

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гунько Юлия Александровна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Гостиничный и ресторанный бизнес

43.04.02 Туризм

Туристский и гостиничный бизнес

магистр

очная

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнеса» является приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков организации гостинично-ресторанного бизнеса и предоставления гостинично-ресторанных услуг, формирование у студентов системы знаний и представлений о современных бизнес-процессах в средствах размещения и предприятиях общественного питания, в том числе при проведении различных организационных мероприятий.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии развития предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	ПК-1.1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	знает критерии эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности гостинично-ресторанных предприятий и организаций в индустрии гостеприимства умеет оценивать эффективность принятых управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности гостинично-ресторанных предприятий и организаций в индустрии гостеприимства владеет навыками принимать эффективные управленческие решения по стратегическим направлениям деятельности гостинично-ресторанных предприятий и организаций в индустрии гостеприимства
ПК-1 Способен оценивать эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и плана реализации стратегии развития предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	ПК-1.2 Формирует план реализации стратегии туристского предприятия с использованием программно-целевого подхода	знает специфику формирования плана реализации стратегических направлений деятельности гостинично-ресторанного бизнеса умеет формировать план реализации стратегических направлений деятельности гостинично-ресторанного бизнеса владеет навыками внедрять и реализовывать план стратегических направлений деятельности гостинично-ресторанного бизнеса
ПК-2 Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса на различных	ПК-2.1 Проводит стратегический анализ, выявляет факторы успеха, экономически обосновывает корпоративные и функциональные стратегии развития	знает статистические показатели, факторы успеха в развитии предприятий и организаций индустрии гостеприимства умеет проводить стратегический анализ развития предприятий гостинично-ресторанного бизнеса владеет навыками

уровнях управления	предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	навыками обоснования корпоративных и функциональных направлений деятельности предприятий гостинично-ресторанного бизнеса
ПК-2 Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса на различных уровнях управления	ПК-2.2 Формирует концепцию и планирует реализацию конкурентной стратегии развития предприятий сферы туризма	знает основы формирования конкурентной стратегии развития гостинично-ресторанного бизнеса умеет планировать конкурентную стратегию развития предприятий и организаций гостинично-ресторанного бизнеса владеет навыками навыками планирования конкурентной стратегии развития предприятий и организаций гостинично-ресторанного бизнеса
ПК-2 Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности в сфере туризма и гостиничного бизнеса на различных уровнях управления	ПК-2.3 Способен выполнить прогнозирование развития сферы туризма и гостиничного бизнеса в разрезе различных уровней управления, в том числе на основе форсайт-технологий	знает основы прогнозирования гостинично-ресторанного бизнеса различных уровней управления умеет прогнозировать развитие гостинично-ресторанного бизнеса в разрезе различных уровней управления владеет навыками навыками прогнозирования гостинично-ресторанного бизнеса в разрезе различных уровней управления

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гостиничный и ресторанный бизнес» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Освоение дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Бизнес-анализ в туризме и оптимизация бизнес процессов

Экскурсионный менеджмент и моделирование туристских маршрутов

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Преддипломная практика

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	10	12		86		За

в т.ч. часов: в интерактивной форме	2	2				
практической подготовки	10	12		86		

Семестр	Трудоемк ость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	108/3			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций
			всего	Лекции	Семинарск ие занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Гостиничный и ресторанный бизнес									
1.1.	Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	2	8	4	4		34	КТ 1	Устный опрос	ПК-2.3, ПК-2.2
1.2.	Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	2	8	4	4		26	КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-1.2
1.3.	Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе	2	6	2	4		26			ПК-2.1, ПК-1.1, ПК-2.2
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		108	10	12		86			
	Итого		108	10	12		86			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	4/2
Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	4/-
Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном	Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе	2/-

бизнесе		
Итого		10

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	Услуги средств размещения. Стандартная международная классификация средств размещения.	Пр	4/2/4
Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	1.Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности. 2. Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности.	Пр	4/-/4
Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе	Тенденции рынка труда в индустрии гостеприимства и востребованность российских специалистов	Пр	4/-/4
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	34
Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	26
Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе	26

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия. Гостинично-ресторанная деятельность как индустрия	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1, Л3.2
2	Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе. Законодательная база в гостинично-ресторанном бизнесе	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1, Л3.2
3	Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе. Кадры и кадровая политика в гостинично-ресторанном бизнесе	Л1.1, Л1.2	Л2.1	Л3.1, Л3.2

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
ПК-1.1: Проводит оценку эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)				
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		x		
	Международные стандарты гостеприимства		x		
	Международный туризм		x		
	Организационно-управленческая практика		x		
	Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма		x		
	Преддипломная практика				x

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
	Турагентская и туроператорская деятельность		x		
ПК-1.2:Формирует план реализации стратегии туристского предприятия с использованием программно-целевого подхода	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)				
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		x		
	Международные стандарты гостеприимства		x		
	Международный туризм		x		
	Организационно-управленческая практика		x		
	Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма		x		
	Преддипломная практика				x
	Турагентская и туроператорская деятельность		x		
ПК-2.1:Проводит стратегический анализ, выявляет факторы успеха, экономически обосновывает корпоративные и функциональные стратегии развития предприятий сферы туризма и гостиничного бизнеса	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)				
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		x		
	Международные стандарты гостеприимства		x		
	Международный туризм		x		
	Организационно-управленческая практика		x		
	Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма		x		
	Преддипломная практика				x
	Экскурсионный менеджмент и моделирование туристских маршрутов			x	
ПК-2.2:Формирует концепцию и планирует реализацию конкурентной стратегии развития предприятий сферы туризма	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)				
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		x		
	Международные стандарты гостеприимства		x		
	Международный туризм		x		
	Организационно-управленческая практика		x		
	Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма		x		
	Преддипломная практика				x
ПК-2.3:Способен выполнить прогнозирование развития сферы туризма и гостиничного бизнеса в	Бизнес-анализ в туризме и оптимизация бизнес процессов				x
	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		x		

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
разрезе различных уровней управления, в том числе на основе форсайт-технологий	Организационно-управленческая практика		x		
	Организация предпринимательской деятельности в сфере туризма		x		
	Преддипломная практика				x
	Управление проектами и программами в туризме		x		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» проводится в виде Зачет.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧЕНО», «НЕ ЗАЧЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
2 семестр			
КТ 1	Устный опрос		0
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		0
Сумма баллов по итогам текущего контроля			0
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			70
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
2 семестр			

КТ 1	Устный опрос	0	
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	0	

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Гостиничный и ресторанный бизнес» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами

дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес»

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Барчуков И. С., Баумгартен Л. В., Башин Ю. Б., Зайцев А. В. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учеб. пособие для вузов по специальности 100103 "Социально-культурный сервис и туризм". - Москва: КНОРУС, 2014. - 168 с.

Л1.2 Чудновский А. Д., Жукова М. А., Романов А. А., Мальцева М. В., Арифиллин М. В., Гулиев А. Ю., Жуков В. А., Солнцева О. Г., Замятина Н. А., Цаболова О. Р., Фролова Е. А., Збарская А. В., Цунаева Ю. О., Офицерова Н. А., Лапшина П. И., Тараканова О. В., Коренко Ю. М., Фирсова А. Е., Акопян Д. В., Погорелко И. В. Гостиничный бизнес в современной экономике [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Русайнс, 2025. - 237 с. – Режим доступа: <https://book.ru/book/957627>

дополнительная

Л2.1 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1058887>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский дом "Альфа-М", 2015. - 384 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=473497>

Л3.2 Чаплина А. Н., Герасимова Е. А. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала [Электронный ресурс]: моногр. ; ВО - Магистратура. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2016. - 160 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=967021>

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

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		http://new.znanium.com/go.php?id=1058887
2		http://new.znanium.com/go.php?id=967021
3		http://new.znanium.com/go.php?id=473497

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-------	---	-----------------	---

1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	407/ИТ Ф 406-408/ИТ Ф	<p>Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>Оснащение: столы – 28 шт., стульев – 30 шт., компьютером Kraftway Credo – 1шт, проектор Epson EB-X18-1 шт., интерактивная доска SMART Board 690, учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
		404/ИТ Ф	Оснащение: столы – 28 шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		407/ИТ Ф	Оснащение: столы – 21шт., стулья – 47 шт., компьютер Kraftway Credo – 1шт, экран настенный -1 шт., проектор Epson EB-X18-1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 556).

Автор (ы)

_____ доц. КМБит, кэн Варивода Валентина Сергеевна

Рецензенты

_____ доц. КМБит, кэн Рязанцев Иван Иванович

_____ доц. КМБит, кэн Воробьева Наталья Валерьевна

Рабочая программа дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 28 от 25.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.04.02 Туризм

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 8 от 26.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.04.02 Туризм

Руководитель ОП _____