотивация, виды мотивов. 27. Понятие и виды потребностей. 28. Характеристика содержательных и процессуальных теорий мотивации. 29. Способы мотивации сотрудников в организации. Признаки эффективной мотивации труда. 30. Формы и системы оплаты труда. Достоинства и недостатки традиционных систем оплаты труда. 31. Переподготовка и повышение квалификации. 32. Понятие конфликта. Основные виды конфликтов и их природа. 33. Специфика конфликтов в организации. 34. Основные причины различных видов конфликтов в организации. 35. Специфика основных стадий конфликта. 36. Признаки полного и частичного решения конфликта. 37. Основные способы управления конфликтом. 38. Методики профилактики конфликтов в организации. 39. Понятия руководства и лидерства. Руководство как формальное лидерство. 40. Механизмы и способы реализации руководства в организации. 41. Патернализм в организации. 42. Партиципативное управление. 43. Понятие стиля руководства. Основные стили руководства: достоинства и недостатки. 44. Портрет успешного руководителя: личностные и профессиональные качества. 45. Понятие эффективности управления персоналом. 46. Факторы, определяющие эффективность управления персоналом. 47. Действенность, качество и инновативность как показатели эффективности управления персоналом. 48. Экономичность и прибыльность как показатели эффективности управления. 49. Состав затрат на персонал. 50. Методика экономической оценки эффективности системы управления персоналом фирмы.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Десслер, Г.	Управление персоналом	Москва : Лаборатория знаний, 2024	ЭБС
Л1.2	ВетитневАлександр Михайлович, Киселева Анна Александровна	Управление развитием рынка лечебно-оздоровительного туризма: монография	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	ЭБС
Л.1.3	Беляцкий, Н. П.	Управление персоналом : учебник	Минск : Вышэйшая школа, 2023	ЭБС
Л1. 4	Климович, Л. К.	Основы менеджмента : учебник	Минск : РИПО, 2021.	ЭБС
Л 1.5	Кравченко, А. И.	Основы менеджмента: управление людьми : учебное пособие	Москва : Академический Проект, 2020	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС MicrosoftWindows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6..5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.2Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:

зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Похилько Л.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплины
Организация обслуживания
бизнес-туристов в гостиничном
комплексе**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины «Организация обслуживания бизнес-туристов» являются – формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии организации обслуживания бизнес-туристов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.07
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Информационные технологии в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.1.2	Организация гостиничного дела
2.1.3	Основы и история туризма
2.1.4	Организация обслуживания в средствах размещения
2.1.5	Технология и организация гостиничной деятельности
2.1.6	Проектирование гостиничной деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо какпредшествующее:
2.2.1	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2.2	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
2.2.3	Технологии гостиничного сервиса
2.2.4	Материально-техническая база гостиниц
2.2.5	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 : Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.4 : Владеет навыками взаимодействия и основами организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основы методов взаимодействия и основы организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах
Понимание	понимает принципы организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах
Применение	владеет на практике навыками взаимодействия и основами организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах
Анализ	умеет проводить анализ на основе методов взаимодействия и организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах
Синтез	осуществляет внедрение способов взаимодействия с бизнес-туристами в гостиничных комплексах
Оценка	проводит оценку навыков взаимодействия и основами организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Основы технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Основы мониторинга удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания
3.2	Уметь:
3.2.1	Обеспечивать соблюдение технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Обеспечивать мониторинг удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания качеством обслуживания.
3.3	Владеть:
3.3.1	Методами внедрения способов взаимодействия с бизнес-туристами в гостиничных комплексах
3.3.2	Навыками оценки взаимодействия и основами организации обслуживания бизнес-туристов в гостиничных комплексах

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	7/4			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Сегментирование бизнес-туризма.			

1.1	Введение в курс. Деловой туризм. История развития и состояние бизнес-туризма в мировой туристской индустрии /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л1.5
1.2	Ресурсы г. Ростова-на-Дону и Азова для развития бизнес-туризма /Пр	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Нормативно-законодательная база бизнес-туризма /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.8
1.4	Сегментирование бизнес-туризма. Характерные особенности конгресс-туров, их организация /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.8
1.5	Программа конгрессного тура в оздоровительном комплексе. /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.8
1.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Разработка программы конгрессного тура /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.8
1.7	Организация и проведение выставочного туризма /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.8	Туристские предприятия и их роль в организации выставок /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Ведущие Российские и международные выставки-ярмарки в развитии туристского бизнеса /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.10	Специфика обучающих туров /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.11	Использование информационных технологий в организации бизнес-туризма /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
1.12	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Разработка образовательного тура в языковую школу (страна на выбор /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 2. Индустрия услуг делового туризма.				
2.1	География делового туризма /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.2	Модели бизнес-туризма в ведущих туристских странах /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Характеристика мировых деловых центров /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.4	Индустрия туристских услуг делового туризма /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.5	Размещение и транспорт в деловом туризме /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Исследование предложений в области делового туризма у Ростовских туристских предприятий /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.7	Технология обслуживания деловых туристов в туристской фирме /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.8	Документационное обслуживание бизнес-туристов. /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Квалификационные требования к работнику туристской индустрии сектора делового туризма. /Ср/	10	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.10	Ростовская область: проблемы и перспективы развития делового туризма /Лек/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.11	Перспективы развития делового туризма в Ростовской области. /Пр/	1	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
2.12	Самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю. Исследование возможностей г. Ростова-на-Дону и г.Азова для приема туристов с деловыми целями /Ср/	10,8	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5
Раздел 3 Аттестационная процедура				
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.4	Л1.1 - Л 1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Темы рефератов по дисциплине «Организация обслуживания бизнес-туристов» 1. Характеристика деловых центров Восточной Европы. 2. Модель делового туризма в Западной Европе. 3. Особенности модели бизнес-туризма в Италии. 4. Опыт работы организаций, регулирующих развитие делового туризма в Великобритании. 5. Модель делового туризма в странах Юго-Восточной Азии. 6. США – мировой центр делового туризма на американском континенте. 7. Опишите модель делового туризма региона России (Москва). 8. Модель делового туризма одного из регионов России (Санкт-Петербург). 9. Модель делового туризма региона России (Сочи)	

10. Привлекательность и перспективы деловых центров Скандинавии.
11. Модель делового туризма страны американского континента (не США).
12. Германия – один из крупнейших центров делового туризма.
13. Ближний Восток – центр делового туризма.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Барчуков,И.С.	Санаторно-курортное дело: учебное пособие	Москва: Юнити-Дана, 2019	ЭБС
Л1.2	Гусак А.С.	Организация деятельности предприятий туристской индустрии : учебно-методическое пособие	Донецк : ДОНАУИГС, 2020	ЭБС
Л.1.3	ВетитневАлександр Михайлович, Ашкинадзе Яков Александрович	Интернет-маркетинг санаторно-курортных услуг	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	ЭБС
Л1. 4	ВетитневАлександр Михайлович, Ашкинадзе Яков Александрович	Интернет-технологии в управлении санаторно-курортными организациями	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016	ЭБС
Л 1.5	Мартанус,Е.Р.	Менеджмент санаторно-курортного дела: Курс лекций	Москва: Российская международная академия туризма, Университетская книга, 2017	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС MicrosoftWindows (лицензионное ПО)			
6.4.2	MicrosoftOffice (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6..5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Технологии и организация услуг питания в гостиничном комплексе рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 86
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	86	86	86	86
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ преподаватель Онищенко К.С.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

**Рабочая программа дисциплин
Технологии и организация услуг
питания в гостиничном комплексе**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью курса является подробное овладение студентами знаний в области организации деятельности предприятий общественного питания различных типов и классов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.08
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.1.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Материально-техническая база гостиниц
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК 2. Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.5: Владеет навыками взаимодействия с потребителями услуг гостиничных комплексов в процессе организации и предоставления услуг питания	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
Понимание	понимает принципы и алгоритмы организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
Применение	владеет навыками взаимодействия при организации и предоставлении услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
Анализ	умеет анализировать принципы взаимодействия при организации и предоставлении услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
Синтез	осуществляет внедрение принципов взаимодействия при организации и предоставлении услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов взаимодействия при организации и предоставлении услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные навыки в процессе организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
3.1.2	принципы и алгоритмы организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать навыки взаимодействия при организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
3.2.2	анализировать и интерпретировать основные навыки взаимодействия при организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
3.3	Владеть
3.3.1	навыками внедрения и взаимодействия при организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов
3.3.2	навыками результатами внедренных навыков взаимодействия при организации и предоставления услуг питания при взаимодействии с потребителями услуг и гостиничных комплексов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		8/4		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Общественное питание. Нормативно-правовая база деятельности			
1.1	Общественное питание. Основные определения /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
1.2	Общественное питание. Основные определения / Ср /	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3

1.3	Понятие общественного питания, функции предприятий общественного питания /Ср/	4	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
1.4	Контроль деятельности предприятий общественного питания /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
1.5	Нормативная база, регламентирующая права должностных лиц при проведении проверки /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
1.6	Отечественная классификация предприятий общественного питания /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
1.7	Определение проверки / Ср /	4	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
Раздел 2. Общественное питание. Требование к помещениям				
2.1	Основные принципы подбора помещений для предприятий питания и требования к ним /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.2	Перечень групп требований к помещениям для предприятий общественного питания /Пр/	2	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.3	Основные принципы проектирования предприятий общественного питания /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.4	Состав помещений предприятий питания /Ср/	4	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.5	Специфика выбора помещений для предприятий общественного питания / Ср /	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.6	Специфика выбора помещений для предприятий общественного питания /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.7	Перечень групп требований к помещениям для предприятий общественного питания /Ср/	6	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
2.8	Состав помещений предприятий питания /Ср/	7	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
Раздел 3 Общественное питание. Технология производственной деятельности				
3.1	Складская группа помещений на предприятиях общественного питания /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.2	Складская группа помещений на предприятиях общественного питания /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.3	Определение и функции складской группы помещений на предприятиях общественного питания /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.4	Производственная группа помещений предприятий питания /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.5	Производственная группа помещений предприятий питания /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.6	Классификация производственной структуры предприятий питания /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.7	Виды складов и требования, предъявляемые к ним /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.8	Классификация тары и способов хранения гастрономического сырья /Ср/	4	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
3.9	Виды производственных помещений в цеховой производственной структуре предприятия питания /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
Раздел 4 Общественное питание. Автоматизация и особенности сервиса в гостиницах				
4.1	Автоматизированные системы управления предприятием питания /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.2	Особенности автоматизированного учета товарно-материальных ценностей на предприятии питания /Ср/	3	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.3	Особенности предприятий питания, функционирующих при гостиницах /Лек/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.4	Особенности предприятий питания, функционирующих при гостиницах /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.5	Характеристика и структура отдела питания современной гостиницы /Ср/	4	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.6	Особенности автоматизированного учета товарно-материальных ценностей на предприятии питания /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.7	Основные формы предоставления питания туристам «Шведский стол», специфика организации /Пр/	1	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3

4.8	«Шведский стол», специфика организации /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
4.9	Характеристика и структура отдела питания современной гостиницы /Ср/	8	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
Раздел 5 Аттестационная процедура				
5.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3
5.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-2 .5	Л1.1 - Л1.3

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Виды сервиса, специфика и отличия. 2. Состав обслуживающего персонала. 3. Организация сервисной деятельности на предприятии. 4. Увеличение продаж. 5. Правила обслуживания, стандарты сервиса. 6. Обучение персонала правилам обслуживания. 7. Виды и специфика массовых мероприятий. 8. Прием заказа на проведение массовых мероприятий. 9. Организация обслуживания групп туристов. 10. Состав помещений для обслуживания. 11. Инвентарь для обслуживания. 12. Мебель, посуда, приборы. 13. Приемка сырья и изготовление полуфабрикатов. 14. Нормы производственных потерь. 15. Технологии приготовления блюд. 16. Холодильное оборудование. 17. Сроки хранения готовой продукции и сырья. 18. Принцип ротации сырья. 19. Состав производственных помещений. 20. Комплектация оборудованием. 21. Производственный и технический персонал в ресторанном бизнесе. 22. Нормативно правовая база. 23. Согласовательная деятельность. 24. Комплектация и оснащение предприятия. 25. Задачи менеджмента в ресторанном бизнесе. 26. Стили руководства. 27. Результативность управленческой деятельности. 28. Задачи АХД. 29. Распределение ответственности и обязанностей по АХД. 30. Организация сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания.				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Валеева Е.О.	Современные технологии организации туристской деятельности: Учебное пособие.	Санкт-Петербург: Издательство «Троицкий мост», 2023	ЭБС
Л1.2	Безрукова Н.Л.	Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебное пособие.	Москва: Издательство Московский педагогический государственный университет, 2018	ЭБС
Л1.3	Автюхова О.В.	Организация питания в курортных и гостиничных комплексах: Учебное пособие	Омск: Издательство Омский государственный технический университет, 2022	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	

6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение		
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)	
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)	
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)	
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)		
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)	
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)	
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)	
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)	
6..5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)	
6.6 Электронные образовательные ресурсы		
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.	

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Технологии гостиничного сервиса

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 85

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	5	5	5	5
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	23,3	23,3	23,3	23,3
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ К.фил.н., доцент Какоян Е.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо» _____

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф» _____

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Технологии гостиничного сервиса**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.
к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	изучение гостиничного хозяйства, технологического процесса обслуживания туристов в гостиницах; изучение основных элементов и характеристик услуг гостиниц, способов проектирования инновационного гостиничного продукта; освоение оптимальных технологических процессов обслуживания туристов на всех этапах технологического цикла в соответствии с требованиями современных стандартов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.09
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологии и организация услуг питания в гостиничном комплексе

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 Способность взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.7: Обеспечивает соблюдение технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг	
Учебные цели	
Запоминание	соблюдений технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг
Понимание	понимает проблему соблюдения технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг
Применение	способен осуществлять технологические процессы обслуживания потребителей гостиничных услуг
Анализ	анализировать соблюдение технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг
Синтез	осуществляет внедрение соблюдения технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг
Оценка	проводит оценку результатов внедренных принципов соблюдения технологических процессов обслуживания потребителей гостиничных услуг

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	системы классификаций и типологию гостиниц, организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц;
3.1.2	квалификационные требования к персоналу, основные технологические процессы в гостинице, а также основы производственно-технологической деятельности гостиниц; организацию функциональных процессов в гостиницах; профессиональные стандарты обслуживания.;
3.2	Уметь:
3.2.1	эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности, организовывать работу функциональных служб гостиниц, принимать управленческие решения и управлять персоналом
3.2.2	анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов, а также организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;
3.2.3	оценивать гостиницы на соответствие категории, организации работы в функциональных службах гостиницы, навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания и организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, а также применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности
3.2.4	использовать приоритетные знания во всех аспектах практической деятельности
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками оценки гостиницы на соответствие категории, организации работы в функциональных службах гостиницы

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	8/4			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Гостиница – ее функциональное назначение и производственная структура			

1.1	Характеристика и особенности гостиничных услуг. /Лек/ Основные службы гостиницы, их функции и персонал	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.2	Классификация средств размещения туристов. Мировой опыт классификации средств размещения. /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.4	Принципы организационного построения и функционирования гостиничных предприятий /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.5	Гостиничная индустрия России: проблемы и перспективы. /Ср/	10	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.6	Технологический цикл обслуживания гостей. Формы и правила обслуживания. /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.7	Технологический процесс службы бронирования /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.8	Рынок гостиничных услуг Ростовской области (по материалам собственных исследований) /Ср/	10	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.9	Технологический процесс службы приема и размещения. /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.10	Организация и технологии работы административно-хозяйственной службы: роль и значение в деятельности гостиницы, технологические документы /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
1.11	Сегментация рынка гостиничных услуг. /Ср/	10	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
Раздел 2	Специфика предоставления гостиничных услуг			
2.1	Организация административно-хозяйственной службы гостиницы /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.2	Технология уборки номерного фонда гостиницы. Последовательность, виды и этапы уборок /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.3	Технология работы поэтажного персонала. /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.4	Организация предоставления дополнительных услуг /Пр/	2	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.5	Организация обслуживания особо важных персон (VIP-гостей) в гостинице. /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.6	Персонал в современной гостинице /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.7	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.8	Технология предоставления дополнительных услуг. /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.9	Этика обслуживания посетителей /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.10	Организация системы управления персоналом в гостинице /Лек/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.11	Обучение и развитие персонала в гостинице /Пр/	1	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
2.12	Подготовка к текущему контролю /Ср/	45	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-2.7	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Инновации в сфере гостиничного хозяйства 2. Законодательные основы гостиничного хозяйства 3. Современные тенденции развития гостиничного хозяйства 4. Современные технологии в гостиничном хозяйстве 5. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ	

6. Разработка концепции новой гостиницы
7. Основные службы гостиницы и их общая характеристика.
8. Структура управления гостиницей.
9. Служба приема и размещения.
10. Служба эксплуатации номерного фонда.
11. Служба общественного питания.
12. Инженерная служба.
13. Вспомогательные службы.
14. Технологический процесс обслуживания гостей в гостинице.
15. Основные услуги гостиничного предприятия.
16. Дополнительные услуги гостиничного предприятия.
17. Требования к обслуживающему персоналу.
18. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.
19. Формы первичного учета, применяемые в гостиницах.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
ЛП.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
ЛП.3	Михеева Н. А.	Региональный мониторинг гостиничных услуг и прогнозирование: Учебник	Издательство «Троицкий мост», 2023	ЭБС
ЛП.4	Иванова Н. С.	Сервисная деятельность: сервис и гостиничное хозяйство	Институт электронного обучения Санкт-Петербургского университета технологий управления и экономики, 2016	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6..5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;

7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Материально-техническая база гостиниц рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 85

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	5	5	5	5
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	23,3	23,3	23,3	23,3
Сам. работа	85	85	85	85
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин
Материально-техническая база
гостиниц

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.
к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование у будущих бакалавров теоретических знаний и практических навыков по требованиям предъявляемым к зданиям и сооружениям гостиниц

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.10
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Технологии гостиничного сервиса
2.1.2	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.1.3	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции
2.2.2	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
2.2.3	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.7 Владеет теоретическими и практическими навыками проектирования и оснащения средств размещения в соответствии с требованиям, предъявляемым к зданиям и сооружениям гостиниц, оснащению и оборудованию, технике безопасности	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и имеет теоретические и практические навыки проектирования и оснащения средств размещения
Понимание	понимает принципы теоретических и практических навыков проектирования и оснащения средств размещения
Применение	осуществляет внедрение средств размещения в соответствии с требованиям, предъявляемым к зданиям и сооружениям гостиниц, оснащению и оборудованию, технике безопасности
Анализ	умеет анализировать принципы теоретических и практических способов проектирования и оснащения средств размещения
Синтез	владеет навыками проектирования и оснащения средств размещения в соответствии с требованиям, предъявляемым к зданиям и сооружениям гостиниц, оснащению и оборудованию, технике безопасности
Оценка	проводит оценку результатов проектирования и оснащения средств размещения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы отечественного и зарубежного опыта гостиничного менеджмента; техническое оснащение, требования и способы оформления жилых и общественных помещений гостиницы; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения; состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции
3.1.2	принципы и алгоритмы отечественного и зарубежного опыта гостиничного менеджмента; техническое оснащение, требования и способы оформления жилых и общественных помещений гостиницы; принципы формирования затрат гостиничных предприятий и других средств размещения; состав и структуру служб гостиниц и туристских комплексов, их функции
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки анализировать результаты деятельности гостиницы; организовывать безопасность гостиничного предприятия; прогнозировать различные варианты инвестиционной деятельности в сфере гостиничного бизнеса; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов
3.2.2	анализировать результаты деятельности гостиницы; организовывать безопасность гостиничного предприятия; прогнозировать различные варианты инвестиционной деятельности в сфере гостиничного бизнеса; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками проектирования и оснащения средств размещения в соответствии с требованиям, предъявляемым к зданиям и сооружениям гостиниц, оснащению и оборудованию, технике безопасности
3.3.2	результатами нормативно-правовых основ в гостиничном бизнесе; организацией и обеспечением гостиничного предприятия необходимым оборудованием; методами оценки инвестиционных рисков в гостиничной индустрии; методикой анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения и уровня обслуживания потребителей

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	8/4			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основные понятия гостиничных услуг			
1.1	Гостиница: понятийный аппарат /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.2	Основные и дополнительные гостиничные услуги. /Пр/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.3	Перечень и характеристика основных этапов развития мировой гостиничной индустрии /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.4	Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.5	Особенности и национальные традиции в архитектурно-планировочном решении гостиниц различных стран мира /Пр/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.6	Объемно-планировочное решение гостиниц /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.7	Основные фонды гостиничных предприятий /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.8	Показатели использования основных фондов /Пр/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.9	Износ основных фондов: физический и моральный /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.10	Техническая эксплуатация гостиниц /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.11	Требования к зданиям и сооружениям гостиниц. Основные требования к территории гостиницы /Пр/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
1.12	Основные составляющие технологии клининга /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2	Современные тенденции в технологическом оснащении номерного фонда гостиницы			
2.1	Современные тенденции в технологическом оснащении номерного фонда гостиницы /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.2	Номерная часть гостиницы и ее оборудование /Пр/	2	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.3	Интерьер и его влияние на качество обслуживания /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.4	Инженерное оборудование гостиниц /Лек/	1	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.5	Инженерно-техническая служба гостиничного комплекса /Пр/	2	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.6	Устройство хозяйственно-питьевого водопровода в гостиницах /Ср/	12	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.7	Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице /Лек/	2	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.8	Требования пожарной безопасности в гостинице. Система пожарной сигнализации в гостинице /Пр/	2	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
2.9	Экономическая безопасность гостиницы /Ср/	13	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3	Аттестационная процедура и консультации			
3.1	Консультация, проведение промежуточной аттестации /Экзамен/	35,7	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.7	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)

для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)**

Прилагаются

5.2. Темы письменных работ

1. Виды сервиса, специфика и отличия.
2. Состав обслуживающего персонала.
3. Организация сервисной деятельности на предприятии.
4. Увеличение продаж.
5. Правила обслуживания, стандарты сервиса.
6. Обучение персонала правилам обслуживания.
7. Виды и специфика массовых мероприятий.
8. Прием заказа на проведение массовых мероприятий.
9. Организация обслуживания групп туристов.
10. Состав помещений для обслуживания.
11. Инвентарь для обслуживания.
12. Мебель, посуда, приборы.
13. Приемка сырья и изготовление полуфабрикатов.
14. Нормы производственных потерь.
15. Технологии приготовления блюд.
16. Холодильное оборудование.
17. Сроки хранения готовой продукции и сырья.
18. Принцип ротации сырья.
19. Состав производственных помещений.
20. Комплектация оборудованием.
21. Производственный и технический персонал в ресторанном бизнесе.
22. Нормативно правовая база.
23. Согласовательная деятельность.
24. Комплектация и оснащение предприятия.
25. Задачи менеджмента в ресторанном бизнесе.
26. Стили руководства.
27. Результативность управленческой деятельности.
28. Задачи АХД.
29. Распределение ответственности и обязанностей по АХД.
30. Организация сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**6.1. Учебно-методические материалы (электронные)**

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина	Организация гостиничного дела : учебное пособие	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023	ЭБС
Л1.2	Е. В. Корягина	Организация гостиничного дела : учебное пособие	Сочи : СГУ, 2017	ЭБС
Л1.3	Е. В. Куценко	Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2021	ЭБС
Л1.4	Н. А. Гришко	Гостиничное хозяйство : учебное пособие	Минск : РИПО, 2021	ЭБС
Л1.5	Т. В. Бай	Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2024	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 123,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты с оценкой 9

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	9 (5.1)		Итого	
Неделя	3 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа	123,8	123,8	123,8	123,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Доценко Е.Ю.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Бизнес-планирование в
гостиничной деятельности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - изучение основ бизнес-планирования деятельности предприятия, составления бизнес-планов для различных задач хозяйственной деятельности предприятия

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП: Б1.В.11	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
	Управление персоналом в гостиничной индустрии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1: Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.6: Знает основы бизнес-планирования и осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы бизнес-планирования и алгоритмы текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
Понимание	понимает принципы и алгоритмы бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
Применение	умеет применять навыки бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать результаты текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
Синтез	использует знания из различных областей, чтобы осуществлять бизнес-планирование, текущее и перспективное планирование потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
Оценка	проводит оценку результатов бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	основные принципы бизнес-планирования и алгоритмы текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
3.1.2	принципы и алгоритмы бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
3.2.2	анализировать и интерпретировать результаты текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками бизнес-планирования, текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия

3.3.2	навыками оценки результатов бизнес-планирования и осуществления текущего и перспективного планирования потребностей (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале с целью повышения эффективности управления деятельностью гостиничного предприятия

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	9/5			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Общая концепция бизнес- планирования			
1.1	Основы бизнес-планирования /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.2	Планирование как функция управления, понятие и виды планирования, особенности стратегического планирования. Цели и методы составления бизнес-плана /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.3	Бизнес-план и его назначение, отличие бизнес-планов по направлениям и целям деятельности. Методы составления бизнес-планов. Программно-целевой метод /Ср/	10	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.4	Общая схема составления бизнес-плана фирмы /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.5	Процессы, предшествующие составлению бизнес-плана. Информация, необходимая для бизнес- планирования. Источник информации для составления бизнес-плана /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.6	Общая концепция бизнес плана, его особенности в зависимости от отрасли и предприятия /Ср/	10	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.7	Разработка бизнес-плана: характеристика объекта бизнеса, основные разделы бизнес плана /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.8	Разработка бизнес-плана: характеристика объекта бизнес /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.9	Основные разделы бизнес-плана /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.10	Особенности бизнес-планирования в России и зарубежных стран /Ср/	10	ПК-1.6	
1.11	Этапы составления бизнес-плана. Общая характеристика предприятия /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
1.12	Проект «Сбор информации для составления бизнес-плана» /Ср/	13,8	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2.	Основные разделы бизнес- плана			
2.1	План производства. Персонал предприятия. Система управления предприятием /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.2	План производства. Характеристика средств производства и оборудования, необходимого для производства /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.3	Характеристика средств производства и оборудования, необходимого для производства /Ср/	20	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.4	План маркетинга /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.5	План маркетинга /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.6	План маркетинга. Изучение рынка, спроса. Характеристика потребителей /Ср/	20	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.7	Финансовый план. Стратегия финансирования бизнес-плана предприятия /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.8	Основные показатели эффективности деятельности предприятия. Расчет точки безубыточности. Расчет прибыли и рентабельности. Срок окупаемости проекта. Поиск источников финансирования проекта /Ср/	20	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.9	Учет факторов риска в бизнес- планировании /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.10	Финансовый план. Стратегия финансирования бизнес-плана предприятия /Лек/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.11	Учет факторов риска в бизнес- планировании /Пр/	1	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
2.12	Риск в деятельности предприятия. Виды рисков. Классификация рисков. Оценка рисков. Способы снижения рисков /Ср/	20	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-1.6	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)

Прилагаются
5.2. Темы письменных работ
1. Разработка бизнес-плана турфирмы с целью повышения конкурентоспособности. 2. Разработка бизнес-плана фирмы с целью расширения сферы деятельности. 3. Разработка бизнес-плана инвестиционного направления (например, для создания SPA-отеля). 4. Разработка бизнес-плана турфирмы с целью увеличения объема продаж. 5. Разработка бизнес-плана с целью открытия (строительства) гостиничного предприятия. 6. Бизнес-план как инструмент стратегического планирования в организации сферы сервиса 7. Понятие, сущность и классификация рисков в процессе бизнес-планирования. 8. Источники бизнес-идей в организациях сферы сервиса. 9. Этапы разработки бизнес-плана: специфика сферы сервиса. 10. Программное обеспечение бизнес-планирования. 11. План производства: специфика разработки для организации сферы сервиса. 12. Маркетинговые исследования в бизнес-планировании. 13. Разработка системы управления качеством услуг на предприятии. 14. Разработка предложений по созданию системы мотивации персонала. 15. Кодекс поведения бизнесмена в процессе бизнес-планирования и реализации бизнес-плана. 16. Международные принципы бизнес-планирования. 17. Страхование рисков в бизнес-планировании. 18. Конфликты и компромиссы в деловом планировании. 19. Планирование рекламной деятельности. 20. SWOT-анализ деятельности предприятия. 21. Типичные ошибки в бизнес-планировании 22. Эффективность инвестиционных бизнес-проектов 23. Особенности бизнес-планирования в России и за рубежом 24. Жизненный цикл бизнес-проекта 25. Бизнес-диагностика и реинжиниринг бизнес-процессов. 26. Правовая и информационная поддержка бизнеса. 27. Финансовый план и финансовая стратегия развития бизнеса. 28. Бизнес-план салона красоты. 29. Оценка инвестиционных проектов с использованием системы Project Expert. 30. Проблемы поиска деловой информации в бизнес-планировании. 31. Изучение потребностей потенциальных покупателей и перспективы их изменения. 32. Методика проведения презентации бизнес-плана для различных видов деятельности. 33. Характеристика патентной защищенности предлагаемых товаров (услуг) или технологий их производства. 34. Проблемы поиска деловой информации в бизнес-планировании. 35. Конкуренты фирмы как объект исследования бизнес - среды. 36. Оценка конкурентоспособности продукции организации, конкуренция в сфере бизнеса. 37. Бизнес-план предприятия общественного питания. 38. Бизнес-план предприятия по оказанию услуг (на конкретном примере). 39. Бизнес-план, показатели определяющие критерии его эффективности. 40. Финансовый план в составе бизнес-плана.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Субачев, А. А.	Бизнес-планирование: учебно-методическое пособие	Кострома : КГУ, 2023	ЭБС
ЛП.2	Киселева, Р. Ф.	Предпринимательство в сфере туризма и гостеприимства : учебник для вузов	— Санкт-Петербург : Лань, 2025	ЭБС
ЛП.3	Костюхин Ю. Ю., Скрябин О. О., Зайцев И. М., Зубков С. Д., Павленко Е. В., Тюкова Л. А., Черноволонко С. Е.	Бизнес-планирование: Учебное пособие	Москва: Издательский Дом МИСиС, 2017	ЭБС
ЛП.4	Стародубова А. А., Дубовик И. В.	Бизнес-планирование: Учебное пособие	Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017.	ЭБС
ЛП.5	Мазилкина Е. И.	Бизнес-планирование: Учебное пособие для бакалавров	Саратов: Вузовское образование, 2017	ЭБС
ЛП.6	Орлова П. И.	Бизнес-планирование: Учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ))			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видео ресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Организация гостиничного дела рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 86

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	86	86	86	86
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Организация гостиничного дела**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - освоение студентами теории и практики организации гостиничного дела, ознакомление с мировыми и отечественными достижениями в гостиничной индустрии.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.12
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы и история туризма
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технология и организация гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.3 Осуществляет организацию деятельности служб и отделов средств размещения	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы организации деятельности служб и отделов средств размещения
Понимание	понимает принципы организации деятельности служб и отделов средств размещения
Применение	осуществляет организацию деятельности служб и отделов средств размещения
Анализ	умеет анализировать принципы организации деятельности служб и отделов средств размещения
Синтез	владеет навыками организации деятельности служб и отделов средств размещения
Оценка	проводит оценку организации деятельности служб и отделов средств размещения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий
3.1.2	принципы и технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки знания технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий.
3.2.2	анализировать результаты знаний технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками организации деятельности служб и отделов средств размещения
3.3.2	результатами внедренных технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	6/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Гостиничная индустрия			
1.1	Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.2	История возникновения гостиничного дела. Становление гостиничного дела в России /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.3	Гостиничные предприятия: понятия и типология /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.4	Классификация гостиниц по различным признакам. Особенности классификации гостиниц в России /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6

1.5	Зарубежные системы классификации средств размещения /Ср/	16	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.6	Законодательные основы гостиничного хозяйства /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.7	Государственное регулирование гостиничного дела /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.8	Государственное регулирование гостиничного дела /Ср/	14	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.9	Международные гостиничные цепи и их эффективность в развитии гостиничного хозяйства /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.10	Модели организации гостиничного дела. Гостиничные цепи в России /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
1.11	Франчайзинг в гостиничном бизнесе /Ср/	13	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2 Организационные аспекты гостиничного хозяйства				
2.1	Организационно-правовые формы гостиниц /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.2	Современное состояние и развитие индустрии гостеприимства /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.3	Основные службы гостиничного предприятия /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.4	Особенности работы и взаимодействия различных служб гостиничного предприятия /Ср/	12	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.5	Характеристика зарубежного рынка гостиничных услуг. Рынок гостиничных услуг России: оценка развития различных регионов /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.6	Взаимоотношение гостиничных предприятий с туристскими фирмами /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.7	Персонал гостиничных предприятий /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.8	Работа над темой реферата: Характеристика гостиничного предприятия города Ростова-на-Дону (по материалам собственных исследований) /Ср/	19	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.9	Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта /Лек/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.10	Стандарты обслуживания в гостинице /Пр/	1	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.11	Организация и предоставление дополнительных услуг /Пр/	2	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
2.12	Самостоятельная проработка разделов дисциплины и подготовка к текущему контролю /Ср/	12	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3 Аттестационная процедура и консультации				
3.1	Консультация, проведение промежуточной аттестации /Экзамен/	35,7	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.3	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Примерные темы рефератов (с презентацией) 1. Гостиничное хозяйство в инфраструктуре туризма. 2. Организация управления гостиничным хозяйством. 3. Основные службы гостиницы и их общая характеристика. 4. Взаимодействие служб гостиничного предприятия в гостевом цикле обслуживания. 5. Законодательные основы гостиничного хозяйства. 6. Здание и помещения гостиничного предприятия. 7. Архитектурные концепции гостиничных зданий и помещений. 8. Декоративное оформление гостиничного интерьера. 9. Номерной фонд гостиничного предприятия: техническое оснащение, мебель и инвентарь. 10. Инженерные сети и коммуникации гостиничного хозяйства. 11. Правила технической эксплуатации гостиниц и оборудования. 12. Организация и обеспечение технологического процесса обслуживания в гостинице.	

13. Критерии и методы подбора персонала в гостиничном хозяйстве.
14. Обучение персонала гостиниц - корпоративные тренинги.
15. Формы организации труда и методы нормирования.
16. Деятельность гостиничного предприятия: анализ и методы ее совершенствования.
17. Формы первичного учета в гостиницах и правила их заполнения.
18. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.
19. Требования к гостиницам 4-5 звезд.
20. Требования к гостиницам 3 звезды.
21. Требования к гостиницам 1-2 звезды.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина	Организация гостиничного дела : учебное пособие	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023	ЭБС
ЛП.2	Е. В. Корягина	Организация гостиничного дела : учебное пособие	Сочи : СГУ, 2017	ЭБС
ЛП.3	Е. В. Куценко, А. А. Кульбида	Организация гостиничного хозяйства, Часть 2 : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022	ЭБС
ЛП.4	Н. А. Гришко	Гостиничное хозяйство : учебное пособие	Минск : РИПО, 2021	ЭБС
ЛП.5	Т. В. Бай	Современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта : учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2024	ЭБС
ЛП.6	Л. М. Романова	Маркетинг гостиничного предприятия : учебно-методическое пособие	Сочи : СГУ, 2023	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-

6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства

6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»	https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)	https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы	не предусмотрено

6.4 Программное обеспечение

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)

6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)

6.6 Электронные образовательные ресурсы

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.

7.1 Технические средства обучения

7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;

7.2 Оборудование

7.2.1	ноутбук, проектор, экран

7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся

7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Проектирование гостиничной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 20

самостоятельная работа 118

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 5

курсовые работы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	26,3	26,3	26,3	26,3
Сам. работа	118	118	118	118
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель , Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин
Проектирование гостиничной
деятельности

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - выявление и изучение нормативно-правовых, теоретических основ и нормативно-технической базы проектирования гостиничной деятельности, систем классификации и типологий гостиниц и других средств размещения, профессиональных стандартов обслуживания; квалификационных требований к персоналу. Приобретение навыков применения правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализа использования стандартов гостиничной деятельности, овладение методами проектирования гостиничной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.13
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Гостиничный менеджмент
2.1.2	Концепции устойчивого развития в туристской индустрии
2.1.3	Документационное обеспечение предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимств
2.1.4	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация гостиничного дела
2.2.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.2.3	Санаторно-курортный комплекс как предприятие
2.2.4	Технология и организация гостиничной деятельности
2.2.5	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.2 Владеет теоретическими и практическими основами проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и знает теоретические основы проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Понимание	понимает принципы теоретических основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Применение	осуществляет внедрение новых теоретических основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Анализ	умеет анализировать практические основы проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Синтез	владеет теоретическими и практическими основами проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий
Оценка	проводит оценку результатов внедренных основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с классификацией, видами и типологией гостиничных предприятий

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы технологии контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий.
3.1.2	принципы технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки использовать на практике знания технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий.
3.2.2	анализировать результаты внедренных на практике знания технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками применения на практике технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий.
3.3.2	результатами внедренных навыков использования на практике технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Семестр /Курс		5/3		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Предмет, цели и задачи курса «Проектирование гостиничного дела»			
1.1	Введение. Предмет, содержание, задачи курса. Источники и литература /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.2	Системное представление практической части курса. Распределение тем для самостоятельной письменной работы (реферат). /Пр/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.3	История возникновения гостиничного дела /Ср/	10	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.4	Система классификации типология гостиниц и других средств размещения /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.5	Особенности функционирования гостиничных и туристских комплексов /Пр/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.6	Современные тенденции строительства гостиниц и туристских комплексов /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.7	Характеристика материально- технической базы гостиниц /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.8	Виды и функциональный профиль гостиниц и туристско-рекреационных комплексов /Пр/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.9	Системы застройки гостиниц и туристских комплексов /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
1.10	Выполнение курсовой работы /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2	Основы проектирования средств размещения			
2.1	Гостиница как объект проектирования и строительства /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.2	Службы и отделы гостиничных предприятий /Пр/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.3	Интерьер и экстерьер гостиниц и туристских комплексов /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.4	Технологические и экологические требования к проектированию гостиниц и других средств размещения /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.5	Виды и целевое назначение гостиничных предприятий /Пр/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.6	Функциональные связи гостиниц и туристских комплексов /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
2.7	Выполнение курсовой работы /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Основные требования к проектированию помещений средств размещения			
3.1	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства /Лек/	1	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.2	Состав гостиничного продукта: основные и дополнительные услуги /Пр/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.3	Общественные и жилые помещения гостиниц и туристских комплексов /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.4	Порядок проектирования общественных зданий и сооружений /Лек/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.5	Структура планировочной организации /Пр/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.6	Требования к средствам размещения (по ГОСТ) /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.7	Виды объемно-планировочной структуры гостиниц и других средств размещения /Пр/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
3.8	Выполнение курсовой работы /Ср/	12	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 4	Аттестационная процедура и консультации			
4.1	Прием курсовой работы /ИКР/	2	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6

4.2	Подготовка к экзамену /Экзамен/	35,7	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6
4.3	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.2	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ				
1. Экстерьер и интерьер средств размещения (на примере гостиницы) 2. Формирование предметно – пространственной среды и интерьера средств размещения (на примере гостиницы) 3. Архитектурно-планировочные, строительные элементы и конструктивные решения специализированных средств размещения (на примере гостиницы) 4. Материально-техническое обеспечение средств размещения (на примере гостиницы) 5. Внутреннее планирование на предприятиях индустрии гостеприимства (на примере гостиницы) 6. Специфика функционирования групповых средств размещения (на примере гостиницы) 7. Специфика функционирования индивидуальных средств размещения (на примере гостиницы) 8. Особенности функционирования специализированных средств размещения (на примере гостиницы) 9. Виды и классификация рекреационных комплексов (на примере гостиницы) 10. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий (на примере гостиницы) 11. Планировочная организация рекреационных учреждений (на примере гостиницы) 12. Особенности проектирования санаторно-курортных комплексов (на примере гостиницы) 13. Особенности проектирования туристских комплексов (на примере гостиницы) 14. Анализ деятельности крупнейших гостиничных предприятий (на примере гостиницы) 15. Особенности проектирования комплекса жилых помещений гостиничного предприятия. 16. Особенности проектирования помещений общественного назначения гостиничного предприятия. 17. Особенности проектирования служебных и хозяйственных помещений гостиничного предприятия. 18. Особенности проектирования производственных помещений гостиничного предприятия.				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец	Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023	ЭБС
Л1.2	И. А. Чунихина	Проектирование гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие	Москва : РУТ (МИИТ), 2019	ЭБС
Л1.3	П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева	Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2022	ЭБС
Л1.4	Т. Н. Третьякова	Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле : учебное пособие	Челябинск : ЮУрГУ, 2020	ЭБС
Л1.5	В. Г. Благодатских, А. В. Вяткин, А. В. Карева	Инклюзивный сервис в сфере гостеприимства : учебное пособие	Екатеринбург : УрГЭУ, 2023	ЭБС
Л1.6	П. Г. Николенко, М. В. Ефремова	Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2024	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			

6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniium» (https://znaniium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Организация обслуживания в средствах размещения рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 18
 самостоятельная работа 87
 часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:
 экзамены 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	21,3	21,3	21,3	21,3
Сам. работа	87	87	87	87

Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	144	144	144	144

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Организация обслуживания в
средствах размещения**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Основной целью дисциплины является знакомство с особенностями технологического процесса обслуживания туристов в гостиницах, изучение основных элементов и характеристик услуг гостиниц, способов проектирования инновационного гостиничного продукта, освоение оптимальных технологических процессов обслуживания туристов на всех этапах технологического цикла в соответствии с требованиями современных стандартов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.14
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Маркетинг гостиничного предприятия
2.2.2	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2: Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.3: Владеет навыками взаимодействия с потребителями услуг гостиничных комплексов в процессе организации их обслуживания	
Учебные цели	
Запоминание	Излагает основные принципы и ключевые понятия теории обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и средств размещения;
Понимание	Понимает особенности технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и размещения
Применение	Владеет навыками применения технологий организации обслуживания потребителей, методов контроля мониторинга удовлетворенности качеством предоставляемых услуг
Анализ	Анализирует и интерпретирует результаты мониторинга удовлетворенности потребителя качеством предоставляемых услуг
Синтез	Владеет навыками разработки моделей взаимодействия с потребителями услуг гостиничных комплексов в процессе организации их обслуживания и планирования корректирующих мероприятий
Оценка	Владеет навыками оценки качества взаимодействия с потребителями и обслуживания в гостиничных комплексах и иных средствах размещения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

	Знать:
3.1.1	Основные принципы и ключевые понятия теории обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и средств размещения
3.1.2	Особенности технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и размещения
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять технологии организации обслуживания потребителей, методы контроля мониторинга удовлетворенности качеством предоставляемых услуг
3.2.2	Анализировать и интерпретировать результаты мониторинга удовлетворенности потребителя качеством предоставляемых услуг
3.3	Владеть
3.2.3	Навыками разработки моделей взаимодействия с потребителями услуг гостиничных комплексов в процессе организации их обслуживания и планирования корректирующих мероприятий
3.2.4	Навыками оценки качества взаимодействия с потребителями и обслуживания в гостиничных комплексах и иных средствах размещения

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
Семестр /Курс		6/3		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и	Литература
	Раздел 1. Сущность услуг и обслуживания			
1.1	Индустрия гостеприимства. Классификация средств размещения туристов /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.2	Индустрия гостеприимства. Классификация средств размещения туристов /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.3	Индустрия гостеприимства. Классификация средств размещения туристов /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.4	Услуги индустрии гостеприимства, их сущность и специфика. /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.5	Услуги индустрии гостеприимства, их сущность и специфика. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4

1.6	Услуги индустрии гостеприимства, их сущность и специфика. /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.7	Понятие гостиниц. Характеристика здания гостиницы. Требования, регламентируемые показатели в проектах зданий гостиниц. /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.8	Понятие гостиниц. Характеристика здания гостиницы. Требования, регламентируемые показатели в проектах зданий гостиниц. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
1.9	Понятие гостиниц. Характеристика здания гостиницы. Требования, регламентируемые показатели в проектах зданий гостиниц. /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
Раздел 2. Особенности обслуживания в средствах размещения				
2.1	Специфика организации обслуживания в средствах размещения. /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.2	Специфика организации обслуживания в средствах размещения. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.3	Специфика организации обслуживания в средствах размещения. /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.4	Функции и кадровый состав гостиничных служб. /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.5	Функции и кадровый состав гостиничных служб. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.6	Функции и кадровый состав гостиничных служб. /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.7	Технологии предоставления гостиничных услуг /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.8	Технологии предоставления гостиничных услуг /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.9	Технологии предоставления гостиничных услуг /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.10	Технологии обслуживания в службе приема и размещения. /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.11	Технологии обслуживания в службе приема и размещения. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.12	Технологии обслуживания в службе приема и размещения. /Ср/	10	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.13	Организация контроля качества услуг /Лек/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.14	Технологии бронирования. /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.15	Технологии обслуживания в службе хаукипинга /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.16	Технологии уборки гостиничных номеров /Пр/	1	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
2.17	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	17	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
Раздел 3. Аттестационная процедура и консультации				
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-2 .3	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Примерные темы рефератов (с презентацией) 1. Понятие основных служб гостиницы и их характеристика (служба приема и её функции). 2. Должностные инструкции администратора-кассира. 3. Бесплатные услуги гостиницы, их характеристика. 4. Служба бронирования и её функции. 5. Должностные инструкции менеджера службы бронирования. 6. Служба обслуживания номерного фонда и её функции. 7. Должностная инструкция супервайзера. 8. Должностные инструкции горничной и уборщицы. 9. Виды уборки номерного фонда: текущая ежедневная уборка, вечерняя подготовка ко сну, экспресс-уборка. 10. Виды уборки номерного фонда: генеральная уборка. 11. Коммерческая служба (административно-хозяйственная служба и служба маркетинга) и её функции. 12. Служба безопасности и её функции. 13. Финансово-экономическая служба гостиницы и её функции. 14. Порядок поселения иностранных граждан в гостиницу. 15. Наиболее важные качества культуры труда гостиничных работников.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Гришко, Н. А.	Гостиничное хозяйство : учебное пособие	Минск : РИПО, 2021.	ЭБС
Л1.2	Тимохина, Т. Л.	Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	ЭБС
Л1.3	Тимохина, Т. Л.	Организация гостиничного дела : учебник для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	ЭБС
Л1.4	Ефремова, М. В.	Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов	Москва : Издательство Юрайт, 2025.	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ))			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	учебная мебель (парты аудиторные, столы аудиторные, стулья аудиторные, доска учебная);
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	переносной мультимедийный проектор, ноутбук
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Технология и организация гостиничной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 20

самостоятельная работа 118

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 6

курсовые работы 6

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
Неделя	13 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	26,3	26,3	26,3	26,3
Сам. работа	118	118	118	118

Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель , Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

Рабочая программа дисциплин
Технология и организация
гостиничной деятельности

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - изучение технологии и организации гостиничного дела, технологического процесса обслуживания туристов в гостиницах, изучение основных элементов и характеристик услуг гостиниц, способов проектирования инновационного гостиничного продукта, освоение оптимальных технологических процессов обслуживания туристов на всех этапах технологического цикла в соответствии с требованиями современных стандартов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.15
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.1.2	Проектирование гостиничной деятельности
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Материально-техническая база гостиниц
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.4 Владеет технологическим процессом организации деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы технологических процессов организации деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса
Понимание	понимает принципы технологических процессов организации деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса
Применение	осуществляет внедрение новых процессов организации деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса
Анализ	умеет анализировать деятельность основных служб гостиничного комплекса
Синтез	владеет навыками организации деятельности основных и вспомогательных служб гостиничного комплекса
Оценка	проводит оценку результатов деятельности основных служб гостиничного комплекса

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные технологии контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий
3.1.2	принципы и технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале, а также принципы систематизации бизнес-процессов гостиничного комплекса в соответствии с регламентами и стандартами
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки использования на практике знания технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий
3.2.2	анализировать результаты внедренных знаний технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками новых технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий
3.3.2	результатами внедренных навыков использования на практике принципов систематизации бизнес-процессов гостиничного комплекса в соответствии с регламентами и стандартами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	6/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Организация деятельности гостиничного			

1.1	Гостиничное предприятие: понятие, сущность, виды. Нормативно-правовое обеспечение гостиничной деятельности /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.2	Понятие и сущность гостиничного предприятия как составляющей индустрии гостеприимства. Краткая характеристика функционирования гостиничного предприятия по основным критериям /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.3	Российское законодательство в области гостиничного бизнеса. Международное законодательство в области гостиничного бизнеса /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.4	Гостиничная индустрия России: проблемы и перспективы /Ср/	18	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.5	Организационная структура управления гостиничным предприятием. Организация работы функциональных служб гостиницы /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.6	Организационная структура управления гостиничным предприятием. Специфика работы функциональных служб гостиницы /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.7	Рынок гостиничных услуг Ростовской области (по материалам собственных исследований) /Ср/	20	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.8	Вспомогательные службы гостиницы. Организация приема и размещения гостей /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
1.9	Специфика работы вспомогательных служб гостиницы. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
Раздел 2	Технология организации и предоставления гостиничных услуг			
2.1	Выезд гостя. Процедура выписки гостей. Технология и организация обслуживания номерного фонда /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.2	Предоставление дополнительных услуг. Организация питания в гостиницах /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.3	Обслуживание гостей во время проживания. Процедура выписки гостя /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.4	самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	20	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.5	Технология и организация обслуживания номерного фонда /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.6	Технология работы и функции сотрудников прачечной-химчистки. Мотивация персонала в гостинице /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.7	Характеристика услуг, предоставляемых гостиницами г.Ростова-на-Дону (по материалам собственных исследований) /Ср/	20	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.8	Организация и предоставление дополнительных услуг в гостинице /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.9	Организация отдыха и спортивно- оздоровительных услуг в гостинице /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.10	Особенности мотивация персонала в гостинице /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.11	Психология обслуживания в сфере гостеприимства. Управление качеством гостиничных услуг /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.12	Основные показатели деятельности гостиничного предприятия /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.13	Работа над темой курсовой работы (подбор литературы) /Ср/	20	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.14	Внутриорганизационные нормативные документы гостиничного предприятия /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.15	Анализ деятельности гостиничного предприятия /Лек/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
2.16	Качество гостиничных услуг /Пр/	1	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура и консультации			
3.1	подготовка к текущему контролю /Ср/	20	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
3.2	Консультация и прием курсовых работ /ИКР/	2	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4

3.3	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4
3.4	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-1.4	Л1.1 - Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Организация работы бизнес-центра отеля (на примере предприятия) 2. Технология работы сервис-бюро отеля (на примере предприятия) 3. Организация предоставления транспортного обслуживания клиентам отеля (на примере предприятия) 4. Организация предоставления услуг питания клиентам отеля (на примере предприятия) 5. Организация работы оздоровительного центра гостиницы (на примере предприятия) 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице (на примере предприятия) 7. Специфика обслуживания в гостиничных номерах (на примере предприятия) 8. Технология предоставления услуг мини-бара в гостиницах (на примере предприятия) 9. Организация предоставления услуг прачечной-химчистки в гостиничном предприятии (на примере предприятия) 10. Организация предоставления услуг СПА салона в гостиничном предприятии (на примере предприятия)				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева	Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2022	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно- методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Н. В. Анчукова, В. Н. Бараков, М. В. Воропай	Туризм и гостиничное дело: практикум : учебное пособие	Вологда : ВоГУ, 2018	ЭБС
Л1.4	Е. В. Куценко, А. А. Кульбида	Организация гостиничного хозяйства, Часть 2 : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				

6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель , Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин

**Технологии разработки
стандартов обслуживания в
гостиничном комплексе**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний об основных принципах и методах разработки внутренних стандартов обслуживания в деятельности гостиничных предприятий, а также приобретение практических навыков, необходимых для успешного ведения бизнеса в условиях жесткой конкуренции, создание условий для подготовки бакалавров, обеспечивающих комплексный подход, включающий как получение студентами теоретических знаний, так и усвоение ими практических профессиональных навыков по основным направлениям гостиничной

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.16
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе
2.1.2	Организация гостиничного дела
2.1.3	Гостиничный менеджмент
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Управление персоналом в гостиничной индустрии
2.2.2	Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 Способность взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.6 Владеет технологией разработки стандартов обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные принципы и технологии разработки стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Понимание	понимает принципы стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Применение	осуществляет внедрение новых предложений по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Анализ	умеет анализировать и разрабатывать стандарты обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Синтез	владеет навыками разработки стандартов обслуживания и разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах
Оценка	проводит оценку результатов внедренных технологий разработки стандартов обслуживания и основы совершенствования технологий обслуживания гостей в гостиничных комплексах

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии со стандартами этих организаций; особенности применения технологических новаций и современного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.1.2	принципы и алгоритмы основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения; внедрять в организации сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества
3.2.2	анализировать результаты внедренных технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками внедрения новых навыков оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения; навыками обеспечения качества процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, требуемого отечественными и международными стандартами
3.3.2	результатами внедренных технологических новаций в организации сферы гостеприимства и общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	7/4			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Основные понятия			
1.1	Сущность и специфика стандартов обслуживания в гостиничной Деятельности /Лек/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
1.2	Нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиничных предприятий /Пр/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
1.3	Основные понятия и определения в области гостиничного хозяйства /Ср/	10	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
1.4	Стандарты работ служб и подразделений гостиничного предприятия /Лек/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
1.5	Стандарты оказания дополнительных услуг /Пр/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
1.6	Стандарты вспомогательных служб /Ср/	15	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2	Специфика разработки стандартов обслуживания			
2.1	Разработка стандартов обслуживания гостей, этапы разработки /Лек/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.2	Порядок утверждения стандартов /Пр/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.3	Особенности создания проектной команды /Ср/	10	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.4	Внедрение стандартов и контроль за их выполнением /Лек/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.5	Методы контроля за выполнением стандартов обслуживания /Пр/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.6	Обучение персонала стандартам обслуживания /Ср/	10	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.7	Организация и технологии предоставления дополнительных услуг гостиничными предприятиями /Лек/	1	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.8	Дополнительные услуги, оказываемые гостиничными предприятиями /Пр/	2	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.9	Организация бытового обслуживания /Ср/	10	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.10	Специфика технического регулирования гостиничной деятельности /Лек/	3	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.11	Лицензирование гостиничной деятельности. Стандартизация и сертификация как гарантия качества туристских услуг /Пр/	2	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
2.12	Государственный стандарт «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» /Ср/	18	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3	Аттестационная процедура и консультации			
3.1	самостоятельная проработка разделов дисциплин и подготовка к текущему контролю /Ср/	15,8	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5
3.2	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.6	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Организация мер по обеспечению пожарной безопасности в гостиницах 2. Охрана труда и техника безопасности в гостиницах 3. Стандартизация в сфере гостеприимства. 4. Стандартизация услуг. 5. Государственная стандартизация деятельности по предоставлению услуг. 6. Понятие «стандарта» в гостиничной индустрии. 7. Стандартизация обслуживания в гостиничном сервисе.	

8. Взаимосвязь понятий «качество», «стандарт».
9. Классификация стандартов, применяемых в гостиницах.
10. Категории стандартов, стандарты национального уровня.
11. Профессиональные стандарты в индустрии гостеприимства.
12. Особенности разработки стандартов обслуживания.
13. Этапы разработки стандартов обслуживания.
14. Внедрение стандартов обслуживания гостей.
15. Контроль исполнения стандартов обслуживания.
16. Стандарты качества продукции в туристическом бизнесе.
17. Отличие и взаимосвязь стандартов с другими внутрикорпоративными документами.
18. Обеспечение качества услуг как основная цель деятельности по стандартизации и сертификации.
19. Обязательная и добровольная сертификация в туристической сфере: цели, задачи, порядок подтверждения. Участники добровольной и обязательной сертификации.
20. Проектирование туристских услуг.
21. Квалификационные требования к персоналу гостиниц.
22. Организация питания в гостиницах.
23. Технология обслуживания питанием и напитками в номерах гостиниц.
24. Порядок приема, регистрации и размещения гостей.
25. Порядок организации обслуживания VIP-персон в гостинице.
26. Порядок работы службы горничных. Технология уборки помещений в гостинице.
27. Основные требования к внешнему виду персонала гостиниц.
28. Правила организации рекламы в гостинице.
29. Порядок организации и бронирования в гостинице.
30. Технология приема и обслуживания иностранных гостей.
31. Правила проживания в гостинице.
32. Правила общения и поведения персонала гостиницы при обслуживании гостей.
33. Функциональные и технические стандарты в гостинице.
34. Состав, краткая характеристика, назначение и структура стандартов ИСО 9000.
35. Жизненный цикл продукции и услуг.
36. Аудит систем менеджмента качества.
37. Международные методы разработки стандартов обслуживания.
38. Технологические требования по проектированию гостиничной территории.
39. Экологические требования.
40. Организационная структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиниц и их характеристика.
41. Деятельность вспомогательных служб гостиницы.
42. Специфика предоставления дополнительных услуг гостиничным предприятием.
43. Организация отдыха и спортивно-оздоровительных услуг.
44. Лицензирование. Лицензируемые виды деятельности в гостиницах.
45. Информационные технологии в деятельности гостиничных предприятий.
46. Специализированные программные продукты гостиничных предприятий.
47. Организация работы с жалобами и пожеланиями клиентов гостиничного предприятия.
48. Факторы спроса на гостиничное размещение.
49. Нормативно-правовые акты РФ и нормативные документы Федеральных органов исполнительной власти.
50. Типы гостиничных предприятий в зависимости от назначения. Требования, предъявляемые к различным типам гостиниц.
51. Классификация гостиниц в РФ.
52. Международная классификация гостиничных предприятий.
53. Международные гостиничные цепи.
54. Структура управления предприятиями питания гостиницы.
55. Организация бытового обслуживания в гостиницах.
56. Специфика предоставления транспортных услуг гостиничным предприятием.
57. Гостиничная индустрия как вид экономической деятельности.
58. Виды расчетов в гостиницах. Правила расчета оплаты за проживание.
59. Санитарно-гигиенические принадлежности в гостиничном сервисе.
60. Нормативы проведения уборочных мероприятий в гостиницах.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методические материалы (электронные)

Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	А. И. Ракитянская, С. А. Тимошенко	Технология и организация досуговой деятельности в гостиничном комплексе : учебное пособие	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2024	ЭБС
Л1.2	Т. В. Черевичко, М. С. Отнюкова	Гостиничный сервис : учебное пособие	Москва : ФЛИНТА, 2021	ЭБС
Л1.3	Е. В. Кулагина, С. А. Кацнель, О. В. Лукина, О. В. Автюхова	Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело» : учебное пособие	Омск : ОмГТУ, 2020	ЭБС

Л1.4	А. С. Гусак	Организация деятельности предприятий туристской индустрии : учебно-методическое пособие	Донецк : ДОНАУИГС, 2020	ЭБС
Л1.5	А. В. Полякова	Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.1.2	наглядные пособия, учебные видеофильмы
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план б430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 20

самостоятельная работа 118

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 5

курсовые работы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	12	12	12	12
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	2,3	2,3	2,3	2,3
Итого ауд.	20	20	20	20
Контактная работа	26,3	26,3	26,3	26,3
Сам. работа	118	118	118	118
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7

Итого	180	180	180	180

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Обеспечение качества и
безопасности в средствах
размещения**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель освоения дисциплины – знакомство обучающихся с основами организации безопасности в гостинице и оценки результативности менеджмента качества услуг, предоставляемых гостиничным предприятием

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.17
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Стандартизация и сертификация в сервисе, туризме и индустрии гостеприимства
2.1.2	Технологическое предпринимательство
2.1.3	Социальное предпринимательство
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технологии гостиничного сервиса
2.2.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.2.3	Технологии разработки стандартов обслуживания в гостиничном комплексе
2.2.3	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.8: Обеспечивает предоставление безопасных и качественных гостиничных услуг в средствах размещения при обслуживании потребителей	
Учебные цели	
Запоминание	Запоминает технологии контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий. Технологии планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
Понимание	понимает принципы и алгоритмы показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг
Применение	владеет навыками использования на практике технологий планирования и оценки потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и обеспечении безопасных и качественных гостиничных услуг в средствах размещения при обслуживании потребителей
Анализ	умеет анализировать и интерпретировать основные показатели деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для обеспечения безопасных и качественных гостиничных услуг в средствах размещения при обслуживании потребителей
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений, обеспечивающих безопасные и качественные гостиничные услуги в средствах размещения при обслуживании потребителей
Оценка	проводит оценку безопасности и качества гостиничных услуг в средствах размещения при обслуживании потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Особенности технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
3.1.2	Методику мониторинга удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и услуг общественного питания в течение ряда лет.
3.2	Уметь:
3.2.1	Использовать на практике знания особенностей технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и средств размещения.
3.2.2	Использовать на практике знания методик мониторинга удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и услуг общественного питания в течение ряда лет
3.3	Владеть

3..3.1	Навыками использования на практике знания технологий контроля выполнения плановых показателей и проведения по результатам эффективных корректирующих мероприятий
3.3.2	Навыками внедрения организационно-управленческих решений, обеспечивающих безопасные и качественные гостиничные услуги в средствах размещения при обслуживании потребителей

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр/курс 5/3				
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература
Раздел 1.	Основные службы по обеспечению безопасности в отеле			
1.1	Предмет, цели и основные принципы безопасности в средствах размещения /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Предмет, цели и основные принципы безопасности в средствах размещения /Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.3	Предмет, цели и основные принципы безопасности в средствах размещения /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.4	Предотвращение взрывов в гостиницах и организация безопасности заложников./Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.5	Предотвращение взрывов в гостиницах и организация безопасности заложников. /Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.6	Предотвращение взрывов в гостиницах и организация безопасности заложников. /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.7	Особенности обеспечения инженерной безопасности в кемпингах, мотелях, ботелях./Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.8	Обеспечение качества и безопасности газовых, водяных, канализационных сетей в средствах размещения. /Пр/	2	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
1.9	Особенности обеспечения инженерной безопасности в кемпингах, мотелях, ботелях. /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 2.	Пожарная безопасность в гостинице			
2.1	Правила противопожарного режима в средствах размещения; пожарный надзор, проводимый в гостиницах. /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
2.2	Правила противопожарного режима в средствах размещения; пожарный надзор, проводимый в гостиницах. /Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Правила противопожарного режима в средствах размещения; пожарный надзор, проводимый в гостиницах. /Ср/	12	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Контролирующие инстанции, имеющие полномочия в отношении обеспечения безопасности зданий и сооружений; конкретный объем их полномочий в рассматриваемой сфере. /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
2.5	Контролирующие инстанции, имеющие полномочия в отношении обеспечения безопасности зданий и сооружений; конкретный объем их полномочий в рассматриваемой сфере. /Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
2.6	Контролирующие инстанции, имеющие полномочия в отношении обеспечения безопасности зданий и сооружений; конкретный объем их полномочий в рассматриваемой сфере. /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3.	Законодательные основы обеспечения безопасности в средствах размещения			
3.1	Организация безопасности условий труда в основных службах гостиницы /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.2	Организация безопасности условий труда в основных службах гостиницы /Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.3	Организация безопасности условий труда в основных службах гостиницы /Ср/	12	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.4	Внедрение систем менеджмента качества на предприятиях гостиничного хозяйства /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.5	Внедрение систем менеджмента качества на предприятиях гостиничного хозяйства/Пр/	2	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.6	Внедрение систем менеджмента качества на предприятиях гостиничного хозяйства /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.7	Задачи внутреннего контроля качества в гостиницах Законодательные основы организации контроля качества и безопасности в гостиницах /Лек/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4

3.8	Задачи внутреннего контроля качества в гостиницах. /Пр/	2	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.9	Законодательные основы организации контроля качества и безопасности в гостиницах./Пр/	1	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.10	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	10	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
3.11	Подготовка к текущему контролю. /Ср/	34	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 4 Аттестационная процедура				
4.1	Консультация и прием курсовых работ /ИКР/	2	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
4.2	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4
4.3	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-2.8	Л1.1 - Л 1.4

УП: b430303_1-24_ГД.plx

стр. 7

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
Примерные темы курсовых работ (с презентацией) 1. Понятие и основные принципы безопасности в соответствии с Федеральным законом «О безопасности». 2. Функции и структуры службы безопасности отеля. 3. Предотвращение взрывов. 4. Безопасность заложников. 5. Предотвращение кражи несанкционированного проникновения. 6. Безопасность VIP-гостей. 7. Защита информации. 8. Взаимодействие с правоохранительными органами. 9. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. 10. Правила противопожарного режима и пожарный надзор. 11. Требования пожарной безопасности при эксплуатации отеля. 12. Общие требования к зданию и помещениям. 13. Контроль за эвакуационными путями. 14. Требования к эксплуатации технических систем. 15. Требования к средствам первичного пожаротушения. 16. Средства индивидуальной защиты людей. 17. Проведение массовых мероприятий. 18. Требования к инструкции о мерах пожарной безопасности. 19. Организация курения в отелях с учетом новых ограничений потребления табака.				
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Муравей, Л.А., Кривошеин, Д.А.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие	Москва: Вузовский учебник, 2018	ЭБС
Л1.4	Джум Татьяна Александровна, Денисова Надежда Ивановна	Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2016	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество

-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»			https://www.atidstu.ru/
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)			https://edu.atidstu.ru
6.3.3	Государственные информационные системы			не предусмотрено
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Объекты профессиональной деятельности в гостиничной индустрии: типы, структура, функции рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx

43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 18

самостоятельная работа 86

часов на контроль 35,7

Виды контроля в семестрах:

экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
Контроль самостоятельной работы	4	4	4	4
Иная контактная работа	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	86	86	86	86
Часы на контроль	35,7	35,7	35,7	35,7

Итого	144	144	144	144

УП: b430303_1-25_ОЗГД11.plx

стр. 2

Рабочая программа составлена _____ к.э.н, Доцент, Солодовникова Н.А

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин

**Объекты профессиональной
деятельности в гостиничной
индустрии: типы, структура,
функции**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель - изучение типов, структур и функций объектов профессиональной деятельности в индустрии гостеприимства. Задачи дисциплины: изучение классификаций предприятий гостиничной индустрии; изучение специфики деятельности различных видов предприятий; рассмотрение ресурсов объектов профессиональной деятельности, документационного обеспечения их деятельности; исследование общих и специфических функций гостиничных предприятий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.18
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Организация гостиничного дела
2.1.2	Организация обслуживания в средствах размещения
2.1.3	Обеспечение качества и безопасности в средствах размещения
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-1 Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	
ПК-1.8: Производит типизацию объектов гостиничной индустрии, анализирует их структуру и выявляет основные функции с целью эффективного управления	
Учебные цели	
Запоминание	знает типизацию объектов гостиничной индустрии, их структуру и основные функции
Понимание	понимает принципы и алгоритмы расчета основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий сферы сервиса, туризма и индустрии гостеприимства для подготовки организационно-управленческих решений с целью повышения экономической эффективности их деятельности
Применение	владеет навыками типизации объектов гостиничной индустрии, анализа их структуры и выявления основных функций с целью эффективного управления
Анализ	умеет анализировать осуществляет типизацию объектов гостиничной индустрии, анализирует их структуру и выявляет основные функции с целью эффективного управления
Синтез	владеет навыками анализа структуры объектов гостиничной индустрии и выявляет основные функции с целью эффективного управления
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений, типизацию объектов гостиничной индустрии, анализирует их структуру и выявляет основные функции с целью эффективного управления

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Технологии мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания
3.1.2	Особенности технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса.
3.2	Уметь:
3.2.1	Применять на практике технологии мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства
3.2.2	Применять на практике знания особенностей технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. -
3.3	Владеть
3.3.1	Навыками разрабатывать процессы, системы бизнес регламентов и стандартов гостиничного комплекса.
3.3.2	Навыками применения на практике технологий мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания. Навыками применения на практике знаний особенностей технологических процессов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс		8/4		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Часов	Компетенции	Литература
Раздел 1.	Виды объектов профессиональной деятельности			
1.1	Введение в предмет. Общие понятия. Классификация объектов индустрии гостеприимства /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.2	Введение в предмет. Общие понятия. Классификация объектов индустрии гостеприимства /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.3	Введение в предмет. Общие понятия. /Ср/	6	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.4	Предприятия гостиничной индустрии как объекты профессиональной деятельности и их классификация /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.5	Предприятия гостиничной индустрии как объекты профессиональной деятельности и их классификация /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.6	Предприятия гостиничной индустрии как объекты профессиональной деятельности и их классификация /Ср/	6	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.7	Коллективные и индивидуальные средства размещения профессиональной деятельности. /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.8	Коллективные и индивидуальные средства размещения профессиональной деятельности. /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
1.9	Коллективные и индивидуальные средства размещения профессиональной деятельности. /Ср/	6	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
Раздел 2.	Структура объектов профессиональной деятельности размещения			
2.1	Организационно-правовые формы деятельности и организационные структуры управления средствами размещения /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.2	Организационно-правовые формы деятельности и организационные структуры управления средствами размещения /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.3	Организационно-правовые формы деятельности и организационные структуры управления средствами размещения /Ср/	8	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.4	Ресурсы деятельности предприятий индустрии гостеприимства /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.5	Ресурсы деятельности предприятий индустрии гостеприимства /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.6	Ресурсы деятельности предприятий индустрии гостеприимства /Ср/	6	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.7	Документационное обеспечение деятельности гостиничных предприятий /Лек/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.8	Документационное обеспечение деятельности гостиничных предприятий /Пр/	1	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.9	Документационное обеспечение деятельности гостиничных предприятий /Ср/	8	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.10	Общие функции предприятий гостиничной индустрии	2	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.11	Общие функции предприятий гостиничной индустрии /Ср/	2	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.12	Общие функции предприятий гостиничной индустрии /Лек/	2	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.13	Общие функции предприятий гостиничной индустрии	2	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.14	Общие функции предприятий гостиничной индустрии	3	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.15	Самостоятельная проработка разделов дисциплин /Ср/	6	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
2.16	Подготовка к текущему контролю. /Ср/	35	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Подготовка к сдаче экзамена /Экзамен/	35,7	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4
3.2	Прием экзамена /ИКР/	0,3	ПК-1.8	Л1.1-Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
Примерные темы рефератов (с презентацией) 1. Инновации в сфере гостиничного хозяйства 2. Законодательные основы гостиничного хозяйства 3. Современные тенденции развития гостиничного хозяйства 4. Современные технологии в гостиничном хозяйстве 5. Система классификации гостиниц и других средств размещения в РФ 6. Разработка концепции новой гостиницы 7. Основные службы гостиницы и их общая характеристика. 8. Структура управления гостиницей. 9. Служба приема и размещения. 10. Служба эксплуатации номерного фонда. 11. Служба общественного питания. 12. Инженерная служба. 13. Вспомогательные службы. 14. Технологический процесс обслуживания гостей в гостинице. 15. Основные услуги гостиничного предприятия. 16. Дополнительные услуги гостиничного предприятия. 17. Требования к обслуживающему персоналу. 18. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. 19. Формы первичного учета, применяемые в гостиницах. 20. Обеспечение безопасности гостей гостиницы	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Прончева О. К.	Специализированные средства размещения: Учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2013	ЭБС
Л 1.4	Румянцева И. А.	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: Курс лекций	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2015	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/ (свободный доступ)
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Технологии выставочной деятельности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 124,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	124,8	124,8	124,8	124,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., Доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Технологии выставочной
деятельности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целью дисциплины является формирование знаний о выставочной деятельности предприятий сферы гостеприимства

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.19.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экономика предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.1.2	Деловая коммуникация
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Исследовательская практика
2.2.2	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 – Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.1: Владеет технологиями организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, взаимодействует с бизнес - сообществом и представителями разных культур	
Учебные цели	
Запоминание	Усваивает современные информационно-коммуникативные технологии организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Понимание	понимает принципы и алгоритмы организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц,
Применение	владеет навыками расчета основных инструментов организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, владеет навыками взаимодействия с бизнес - сообществом и представителями разных культур. осуществляет протокол деловых встреч с учетом межличностного и делового общения
Анализ	умеет анализировать инструменты организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, а также способы взаимодействия с бизнес - сообществом и представителями разных культур
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц,

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Специфику реализации выставочных проектов департаментами (служб, отделов) гостиничного комплекса.
3.1.2	Специфику обслуживания потребителей выставочных проектов
3.2	Уметь:
3.2.1	Планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса при разработке выставочного проекта.
3.2.2	Анализировать экономическую эффективность выставочного проекта
3.3	Владеть
3.3.1	Владеет навыками выставочного проектирования департаментами (служб, отделов) гостиничного комплекса. Способами разработки выставочных проектов с помощью компьютерных программ
3.2.3	Владеет навыками оптимизации работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. Осуществлять контроль эффективности деятельности служб гостиничного комплекса с учетом межличностного и делового общения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Семестр /Курс	5/3

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции	Литература

Раздел 1.	Организация участия в работе выставок			
1.1	Всемирные выставки-ярмарки в сфере гостеприимства: типология, значение в развитие гостиничного бизнеса /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Всемирные выставки-ярмарки в сфере гостеприимства: типология, значение в развитие гостиничного бизнеса /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.3	Всемирные выставки-ярмарки в сфере гостеприимства: типология, значение в развитие гостиничного бизнеса /Ср/	10	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.4	Изучение специализированных выставок в сфере гостеприимства /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.5	Изучение специализированных выставок в сфере гостеприимства /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.6	Самостоятельная проработка разделов дисциплины "Ростовские выставки ярмарки " и подготовка к текущему контролю /Ср/	20	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.7	Выставочные центры России /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.8	Выставочные компании г. Ростова- на-Дону и ЮФО /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.9	Самостоятельная проработка разделов дисциплины и подготовка к текущему контролю "Ростовские выставочные компании, центры и площадки" /Ср/	11	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 2	Организация проведения выставки			
2.1	Предвыставочная стадия подготовки участия в выставке. Выбор выставки, способы участия, оставление сметы /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.2	Предвыставочная стадия подготовки участия в выставке. Выбор выставки, способы участия, оставление сметы /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Самостоятельная проработка разделов дисциплины и подготовка к текущему контролю "стадия подготовки участия в выставки" /Ср/	18	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Стадия организации участия в специализированной выставке /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.5	Экспонаты. Стенд. Реклама участия. /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.6	Экспонаты. Стенд. Реклама участия. /Ср/	10	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.7	Стадия работы на стенде с посетителями выставки	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.8	Стадия работы на стенде с посетителями выставки	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.9	Стадия работы на стенде с посетителями выставки	20	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.10	Общение с представителями СМИ /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.11	Общение с представителями СМИ /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.12	Управление качеством услуг в гостиничном предприятии /Ср/	15	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.13	Общение с представителями СМИ /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.14	Стадия деятельности после закрытия выставки. Коммуникация с посетителями выставки /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.15	Самостоятельная проработка разделов дисциплин	20,8	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				

Прилагаются
5.2. Темы письменных работ
1. Подготовка итогового отчета об участии в выставке. 2. Имидж фирмы. 3. Фирменный стиль. 4. Выставки как инструмент маркетинга. 5. Классификация выставочных мероприятий 6. Характеристика основных стадий выставочных мероприятий 7. Основные направления по организации участия в выставке 8. Этапы типового плана по подготовке и проведению выставки. 9. Анализ рынка выставочно-ярмарочных мероприятий. 10. Особенности правовых норм участия в российских выставках. 11. Выбор выставочного мероприятия. 12. Особенности договорных отношений участника с организатором выставки. 13. Определение целей участия в выставке. 14. Особенности условий участия в выставке. 15. Подача заявки на участие в выставке. 16. Коллективная экспозиция на выставке или ярмарке. 17. Обязанности руководителя стенда. 18. Тематические и национальные разделы на международных и всемирных выставках. 19. Приемка стенда и инструктаж персонала 20. Особенности участия России в выставках и ярмарках за границей. 21. Организация рабочего дня на стендах. 22. Способы привлечения внимания к стендам. 23. Всемирные туристские выставки

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,	Кол-во
Л1.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности»)	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Прончева О. К.	Специализированные средства размещения: Учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2013	ЭБС
Л1.4	Румянцева И. А.	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: Курс лекций	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2015	ЭБС

6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				

6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)	
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний..

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Организация экскурсионного обслуживания рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 124,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	124,8	124,8	124,8	124,8
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа составлена _____ к.э.н., доцент, Солодовникова Н.А.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.

Коханюк Г.Г.

Отель «Шер Хоф»

Рабочая программа дисциплин
Организация экскурсионного
обслуживания

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Целями освоения дисциплины являются: изучение теоретических и практических аспектов предоставления услуг по организации и проведению экскурсий. Основными задачами дисциплины является: определение содержания и основных классификационных характеристик экскурсий как части туризма; определение факторов и ресурсов организации экскурсий; изучение нормативно-правовой базы организации экскурсий; определение организационной структуры экскурсионного туризма; изучение методологических и методических основ обеспечения экскурсий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.19.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Экспозиционно-выставочная деятельность предприятий сервиса, туризма и индустрии гостеприимства
2.1.2	Деловая коммуникация
2.1.3	Сервисная деятельность
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Маркетинг гостиничного предприятия
2.2.2	Организация обслуживания бизнес-туристов в гостиничном комплексе

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 – Способен взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.1: Владеет технологиями организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, взаимодействует с бизнес - сообществом и представителями разных культур	
Учебные цели:	
Запоминание	Усваивает современные информационно-коммуникативные технологии организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Понимание	понимает принципы и алгоритмы организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц,
Применение	владеет навыками расчета основных инструментов организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, владеет навыками взаимодействия с бизнес - сообществом и представителями разных культур. осуществляет протокол деловых встреч с учетом межличностного и делового общения
Анализ	умеет анализировать инструменты организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц, а также способы взаимодействия с бизнес - сообществом и представителями разных культур
Синтез	владеет навыками внедрения организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц
Оценка	проводит оценку результатов внедренных организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	Технологию подготовки и проведения обзорных и тематических экскурсий о необходимости изучения интересов и запросов туристов
3.1.2	Специфику обслуживания потребителей экскурсий
3.2	Уметь:
3.2.1	Рассчитывать затраты на организацию и предоставление экскурсионной услуги. применять технические средства в экскурсионной услуге
3.2.2	Выявлять основные и дополнительные экскурсионные услуги и управлять процессом экскурсионного обслуживания
3.3	Владеть

3.3.1	Навыками выявления основных и дополнительных экскурсионных услуг, процессом экскурсионного обслуживания
3.3.2	Навыками внедрения организационно-управленческих решений по организации обслуживания потребителей услуг индустрии гостеприимства и заинтересованных лиц в процессе организации экскурсионного обслуживания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Семестр /Курс		5/3		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1.	Методологические основы разработки экскурсии			
1.1	Понятие и основные характеристики экскурсии. /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.2	Понятие и основные характеристики экскурсии. /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.3	Понятие и основные характеристики экскурсии. /Ср/	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.4	Экскурсионная продукция турпредприятия и ее особенности, принципы взаимодействия различных предприятий	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.5	Экскурсионная продукция турпредприятия и ее особенности, принципы взаимодействия различных предприятий	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.6	Экскурсионная продукция турпредприятия и ее особенности, принципы взаимодействия различных предприятий	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.7	Специфика разработки экскурсии и экскурсионной услуги. Проблемы экскурсионного продукта /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.8	Специфика разработки экскурсии и экскурсионной услуги. Проблемы экскурсионного продукта /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
1.9	Специфика разработки экскурсии и экскурсионной услуги. Проблемы экскурсионного продукта /Ср/	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 2.	Концепция разработки экскурсионных услуг размещения			
2.1	Социально-экономические и природные условия разработки экскурсионной услуги. Ресурсы, объекты и их классификация	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.2	Социально-экономические и природные условия разработки экскурсионной услуги. Ресурсы, объекты и их классификация	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.3	Социально-экономические и природные условия разработки экскурсионной услуги. Ресурсы, объекты и их классификация	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.4	Классификация экскурсий. Виды экскурсионных услуг в разработке экскурсионных маршрутов /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.5	Классификация экскурсий. Виды экскурсионных услуг в разработке экскурсионных маршрутов /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.6	Классификация экскурсий. Виды экскурсионных услуг в разработке экскурсионных маршрутов /Ср/	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.7	Технологии организации различных видов экскурсий /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.8	Технологии организации различных видов экскурсий /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.9	Технологии организации различных видов экскурсий /Ср/	12	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.10	Аспекты организации экскурсионных услуг и материально-техническое обеспечение при их разработке /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.11	Аспекты организации экскурсионных услуг и материально-техническое обеспечение при их разработке /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.12	Аспекты организации экскурсионных услуг и материально-техническое обеспечение при их разработке /Ср/	7,8	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.13	Использование информационных ресурсов в экскурсионном туризме /Лек/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4

2.14	Использование информационных ресурсов в экскурсионном туризме /Пр/	1	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.15	Использование информационных ресурсов в экскурсионном туризме /Ср/	10	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
2.16	Подготовка к текущему контролю. /Ср/	35	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.1	Л1.1 - Л 1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
Темы контрольных работ: 1. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии - «Ростов-на-Дону - литературный». 2. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Ростов -на-Дону - театальный». 3. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Ростов-на-Дону - музыкальный». 4. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Ростов –на-Донуспортивный». 5. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Ростов – на-Дону - центр науки и образования юга России». 6. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Парки, бульвары и скверы Ростова-на-Дону». 7. Технология организации экскурсионной услуги: тематической пешеходной городской экскурсии «Большая Садовая - главная улица Ростова-на-Дону». 8. Технология организации экскурсионной услуги: тематической пешеходной городской экскурсии «По Буденовскому проспекту». 9. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии - «Старый Ростов-наДону». 10. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Архитектура Ростова-на-Дону». 11. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии по Ростову-на-Дону «Ростовчанка». 12. Технология организации экскурсионной услуги: пешеходной экскурсии-прогулки «В парке Горького» . 13. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной экскурсии «По окрестностям Ростова-наДону». 14. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной экскурсии- «По Приазовью» (Западная часть Азовского района). 15. Технология организации экскурсионной услуги: тематической обзорной экскурсии «В мире животных ростовского зоопарка». 16. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной экскурсии «Ростов-на-Дону в Великую Отечественную войну». 17. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной экскурсии: «Ростов- на-Дону купеческий». 18. Технология организации экскурсионной услуги: пешеходной экскурсии «Ботанический сад ЮФУ». 19. Технология организации экскурсионной услуги автобусной городской экскурсии по Ростова-на-Дону - «Защитники земли Ростовской». 20. Технология организации экскурсионной услуги: путевой информации экскурсии в Белокалитвинский район Ростовской области. 21. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии «Знаменитые люди в Ростове-на-Дону». 22. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной городской экскурсии тематической автобусной экскурсии «Пока в России Пушкин длится, метелям не задуть свечу». 23. Технология организации экскурсионной услуги: тематической теплоходной экскурсии «Южная рапсодия» (г.Ростов-на-Дону – ст.Старочеркасская – г.Ростов-на-Дону). 24. Технология организации экскурсионной услуги: тематической автобусной этнографической экскурсии «Проводов зимы - «Масленица» 25. Технология организации экскурсионной услуги тематической автобусной городской экскурсии по Ростову-на-Дону -«Олимпийцы Ростова-на-Дону».				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,	Кол-во
Л1.1	Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б.	Технологии гостиничной деятельности: Учебное пособие для бакалавров	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2017	ЭБС
Л1.2	Радыгина Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018	ЭБС
Л1.3	Прончева О. К.	Специализированные средства размещения: Учебное пособие	Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2017	ЭБС
Л1.4	Румянцева И. А.	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: Курс лекций	Москва: Московская государственная академия водного транспорта, 2015	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znanium» (https://znanium.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/(свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	

7.2.1	ноутбук, проектор, экран
	7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Анимация в индустрии туризма и гостеприимства рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплин
Анимация в индустрии туризма и
гостеприимства**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03
Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.
к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - освоение обучающимися основных технологий туристской анимации, формирование навыков проектирования и проведения анимационных программ в туристских комплексах, ознакомление со структурой и деятельностью анимационной службы на современных туристских предприятиях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.20.01
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Деловая коммуникация
2.1.2	Концепции современного естествознания
2.1.3	Психология командной работы и лидерства
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
2.2.2	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 Способность взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.2 Взаимодействует с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные способы взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Понимание	понимает принципы взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Применение	осуществляет взаимодействие с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Анализ	умеет взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Синтез	владеет навыками взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Оценка	проводит оценку результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы обеспечения соблюдения и контроля технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания предприятий разного уровня
3.1.2	принципы и методы мониторинга удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания разного уровня качеством обслуживания
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки обеспечивать соблюдения и контроль технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания предприятий разного уровня
3.2.2	анализировать результаты внедренных знаний, применять методы и способы мониторинга удовлетворенности потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания разного уровня качеством обслуживания
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
3.3.2	результатами внедренных навыков соблюдения и контроля технологических процессов обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания предприятий разного уровня

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Семестр /Курс		8/4		
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Теоретические основы анимационной деятельности			
1.1	Определение, функции, типология, виды анимации /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
1.2	Организация анимационного обслуживания гостей и туристов /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
1.3	Управляющая и управляемая подсистемы в менеджменте туристской анимации /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
1.4	Формирование и структурирование подсистем анимационного менеджмента /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 2	Технологические основы туристской анимации			
2.1	Драматургическое построение содержания, специфика и основные тенденции развития форм анимационной деятельности /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.2	Проектирование анимационных программ на основе драматургических принципов /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.3	Основы сценаристики анимационных программ /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.4	Основные этапы разработки сценария /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.5	Сущность и особенности режиссерской работы /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.6	Планирование режиссерской работы /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.7	Методические основы обучения актерскому мастерству /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.8	Актерские тренинг. Развитие сценических навыков /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.9	Организация игровой деятельности в анимационных программах /Лек/	2	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.10	Методика подготовки и проведения игр /Пр/	2	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
2.11	Основные направления видов деятельности туристской и гостиничной анимации. Принципы организации анимации для взрослых. Особенности организации детской анимации. Характеристика спортивной анимации. Анимация для детей. Определение фольклора и его роли в анимации. Этнография как фактор развития региональной анимационной деятельности. Пути использования фольклорно- этнографического наследия в анимационной деятельности. Формирование игротки. Составление глоссария по дисциплине. /Ср/	88,8	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6
Раздел 3	Аттестационная процедура			
3.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.6

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)	
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Понятие анимационного менеджмента 2. Народные ремесла, промыслы и медицина в анимационных программах 3. Функции анимационного менеджмента 4. Психология анимационного обслуживания 5. Особенности работы с туристами разных категорий 6. Драматургическое построение содержания анимационных программ	

7. Формы работы с разными возрастными группами отдыхающих
8. Методика подготовки и проведения монологических и диалогических форм информационно-анимационной деятельности
9. Классификация гостей по их отношению к проведению досуга
10. Специфика режиссуры анимационной деятельности
11. Национальные особенности гостей, их учет при составлении анимационных программ
12. Сценарий как основной вид драматургии в анимационной деятельности
13. Анимационные программы для семейного досуга
14. Понятие артистической индивидуальности аниматора
15. Материальная база для обеспечения работы анимационной службы гостиниц и туркомплексов

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
ЛП.1	Радыгина, Е. Г.	Анимационная деятельность : учебное пособие	Екатеринбург : УрГЭУ, 2022	ЭБС
ЛП.2	Сизенева, Л. А.	Анимационная деятельность в туристском бизнесе: организация и оценка экономической эффективности : учебно-методическое пособие	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022	ЭБС
ЛП.3	Тараторин, Е. В.	Анимация историко-культурных объектов : учебное пособие	Санкт-Петербург : Планета музыки, 2021	ЭБС
ЛП.4	Брашнов, С. Г.	Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие	Москва : ФЛИНТА, 2019	ЭБС
ЛП.5	Полякова, А. В.	Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие	Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020	ЭБС
ЛП.6	Генералов И. Г., Ефремова М. В., Чкалова О. В.	Современные тренды развития рынка услуг в сфере туризма и гостеприимства : монография	Нижний Новгород : НГИЭУ, 2023	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран

	7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоша

_____ 2025 г.

Детская анимация

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
 в том числе:
 аудиторные занятия 16
 самостоятельная работа 88,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
Неделя	18 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Практические	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	3	3	3	3
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	19,2	19,2	19,2	19,2
Сам. работа	88,8	88,8	88,8	88,8
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Детская анимация**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - формирование у студентов глубоких знаний о досуге как социокультурном пространстве ребенка, важнейшем феномене детской культуры, освоение современных технологий анимационной деятельности с детьми.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В.20.02
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Основы нравственности
2.1.2	Психология командной работы и лидерства
2.1.3	Права человека
2.1.4	Основы курортологии
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Анимация в индустрии туризма и гостеприимства
2.2.2	Бизнес-планирование в гостиничной деятельности
2.2.3	Преддипломная практика

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
ПК-2 Способность взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными сторонами	
ПК-2.2 Взаимодействует с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания	
Учебные цели	
Запоминание	излагает основные способы взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Понимание	понимает принципы взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Применение	осуществляет взаимодействие с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Анализ	умеет взаимодействовать с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Синтез	владеет навыками взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
Оценка	проводит оценку результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные принципы командной работы в детской анимации, социальные, культурные, этнические и конфессиональные различия потребителей услуг детской анимации, организационные принципы и ресурсы анимационной деятельности, а также основные требования потребителей услуг детской анимации
3.1.2	принципы и методы основных характеристик контактной зоны детской анимации, законы развития межличностных отношений в ней, принципы построения комфортной контактной зоны
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки командной работы в детской анимации, толерантно воспринимать социальные, культурные, этнические и конфессиональные различия потребителей услуг детской анимации
3.2.2	анализировать результаты актуальных организационных принципов и ресурсов анимационной деятельности в соответствии с требованиями потребителей услуг детской анимации
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками взаимодействия с потребителями гостиничных комплексов и заинтересованными лицами с целью обеспечения, а также мониторинга удовлетворенности потребителей услуг качеством анимационного обслуживания
3.3.2	результатами состояния контактной зоны детской анимации, текущее состояние межличностного взаимодействия в контактной зоне, выделять приоритетные принципы построения комфортной контактной зоны

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	5/3			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература
Раздел 1	Сущностная характеристика культуры детского досуга			
1.1	Понятие, сущность и причины возникновения детской субкультуры /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
1.2	Социокультурная среда как пространство, проектирующее детство /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
1.3	Игра как феномен детского досуга /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
1.4	Принципы организации детской игры /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 2	Технологические основы организации детского досуга			
2.1	Культурно-досуговая деятельность с детьми как функциональная система /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.2	Организация культурно-досуговой деятельности детей /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.3	Виды организации детского досуга /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.4	Технологии подготовки и проведения детских анимационных программ /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.5	Социально-реабилитационные технологии детского досуга /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.6	Основные виды социально- реабилитационных технологий в детской анимации /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.7	Семья как объект социально- культурной анимации /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
2.8	Технология организации семейного досуга /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
Раздел 3	Основы организации детской анимации			
3.1	Методика разработки детских анимационных программ /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
3.2	Особенности сценарно-режиссерского построения анимационной программы для детей /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
3.3	Принципы художественного оформления детских анимационных программ /Лек/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
3.4	Методы художественного оформления детских анимационных программ /Пр/	1	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4
3.5	Организованный (управляемый) и неорганизованный (стихийный) виды детского досуга. Разделение детского досуга по содержанию. Сюжетно-ролевые игры. Народные игры. Типы отношений к организации детского досуга. Характерологические особенности детского досуга. Классификация видов культурно- досуговой деятельности детей. Характер и виды детских развлечений. Сущностная характеристика праздников. Место проведения досуга детей. Профилактика девиантного поведения согласно требованиям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ). Анимация в семейном туризме. Анимационные программы для семейного досуга. Этапы подготовки анимационных программ. Психолого-педагогические особенности проектирования детских анимационных программ. Социально-досуговые учреждения, реализующие анимационные программы. Законы художественного оформления анимационных программ. Организация всех внешних средств сценической выразительности. Задачи художественного оформления анимационной программы.	88,8	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4

	Музыкальное и световое оформление анимационных программ. Правила техники безопасности при работе с осветительным оборудованием, проекционным оборудованием, аппаратурой на сценической площадке. Квалификационная характеристика работников детской анимации. Личностные качества, профессиональные компетенции с учетом видов деятельности. Профессиональные табу детских аниматоров. Мотивация и творческий рост детских аниматоров. /Ср/			
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Прием зачета /ИКР/	0,2	ПК-2.2	Л1.1 - Л1.4

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)				
для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины				
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)				
Прилагаются				
5.2. Темы письменных работ				
1. Культура детства как предмет научного исследования. 2. Детство как социально-культурный феномен. 3. Основные социально-культурные процессы детства. 4. Методика организации массовых, групповых и индивидуальных форм социально-культурной анимации с детьми, подростками и юношеством. 5. Технологии создания художественно-образного решения детско-юношеских анимационных программ. 6. Специфика сценарно-драматургической разработки детско-юношеских анимационных программ. 7. Особенности постановочной работы в анимационных программах для детей и юношества. 8. Связи с общественностью и реклама детско-юношеских социально-культурных анимационных программ. 9. Функции музыки в детских анимационных программах. 10. Особенности использования музыки в детских театрализованных игровых программах. 11. Музыкальная драматургия литературно-музыкальных, документально-публицистических и поэтических композиций для детей. 12. Особенности использования музыки в обрядовом действии. 13. Музыкальная драматургия детского праздника.				

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Л. А. Сизенева, Т. Л. Косульникова, Д. Ю. Шарапов	Анимационная деятельность в туристском бизнесе: организация и оценка экономической эффективности : учебно-методическое пособие	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022	ЭБС
Л1.2	П. Г. Николенко, М. В. Ефремова	Организация обслуживания в сфере гостеприимства : учебник для вузов	Санкт-Петербург : Лань, 2024	ЭБС
Л1.3	Е. В. Тараторин, Е. В. Курапина	Анимация историко-культурных объектов : учебное пособие	Санкт-Петербург : Планета музыки, 2021	ЭБС
Л1.4	Е. Г. Радыгина, Ю. Н. Огурцова, Е. И. Охрименко	Анимационная деятельность : учебное пособие	Екатеринбург : УрГЭУ, 2022	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				

6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)
6.6 Электронные образовательные ресурсы	
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ДГТУ в г. Азове**

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Н. Ладоса

_____ 2025 г.

Основы нравственности

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Социально-экономические дисциплины**

Учебный план b430303_1-25_ОЗГД11.plx
 43.03.03 Гостиничное дело

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
 в том числе:
 аудиторные занятия 8
 самостоятельная работа 61,8

Виды контроля в семестрах:
 зачеты 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8
Контроль самостоятельной работы	2	2	2	2
Иная контактная работа	0,2	0,2	0,2	0,2
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	10,2	10,2	10,2	10,2
Сам. работа	61,8	61,8	61,8	61,8
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа составлена _____ Преподаватель, Сухова Т.Н.

Рецензент(ы):

Генеральный директор ООО
«Сохо»

Орлова Л.Н.

ИП Коханюк Г.Г.
Отель «Шер Хоф»

Коханюк Г.Г

**Рабочая программа дисциплины
Основы нравственности**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)

составлена на основании учебного плана:

43.03.03 Гостиничное дело

утвержденного учёным советом института от 25.02.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Социально-экономические дисциплины

Протокол от 25 февраля 2025 г. № 7

Срок действия программы: 2025-2030 уч.г.

Зав. кафедры _____ Доценко Е.Ю.

Заведующий выпускающей кафедры _____ Доценко Е. Ю.

к. э. н., доцент

Председатель НМС УГН(С) _____ Казьмина Л.Н.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Цель дисциплины - является изучение основных общечеловеческих и отечественных духовно-нравственных ценностей, содержащихся в православном христианстве и основанных на нем философских учениях и произведениях литературы и искусства, как отечественных, так и зарубежных, что будет способствовать обретению студентами смысла жизни и нравственной опоры, выработке собственной нравственной позиции, укреплению национально-культурного и гражданского самосознания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП:	ФТД
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	История России
2.1.2	Концепции современного естествознания
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Психология командной работы и лидерства
2.2.2	Деловая коммуникация
2.2.3	Философия

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ИНДИКАТОРАМИ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ	
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
УК-5.2 Критически оценивает религиозно-моральные концепции и учения, работая с противоположными системами духовных ценностей	
Учебные цели	
Запоминание	знает основные принципы и основы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Понимание	понимает принципы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Применение	владеет основами религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Анализ	умеет анализировать основы религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Синтез	осуществляет анализ религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
Оценка	проводит оценку результатов основ религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	основные положения о значении морали, общественных ценностей в жизни личности, семьи и общества
3.1.2	принципы ценностно-смысловых мировоззренческих основ мира и духовных традициях многонациональных народов РФ
3.2	Уметь:
3.2.1	применять навыки о знаниях, понятиях и представлениях о духовной культуре и морали
3.2.2	анализировать результаты формирования представлений об исторической роли традиционных религий и гражданского общества в становлении Российской государственности
3.3	Владеть:
3.3.1	основами религиозно-моральных концепций и учений, работая с противоположными системами духовных ценностей
3.3.2	результатами философского учения в целом, обосновывать собственное ведение

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
Семестр /Курс	1/1			
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Объем часов	Код компетенции и задачи	Литература

Раздел 1	Введение в изучение «Основ нравственности»			
1.1	Предмет «Основы нравственности». Базовые понятия: понятие культуры, фундаментальные характеристики культуры, духовная культура, духовность. Специфика духовности в христианстве и других религиозных системах /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
1.2	Культура (в том числе, духовная культура) в жизни человека и общества. Этика учёного /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
1.3	Понятие культуры, фундаментальные характеристики культуры, духовная культура, духовность. Специфика духовности в христианстве и других религиозных системах /Ср/	12	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
1.4	Нравственность в представлении русской философии XIX-XX вв. Нравственность и духовность /Ср/	10	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 2	Нравственные основы человеческого бытия			
2.1	Духовно-нравственные основы мировых религий /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
2.2	Смысложизненные проблемы в религиозных системах и светской этике /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
2.3	Этика, мораль, нравственность: происхождение и специфика понятий, религиозный и светский взгляд /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
2.4	Понятие смысла жизни в философских и религиозных учениях мира и светской этике /Ср/	10	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
2.5	Этика, мораль, нравственность: происхождение и специфика понятий, религиозный и светский взгляд /Ср/	6	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 3	Духовно-нравственные основы православной культуры.			
3.1	Православное учение о природе мира и человека, о природе добра и зла. Понятие греха и добродетелей. Любовь как высшая духовная ценность /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
3.2	Православие как культуuroобразующая религия России: история и современность /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
3.3	Соотношение свободы и нравственного закона /Лек/	1	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
3.4	Православное учение о природе мира и человека, о природе зла. Понятие греха и добродетелей. Любовь как высшая духовная ценность /Ср/	8	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
3.5	Свобода в светском и духовном понимании /Ср/	7,8	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
Раздел 4	Аттестационная процедура			
4.1	Подготовка к зачёту /Ср/	8	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5
4.2	Прием зачета /Зачет/	0,2	УК-5.2	Л1.1 - Л1.5

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины	
5.1. Оценочные материалы (оценочные средства)	
Прилагаются	
5.2. Темы письменных работ	
1. Критерии христианской морали и нравственности: Десять Заповедей Закона Божия и евангельские Заповеди Блаженства. 2. Свобода, ответственность, творчество в православном понимании. 3. Православное (или др. религия) понимание смысла жизни человека. 4. «По образу и подобию» (дух, душа и тело): православное учение о человеке. 5. Любовь в светском и христианском понимании (размышления студента). 6. Возможна ли полноценная православная семья в современных условиях (размышления студента). 7. Значение иконописи в духовном опыте православия и в культуре. 8. Православный Храм: произведение архитектуры и сакральное пространство. 9. Святость – воплощение христианского учения о человеке и понимания смысла жизни. 10. Значение святоотеческой и житийной литературы в православной культуре. 11. Православие и русская литература XVIII - XX вв. 12. Православие и русская живопись XVIII - XX вв. 13. Православие и русская классическая музыка XIX в. 14. Христианские основы базовых нравственных ценностей русской культуры.	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ				
6.1. Учебно-методические материалы (электронные)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
Л1.1	Е. Н. Чекушкина	Социальная рефлексия как механизм общения, диалога, идентичности : монография	Саранск : МГПУ им. М. Е. Евсевьева, 2020	ЭБС
Л1.2	С. А. Цепляева	Нравственная культура личности : учебно-методическое пособие	Волгоградский ГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2017	ЭБС
Л1.3	С. Ю. Бунтовский	Государственная этика и культура : учебное пособие	Краснодар : КубГАУ, 2020	ЭБС
Л1.4	С. И. Асхаков	Методы исследования в социальной работе : учебное пособие	Карачаевск : КЧГУ, 2023	ЭБС
Л1.5	О. И. Колесникова	Язык и стиль современных средств массовой коммуникации : учебник	Киров : ВятГУ, 2020	ЭБС
6.2. Учебно-методические материалы (печатные издания)				
Код	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
-	-	-	-	-
6.3. Информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства				
6.3.1	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет»		https://www.atidstu.ru/	
6.3.2	Специализированная дистанционная оболочка (образовательная платформа)		https://edu.atidstu.ru	
6.3.3	Государственные информационные системы		не предусмотрено	
6.4 Программное обеспечение				
6.4.1	ОС Microsoft Windows (лицензионное ПО)			
6.4.2	Microsoft Office (лицензионное ПО)			
6.4.3	7-Zip (свободно распространяемое, отечественное)			
6.5 Электронные информационные ресурсы (в т.ч. справочные системы, профессиональные базы данных)				
6.5.1	Научно-техническая библиотека Донского государственного технического университета (электронно-библиотечные ресурсы, труды ученых ДГТУ, сборники конференций, научные доклады, учебно-методические материалы)			
6.5.2	Электронно-библиотечная система Лань (https://e.lanbook.com)			
6.5.3	Научная электронная библиотека eLIBRARY (http://elibrary.ru)			
6.5.4	Электронно-библиотечная система «Znaniy» (https://znaniy.ru/)			
6.5.5	Электронно-библиотечная система IPRsmart (https://www.iprbookshop.ru/)			
6.5.6	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» (https://biblioclub.ru/)			
6.5.7	СПС КонсультантПлюс (http://www.consultant.ru/) (свободный доступ)			
6.6 Электронные образовательные ресурсы				
6.6.1	Электронная информационно-образовательная среда «СКИФ» включающая электронные курсы, интерактивные учебники, учебные видеоресурсы, тестовые задания для контроля знаний.			

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех занятий по дисциплине, предусмотренных учебным планом и содержанием РПД. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения согласно требованиям ФГОС.	
7.1 Технические средства обучения	
7.1.1	столы аудиторные, стулья аудиторные, доска аудиторная;
7.2 Оборудование	
7.2.1	ноутбук, проектор, экран
7.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся	
7.3.1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Созданы условия для студентов с ограниченными возможностями здоровья.