РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
Казанский филиал

УТВЕРЖДАЮ
И. о. директора КФ РМАТ
С.И.Пономарева
«____» _____2021 г.

Р А Б О Ч А Я П Р О Г Р А М М А

По дисциплине Б1.УОО. ДВ.02.02 **«Организация гостиничного производства»**

Направление подготовки 38.03.02 **«Менеджмент»**
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки **Менеджмент туризма, гостиничных и ресторанных предприятий**

Квалификация (степень) выпускника **БАКАЛАВР**

Кафедра-разработчик рабочей программы: **Менеджмента, туризма и гостеприимства**

Курс 3 семестр 6

	Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения	
	Часы	Зачетные единицы	Часы	Зачетные единицы
Лекции	16		10	
Практические занятия	30		20	
Самостоятельная работа	58		74	
Групповые консультации	4		4	
Форма аттестации: экзамен	2		2	
Промежуточная аттестация (контактная работа)	34		34	
Всего	144	4	144	4

Казань, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ МОН РФ №970 от 12 августа 2020 г.)

по направлению 38.03.02 «Менеджмент» по профилю «Менеджмент туризма, гостиничных и ресторанных предприятий»

Разработчик программы: _____ Хабибуллина М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры менеджмента, туризма, гостиничных и ресторанных предприятий

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
протокол от 31 августа 2021 г. № 1

Зав. кафедрой _____ Хуснутдинов Р.А.
(подпись) (Ф.И.О.)

1.Цели освоения дисциплины

Цель курса «Организация гостиничного производства» *является* формирование знаний, умений и навыков студентов в области гостиничного производства путем изучения ими совокупности гостиничных технологий, содержания и способов решения организационных и производственных проблем гостиничного предприятия, системы функциональных и технологических стандартов, должностных обязанностей, содержания всех направлений деятельности предприятия.

2.Перечень планируемых результатов обучения

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ПК-1 способен управлять текущей деятельностью департаментов и сотрудников служб, отделов гостиничных комплексов	ПК-1.1.Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-1.2Способен оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	**Знать:** - особенности функционирования предприятий в индустрии гостеприимства - законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничного предприятия - основы производства услуг гостиничными предприятиями - отечественный и зарубежный опыт в области организации гостиничного производства - прикладные знания в сфере развития форм и методов производства гостиничных услуг

ПК-3 способен осуществлять стратегическое управление гостиничным комплексом	ПК-3.1.Способен проводить анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса ПК-3.2.Способен осуществлять разработку и реализацию стратегии развития гостиничного комплекса	**Уметь:** - планировать, организовывать, анализировать производственную деятельность гостиничного предприятия - самостоятельно использовать полученные знания в процессе последующего обучения в соответствии с учебными планами подготовки специалистов и практической деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства **Владеть:** - специальной терминологией и лексикой данной дисциплины - навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по данной дисциплине - практическими навыками применения полученных знаний и умений

3.Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Курс «Организация гостиничного производства» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений и является дисциплиной по выбору. Основными задачами изучения студентами курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, являются формирование системных профессиональных представлений о технологической деятельности гостиничного предприятия; ознакомление и получение практических навыков работы с нормативной, методической, справочной литературой и информацией в области организации гостиничного производства; понимание организационных и технологических закономерностей функционирования гостиничного предприятия; изучение методов разработки технологических стандартов и организации их выполнения, оценки эффективности технологических и организационных решений, а также путей их оптимизации; формированию навыков профессионального мышления в сфере деятельности предприятия; получение навыков самостоятельного использования полученных знаний в практической деятельности менеджера гостиничного предприятия.

4. *Структура и содержание дисциплины «Организация гостиничного производства»*

Очное обучение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, всего 144 часа, из них контактной работы занятий 52 часов, самостоятельной работы-58 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации
		Лекция	Практическое занятие	СРС	
1	Регулировка деятельности гостиничного производства	1	2	3	Опрос, беседа, диалог, обсуждение
2	Системы управления качеством в гостиничном предприятии	1	2	3	Опрос, беседа, диалог, обсуждение
3	Особенности использования организационных структур управления	1	2	3	Доклад Кейс-составление тематического портфолио диалог, обсуждение
4	Системы жизнеобеспечения гостиницы	1	2	3	Контрольная работа 1 Кейс-решение ситуационной задачи диалог, обсуждение
5	Организация питания в гостиницах	1	2	3	Реферат - резюме Кейс-разработка группового проекта диалог, обсуждение
6	Корпоративная культура в индустрии гостеприимства	1	2	3	Тест Кейс-задание диалог, обсуждение
7	Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии	1	2	3	Контрольная работа 2 Кейс-презентация бизнес-плана

	гостиничного производства				диалог, обсуждение
8	Оптимизация структуры управления гостиничного производства	1	1	4	Доклад Деловая игра диалог, обсуждение
9	Индустрия питания: методы, стили, принципы, структура управления	1	1	4	тест Мозговой штурм диалог, обсуждение
10	Методы управления инновациями на предприятии гостиничного производства	1	2	4	Доклад Кейс-составление тематического портфолио диалог, обсуждение
11	Организационные методы управления на предприятии гостиничного производства	1	2	4	Контрольная работа 3 Кейс-решение ситуационной задачи диалог, обсуждение
12	Сущность корпоративного имиджа, корпоративного духа в индустрии гостиничного производства	1	2	4	Реферат Кейс-разработка группового проекта диалог, обсуждение
13	Методы управления групповым поведением в предприятии	1	2	4	Контрольная работа 4 Кейс-задание Граф-схемы - графическое изображение логических связей
14	Организация процессов контроля и выбор систем контроля	1	2	3	Опрос Кейс-презентация бизнес-плана Построение сводной (обобщающей) таблицы - понятийный аппарат
15	Управленческий и стратегический	1	2	3	Контрольная работа 5

	контроль				Деловая игра Электронная презентация доклада
16	Информационные системы в основе гостиничного производства	*1*	2	3	Мозговой штурм диалог, обсуждение Использование инфографики - графическое представление информации, связей, числовых данных
	ИТОГО	16	30	54	экзамен

Очно-заочное обучение

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы, всего 144 часа, из них на контактную работу отведено 36 часов, на самостоятельную работу -74 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
		Лекция	Практическое занятие	СРС	
1	Регулировка деятельности гостиничного производства	1	1	5	Опрос, беседа, диалог, обсуждение
2	Системы управления качеством в гостиничном предприятии	1	1	5	Контрольная работа 1 Опрос, беседа, диалог, обсуждение
3	Особенности использования организационных структур управления	1	1	5	Контрольная работа 2 Доклад Кейс-составление тематического портфолио диалог, обсуждение

4	Системы жизнеобеспечения гостиницы	1	2	5	Контрольная работа 3 Кейс-решение ситуационной задачи диалог, обсуждение
5	Организация питания в гостиницах	1	1	5	Контрольная работа 4 Реферат Кейс-разработка группового проекта диалог, обсуждение
6	Корпоративная культура в индустрии гостеприимства	1	2	5	Контрольная работа 5 Тест Кейс-задание диалог, обсуждение
7	Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии гостиничного производства		1	5	Кейс-презентация бизнес-плана диалог, обсуждение
8	Оптимизация структуры управления гостиничного производства		1	5	Доклад Деловая игра диалог, обсуждение
9	Индустрия питания: методы, стили, принципы, структура управления	1	2	5	тест Мозговой штурм диалог, обсуждение
10	Методы управления инновациями на предприятии гостиничного производства		1	5	Доклад Кейс-составление тематического портфолио диалог, обсуждение
11	Организационные методы управления на предприятии гостиничного производства		1	6	Кейс-решение ситуационной задачи диалог, обсуждение

12	Сущность корпоративного имиджа, корпоративного духа в индустрии гостиничного производства	1	1	6	Реферат - резюме
13	Методы управления групповым поведением в предприятии		1	6	Граф-схемы - графическое изображение логических связей
14	Организация процессов контроля и выбор систем контроля	1	1	2	Построение сводной (обобщающей) таблицы - понятийный аппарат
15	Управленческий и стратегический контроль		1	2	Электронная презентация
16	Информационные системы в основе гостиничного производства	*1*	2	2	Использование инфографики - графическое представление информации, связей, числовых данных
	ИТОГО	10	20	74	Зачет с оценкой

5. Содержание лекционных занятий по темам

В основе изучения дисциплины «Организация гостиничного производства» лежит системный подход к пониманию гостиничного сервиса, роли и места менеджера в решении производственных задач.

Тема 1: **Регулировка деятельности гостиничного производства**

Основные правовые акты, регулирующие деятельность гостиниц. Нормативно-правовая база оказания услуг. Договора. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Договор гостиницы и постояльца. Классификация гостиниц и иных средств размещения. Балльная система оценки гостиниц: критерии, параметры. Правовое регулирование деятельности малых гостиниц, в том числе хостелов.

Тема 2: **Системы управления качеством в гостиничном предприятии**

Понятие качества услуг в гостиничном предприятии. Управление качеством в гостиничном предприятии. Основные характеристики услуг и проблемы управления качеством в гостиничном предприятии. Стандарты и их значение в управления качеством услуг. Система tqm. Методики разработки систем качества в гостиничном предприятии. Создание и внедрение систем качества. Внедрение стандартов технического качества обслуживания. Внедрение стандартов функционального качества обслуживания.

Тема 3: **Особенности использования организационных структур управления**

Виды организационно – управленческих структур. Элементы структуры управления гостиницей. Звенья управления. Уровень управления. Типы организационных структур. Линейная организационная структура управления. Функциональная организационная структура управления. Линейно-функциональная (штабная) структура управления. Преимущества и недостатки линейной, функциональной, линейно-функциональной системы управления. Пирамидальная структура управления гостиницей. Руководители всех уровней управления. Службы, их функции. Персонал.

Тема 4: **Системы жизнеобеспечения гостиницы**

Правила эксплуатации инженерного оборудования. Техническая документация. Водопровод. Вентиляция. Кондиционирование. Отопление. Канализация. Мусоропроводы. Электроснабжение. Электрооборудование. Связь. Сигнализация. Лифты и другие виды механического транспорта. Гостиничный комплекс: основные и вспомогательные здания; сооружения (насосные и артезианские скважины, резервуары, канализационные коллекторы); жилищные, служебные, обслуживающие, подсобные помещения; административные, служебные и подсобные помещения. Номера разных типов. Оборудование номера. Категории гостиниц.

Тема 5: **Организация питания в гостиницах**

Типы предприятий питания: ресторан, кафе, бар. Система культуры питания. Особенности объектов службы питания. Служба питания при гостиницах. Ресторанный сервис. Виды сервиса: французский, английский, американский, русский. Требования к туристским предприятиям питания. Условия питания: All Inclusive, Full Board (FB);, Half – Board (HB), Bed & Breakfast (BB). Методы обслуживания: «а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол. Меню: характеристика, виды, порядок составления, оформление.

Тема 6: **Корпоративная культура в индустрии гостеприимства**

Корпоративная культура. Формальная и неформальная система ценностей. Концепция корпоративной культуры. Концепция корпоративной культуры. Стандартизация гостиничных услуг, уровни стандартов обслуживания и корпоративная культура Корпоративная культура: требования к различным группам работников; стандарты качества обслуживания; контроль качества обслуживания. Организация обслуживания в гостиницах: корпоративная культура и повышение лояльности. Кадровая политика и корпоративная культура.

Тема 7: **Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии гостиничного производства**

Информационные системы и информационные технологии в гостиничном сервисе. Структура информационного обеспечения предприятий гостиничного производства. Виды обеспечивающих подсистем: техническое, программное, информационное, организационное, правовое, эргономическое. Классификация информационных технологий. Средства реализации информационных технологий. Влияние информационных технологий на развитие социально-культурного сервиса на предприятии гостиничного производства. Цель и задачи менеджера по информационному обеспечению деятельности гостиничного производства.

Тема 8: **Оптимизация структуры управления гостиничного производства**

Цели и задачи оптимизации структуры управления гостиничного производства. Уровни оптимизации структуры управления гостиничным предприятием. Функции и связующие процессы оптимизации структуры управления гостиничным производством. Вертикальные и горизонтальные связи. Структура управления. Оптимизация структуры управления: организационная, комбинированная, матричная, дивизиональная. Структура управления, направленная на производство, Структуры управления, направленные на проект. Признаки эффективной организационной структуры управления.

Тема 9: **Индустрия питания: методы, стили, принципы, структура управления**

Методы управления: экономические, организационно-административные, социально-психологические. Стили, принципы, структура управления. Директор пищевого комплекса. Шеф – повар. Заедающий секцией уборки. Банкетный менеджер. Качество менеджера-организатора. Ресторанный менеджер. Менеджер пищевого блока. Менеджер по планированию. Секция обслуживания номеров. Диспетчер. Прием заказов и их выполнение. Официанты.

Тема 10: **Методы управления инновациями на предприятии гостиничного производства**

Метод управления инновациями; прогнозирование инноваций; поиск идеи инновации; инжиниринг; бенчмаркинг; реинжиниринг; маркетинговый прием управления; брэнд-стратегия инноваций; ценовой прием управления. Особенности управления инновациями и разработки системы управления инновационным процессом в гостиничном предприятии. Системы обеспечения управления инновационным развитием и модели управления инновационным процессом.

Тема 11: **Организационные методы управления на предприятии гостиничного производства**

Организационные методы: организационное проектирование; регламентирование; нормирование. Методы прямого воздействия. Распорядительные методы. Организационное проектирование и системный подход к проектированию организационных структур. Принципы организационного метода управления. Процесс формирования организационных структур. Формирование общей структурной схемы аппарата управления. Разработка состава основных подразделений и связей между ними. Регламентация организационной структуры. Метод аналогий. Экспертно-аналитический метод. Структуризация целей. Организационное моделирование.

Тема 12: **Сущность корпоративного имиджа, корпоративного духа в индустрии гостиничного производства**

Корпоративный имидж. Компоненты корпоративного имиджа. Функции корпоративного имиджа. Корпоративный имидж: внешний имидж; внутренний имидж; осязаемый имидж; неосязаемый имидж. Структура имиджа организации. Имиджевая политика и основные этапы жизни организации. Корпоративный дух. Основы формирования корпоративного духа. Корпоративная философия. Роль корпоративной философии в формировании имиджа фирмы. Функции корпоративной философии. Моральные принципы организации.

Тема 13: **Методы управления групповым поведением в предприятии**

Понятие группового поведения. Малые профессиональные группы. Нормы поведения членов группы. Методы принятия группового решения. Параллельно-индивидуальная деятельность. Кооперативно-индивидуальная деятельность Кооперативно-сетевая деятельность. Функции руководителя малой профессиональной группы. Типы лидера: организатор, специалист, интеллектуал, реорганизатор (инноватор).

Универсальный лидер. Факторы группового поведения. Групповая норма производительности.

Тема 14. **Организация процессов контроля и выбор систем контроля**

Цель контроля. Методы контроля. Приемы контроля. Процесс контроля. Выбор систем контроля. Технология проведения контроля. Средства контроля. Объект контроля. Классификация видов контроля. Предварительный контроль. Текущий контроль. Заключительный контроль. Исполнители контроля. Документация на проведения контроля. Приемы предварительного контроля. Поведенческо-ориентированный контроль. Финансовый контроль. Административный контроль. Оперативный контроль. Системы контроля качества. Формы контроля. Опрос. Тестирование. Аттестация. Контроллинг.

Тема 15: **Управленческий и стратегический контроль**

Методы управленческого контроля. Методы стратегического контроля. Стратегический контроль и типы систем контроля. Организационные решения. Интуитивные решения. Рациональное решение. Стратегический контроль и процесс принятия решения. Эффективность системы стратегического контроля. Стратегический контроллинг. Процесс стратегического контроля. Оценка реализации стратегии. Корректировка стратегии. Реактивный подход. Активный подход. Управленческий контроль и типы контрольных систем. Типы структур управления и контроля. Стратегия фирмы и система контроля. Стадии жизненного цикла и типы контроля. Корпоративная стратегия и типы контроля.

Тема 16: **Информационные системы в основе гостиничного производства**

Понятие об информационных технологиях. Информационные системы управления гостиничным бизнесом. Глобальные компьютерные сети. Мультимедийные технологии. Системы бронирования и резервирования. Экспертные системы. Автоматизированные информационно-поисковые системы. Компьютерные технологии подготовки текстовых документов. Компьютерные технологии обработки деловой информации на основе табличных процессоров. Использование систем управления базами данных на основе программ Microsoft Office Suite. Локальные и распределенные базы данных. Распределенная обработка информации. Региональные и локальные вычислительные сети. Коммуникационные сети. Средства коммуникации и связи. Средства оргтехники.

6.Содержание практических занятий.

Тема 1: **Регулировка деятельности гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- работа с понятийным аппаратом, составлять понятийное дерево, устанавливать межпредметные связи;
- разбор задания;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Правила предоставления гостиничных услуг.
2. Договор гостиницы и постояльца.
3. Балльная система оценки гостиниц.

Тема 2: **Системы управления качеством в гостиничном предприятии**

Сценарий занятия:

- анализ проблемной ситуации в системе управления качеством, выявление характерных признаков проблем, поиск способов решения данной проблемы, выбор наиболее рационального способа решения проблемы;
- разбор задания;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Проблемы управления качеством в гостиничном предприятии.
2. Систем качества в гостиничном предприятии.
3. Стандарты технического качества обслуживания.

Тема 3: **Особенности использования организационных структур управления**

Сценарий занятия:

- составление тематического портфолио конкретной проблемы (работа со способами и технологиями решения административных проблем): систематизация информации, отражающих цели, процесс и результат решения конкретной проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Уровень управления.
2. Линейно-функциональная система управления.
3. Службы, их функции.

Тема 4: **Системы жизнеобеспечения гостиницы**

Сценарий занятия:

- решение ситуационной задачи (задания связанные с принятием решений по совершенствованию структуры управления): проанализировать все доступные данные и обосновать проблему; выдвинуть возможные альтернативы решения проблемы, оценить варианты и выбрать один из них; подготовить программу действий, направленную на решение проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Правила эксплуатации инженерного оборудования.
2. Техническая документация.
3. Система жизнеобеспечения гостиничного комплекса.

Тема 5: **Организация питания в гостиницах**

Сценарий занятия:

- разработка группового проекта (задания связанные с прогнозированием роста объема продаж): целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к цене проекта, к качеству результатов (прибыли), возможными рамками расхода средств и ресурсов (издержки);
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Служба питания.
2. Условия питания.
3. Методы обслуживания.

Тема 6: **Корпоративная культура в индустрии гостеприимства**

Сценарий занятия:

- выполнение кейс-задания (применение технологий принятия управленческих решений): принятие решений в условиях недостаточной информации о проблемной ситуации, связанной с конкретным событием (последовательностью событий);
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Уровни стандартов обслуживания и корпоративная культура.
2. Контроль качества обслуживания и корпоративная культура.
3. Кадровая политика и корпоративная культура.

Тема 7: **Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- презентация бизнес-плана (Бутик-отель с нуля): задание, связанное с количественным обоснованием управленческих решений;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Информационные системы в гостиничном сервисе.
2. Информационные технологии в гостиничном сервисе.
3. Средства реализации информационных технологий.

Тема 8: **Оптимизация структуры управления гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- деловая игра (задания связанные с продвижением нового продукта): прохождение бизнес-процесса в области продаж, проведения переговоров с клиентами (работа с возражениями и, аргументацией экономических выгод), согласование условий контракта с клиентами на основе принятой корпоративной стратегии;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Задачи оптимизации структуры управления гостиничного производства.
2. Матричная оптимизация структуры управления.
3. Эффективная организационная структура управления.

Тема 9: **Индустрия питания: методы, стили, принципы, структура управления**

Сценарий занятия:

- мозговой штурм (выработка оптимального решения финансовой проблемы): формирование рабочей группы во главе с лидером. Команда выдвигает идеи для решения заданной проблемы. Коллективно вырабатываются различные варианты решения проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Стили управления.
2. Принципы управления.
3. Социально-психологические методы управления.

Тема 10: **Методы управления инновациями на предприятии гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- составление тематического портфолио конкретной проблемы (работа со способами и технологиями решения проблем): систематизация информации, отражающих цели, процесс и результат решения конкретной проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Поиск идеи инновации.
2. Особенности управления инновациями.
3. Муправления инновационным процессом.

Тема 11: **Организационные методы управления на предприятии гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- решение ситуационной задачи (задания связанные с принятием решений): проанализировать все доступные данные и обосновать проблему; выдвинуть возможные альтернативы решения проблемы, оценить варианты и выбрать один из них; подготовить программу действий, направленную на решение проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Методы прямого воздействия.
2. Принципы организационного метода управления.
3. Организационное моделирование.

Тема 12: **Сущность корпоративного имиджа, корпоративного духа в индустрии гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- разработка группового проекта по расширению бизнес-услуг (задания связанные с прогнозированием и моделированием): целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к цене проекта, к качеству результатов (прибыли), возможными рамками расхода средств и ресурсов (издержки);
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Компоненты корпоративного имиджа.
2. Структура имиджа организации.
3. Корпоративная философия.

Тема 13: **Методы управления групповым поведением в предприятии**

Сценарий занятия:

- выполнение кейс-задания (решение задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий): провести анализ (в короткие сроки) большого объема неупорядоченной информации и принятие решений в условиях недостаточной информации на основе разработки алгоритма решения практических проблемных ситуаций, связанных с конкретным событием (последовательностью событий);
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Малые профессиональные группы.
2. Факторы группового поведения.
3. Групповая норма производительности.

Тема 14. **Организация процессов контроля и выбор систем контроля**

Сценарий занятия:

- презентация бизнес-плана (мини-гостиницы с нуля): задание, связанное с количественным обоснованием управленческих решений;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Процесс контроля.
2. Системы контроля качества.
3. Контроллинг.

Тема 15: **Управленческий и стратегический контроль**

Сценарий занятия:

- деловая игра (задания связанные с продажами ориентированными на клиента): прохождение бизнес-процесса в области продаж, проведения переговоров с клиентами (работа с возражениями и, аргументацией экономических выгод), согласование условий контракта с клиентами на основе принятой корпоративной стратегии;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Эффективность системы стратегического контроля.
2. Управленческий контроль и типы контрольных систем.
3. Стадии жизненного цикла и типы контроля.

Тема 16: **Информационные системы в основе гостиничного производства**

Сценарий занятия:

- мозговой штурм (выработка оптимального решения организационной проблемы): формирование рабочей группы во главе с лидером. Команда выдвигает идеи для решения заданной проблемы. Коллективно вырабатываются различные варианты решения проблемы;
- подведение итогов работы студентов.

Темы дебатов и обсуждений:

1. Информационные системы управления гостиничным бизнесом.
2. Автоматизированные информационно-поисковые системы.
3. Средства коммуникации и связи.

7. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины для самостоятельной работы студентов

1. Гостиничное хозяйство=Hotelwesen : учебное пособие / . - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2016. - 345 с. : табл., ил. - ISBN 978-5-9765-0850-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360 (10.12.2018)
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2;Тоже[Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040 (10.12.2018).
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (06.07.2018)

Самостоятельная работа по данному курсу состоит из двух частей:

1. ***Изучение теоретических основ курса,*** используя источники, данные в списке литературы.

Контроль осуществляется с помощью:

- выполнения контрольных работ;
- ответов на вопросы теста;
- подготовки ответов на вопросы подготовки к зачету с оценкойу.

2. ***Подготовки к практическим занятиям*** в соответствии с тематическим планом их проведения.

Контроль осуществляется преподавателями во время проведения практикумов, при этом в конце каждого практического занятия студент получает оценку за выполнение индивидуальной самостоятельной работы. (очная форма)

Задания и темы, выносимые на самостоятельную работу	Время на подготовку, час	Форма СРС*	Форма контроля	Литература (номера источников)
Регулировка деятельности гостиничного производства	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, решение тестовых заданий.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы.	1,3
Системы управления качеством в гостиничном предприятии	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка докладов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Особенности использования организационных структур управления	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	21,3
Системы жизнеобеспечения гостиницы	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка реферата.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2,3
Организация питания в гостиницах	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней	1,2,3

			работы	
Корпоративная культура в индустрии гостеприимства	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Информационное обеспечение деятельности менеджера на предприятии гостиничного производства	2	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Оптимизация структуры управления гостиничного производства	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Индустрия питания: методы, стили, принципы, структура управления	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,2,3
Методы управления инновациями на предприятии гостиничного производства	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Организационные методы управления на предприятии гостиничного производства	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций,	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной	1,3

		докладов, рефератов.	работы, оценка домашней работы	
Сущность корпоративного имиджа, корпоративного духа в индустрии гостиничного производства	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1
Методы управления групповым поведением в предприятии	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Организация процессов контроля и выбор систем контроля	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Управленческий и стратегический контроль	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	1,3
Информационные системы в основе гостиничного производства	4	Изучение литературы, конспектов лекций, первоисточников, подготовка презентаций, докладов, рефератов.	Опрос, заслушивание и обсуждение сообщений, выполнение письменной работы, оценка домашней работы	3

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения учебного материала студентами. Даны

пожелания по организации аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студентов с учебным материалом, раскрыты методические принципы освоения содержания учебной дисциплины.

Организационные рекомендации по изучению дисциплины. Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины «Организация гостиничного производства» и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.

2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.

3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.

4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (рефераты) преподавателю.

Характер различных видов учебной работы и рекомендуемая последовательность действий студента («сценарий изучения дисциплины»). Процесс освоения учебного материала по «Организации гостиничного производства» включает в себя работу на лекциях, семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время лекции рекомендуется составлять конспект, фиксирующий основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме.

Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении контрольных работ.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине «Организация гостиничного производства» включает:

а) работу с первоисточниками;

б) подготовку устного выступления;

в) подготовку к занятию в интерактивной форме;

г) подготовку реферата;

д) подготовку презентаций к выступлениям;

е) работу с тестовыми заданиями;

ж) подготовку выступлений на студенческих конференциях, для конкурсов студенческих работ;

з) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины. Освоение учебной дисциплины «Организация гостиничного производства» планируется в зависимости от объема самостоятельной работы (50 часов), лекций (18 часов), практических (36 часов) и предусмотренного рабочей программой дисциплины (всего 108 часа).

В зависимости от выбранных видов СРС студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Распределение времени СРС по темам указано в рабочей программе (приложение 1).

Порядок выполнения и оформления самостоятельной работы. Для успешного освоения учебного материала студенту необходимо тщательно проработать темы, предусмотренные учебным планом. Ознакомление с рекомендованной литературой осуществляется в соответствии с общим планом прохождения учебной дисциплины.

Оценка выполнения самостоятельной работы студентов. Критерии оценки выполнения самостоятельной работы студентов:

- точность ответа на поставленный вопрос;
- правильность формулировки целей и задач работы;
- раскрытие (определение) рассматриваемого понятия (проблемы, концепта);
- четкость структуры работы;
- самостоятельность изложения;
- логичность изложения;
- наличие выводов, сделанных самостоятельно.

8.Методические рекомендации для студентов по изучению дисциплины

Методические материалы, устанавливающие содержание и порядок текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Организация гостиничного производства» формируются с учетом требований Закона об образовании, Устава РМАТ, Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся РМАТ.

Текущий и рубежный контроль знаний студентов. Текущий контроль проводится регулярно в часы аудиторных занятий во время аудиторной самостоятельной работы студентов. По дисциплине «Организация гостиничного производства»

используются следующие формы текущего контроля: опрос, проверка, защита рефератов, заслушивание и обсуждение сообщений; выступления с презентацией, участие в деловой игре.

Рубежный контроль организуется на основе суммирования данных систематического текущего контроля или с помощью отдельно разработанных оценочных средств. В соответствии с компетентностным подходом в ФГОС используются тесты или мини-кейсы.

Тематика контрольных тестовых работ соответствует основным разделам дисциплины.

Промежуточная аттестация (зачет с оценкой - по дисциплине «Организация гостиничного производства». Преследует цель оценить работу студента в течение семестра, полученные теоретические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

Аттестация по дисциплине проводится в устной форме по билетам. Билет содержит два вопроса и задачу.

При изучении курса «Организация гостиничного производства» большое значение уделяется самостоятельной работе студентов. Самостоятельная работа включает в себя:

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине включает:

а) подготовку устного выступления (доклада) на практических занятиях;

б) реферат;

в) подготовку презентаций к выступлениям;

г) подготовка практической работы «Разработка бизнес-проекта по организации гостиничного производства»

д) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Подготовка к практическим занятиям. При подготовке к практическим занятиям студенты должны ознакомиться со специальной литературой, рекомендованной преподавателем, проанализировать текст лекции, прослушанной на занятии, провести поиск информации по ключевым словам в Интернете. Далее, студент должен составить конспект выступления по каждому из вопросов, вынесенных на практические занятия. Студент должен уметь объяснить все новые термины, которые он собирается привести в своем выступлении. В конце выступления необходимо сделать выводы. Выступление на практическом занятии не должно сводится к пересказу статей, найденных в источниках, а

должно содержать выводы и обобщения, студенты обязательно должны ссылаться на источники информации, потому что мнения разных авторов бывают противоречивы. Для успешного освоения учебного материала студенту необходимо тщательно проработать темы, предусмотренные учебным планом. Ознакомление с рекомендованной литературой осуществляется в соответствии с общим планом прохождения учебной дисциплины. Подготовка устных выступлений на практических занятиях, рефератов, эссе осуществляется с учетом пожеланий студентов более углубленно познакомиться с той или иной проблематикой. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении контрольных работ.

9. Фонд оценочных средств, для проведения промежуточной аттестации

Билеты для промежуточной аттестации

БИЛЕТ № 1

1. Современные тенденции развития гостиничной индустрии.
2. Правовое обеспечение деятельности предприятий гостиничной индустрии.

БИЛЕТ № 2

1. История развития международных гостиничных цепей.
2. Становление и развитие российских национальных гостиничных цепей.

БИЛЕТ № 3

1. Классификация гостиниц по уровню комфорта. Зарубежная и отечественная практика.
2. Требования к проектам гостиничных зданий.

БИЛЕТ № 4

1. Правила технической эксплуатации гостиничных зданий.
2. Состав и характеристика общественных помещений гостиницы.

БИЛЕТ № 5

1. Состав и характеристика жилой части гостиницы.
2. Правовые основы создания и деятельности гостиниц.

БИЛЕТ № 6

1. Нормативные документы и национальные стандарты, действующие в сфере гостиничного хозяйства.
2. Принципы организационного и производственного построения гостиничных предприятий. Основные службы гостиницы.

БИЛЕТ № 7

1. Служба управления номерным фондом гостиницы. Ее функции, состав и характеристика.
2. Инженерно – техническая служба гостиницы. Ее функции, состав и характеристика.

БИЛЕТ № 8

1. Обслуживающий персонал в униформе. Его функции, состав и характеристика.
2. Служба маркетинга и продаж гостиницы. Ее функции, состав и характеристика.

БИЛЕТ № 9

1. Стандарты гостиничного предприятия. Их виды, порядок разработки, оформления. Организация и контроль их выполнения. Квалификационные требования к должностям.
2. Автоматизированные системы управления производственными процессами в гостинице.

БИЛЕТ № 10

1. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице.
2. Организация производственного цикла в гостиничных предприятиях.

БИЛЕТ № 11

1. Принципы определения требований к персоналу гостиниц.
2. Менеджмент гостиницы. Особенности производственной деятельности. Современные требования к руководителям различного уровня управления гостиничным производством.

БИЛЕТ № 12

1. Санитарное состояние гостиниц и личная гигиена персонала.
2. Сертификация услуг в гостиницах.

БИЛЕТ № 13

1. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Соблюдение Правил при организации гостиничного производства.
2. Международная гостиничная конвенция и Международные гостиничные правила. Применение рекомендаций Правил и Конвенции в гостиничных технологиях.

БИЛЕТ № 14

1. Охрана труда и техника безопасности в гостиничном производстве.
2. Комплексная система обеспечения безопасности в гостиницах.

БИЛЕТ № 15

1. Разработка и применение систем качества в гостиничном производстве.
2. Зарубежная практика и модели обеспечения качества производства гостиничных услуг.

10.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1.Основная литература

1. Гостиничное хозяйство=Hotelwesen : учебное пособие / . - 2-е изд., стер. - Москва : Издательство «Флинта», 2016. - 345 с. : табл., ил. - ISBN 978-5-9765-0850-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=70360 (10.12.2018)
2. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. - 562 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-27707-2;Тоже[Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040 (10.12.2018).
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. - Москва : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (06.07.2018)

10.2.Дополнительная литература

1. Барчуков И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов. Учебное пособие; КноРус - М., 2014. - 273 с.
2. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ. – М.: Аспект-Пресс, 2005.
3. Волков Ю.В. Технология гостиничного обслуживания – Р-Д., «Феникс», 2008
4. Волков, Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного сервиса; Ростов н/Д: Феникс - М., 2015. - 320 с.
5. Волошин Н.И. Правовое регулирование в туризме [Текст]: учебник. – 3-е изд., испр. И доп. – М.: Советский спорт, 2010. – 504 с. – (Профессиональное туристское образование).
6. Воробьева С. А., Киселева А. В. Деловой английский язык для гостиничного бизнеса / Business English for Hotel Industry; Филоматис - М., 2014. - 336 с.
7. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса ./ Е.А.Балашова- М.: Вершина,2006г.-200с.
8. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения: уч. пособ./ В.С.Сенин , А.В. Денисенко. – М.: Финансы и статистика, 2006г.-144с.
9. Гостиничный бизнес: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм; [пер. с англ. А.В. Павлов]. – М.: Юнити-Дана, 2009. – 239 с. – (Серия «Зарубежный учебник»).
10. Гридин А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания; Академия - М., 2017. - 224 с.
11. Джон Р. Уокер «Управление гостеприимством. Вводный курс. Учебник: Пер. с англ. – М., «ЮНИТИ», 2012
12. Ехина М.А. Бронирование гостиничных услуг. Учебник; Академия (Academia) - М., 2014. - 236 с.

13. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб.пос./ М.А. Ехина.- М.: Академия, 2010.- 208с.
14. Кусков А.С. Гостиничное дело – М., «Дашков и К», 2010
15. Лесник А.Л. Безопасность в гостиничных предприятиях; ТрансЛит - М., 2014. - 338 с.
16. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания – М., «Академия», 2011
17. Медлик С., Инграм Х. Гостиничный бизнес; Юнити-Дана - М., 2014. - 224 с.
18. Мусакин А.А. Малый отель – СПб., «Питер», 2010
19. Н.С. Родионова «Организация гостиничного дела» - СПб., ИД «Троицкий мост», 2013
20. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). – М.: ОАО «НПО Издательство «Экономика», 2000. – 207 с.
21. Романов В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование; Феникс - М., 2014. - 533 с.
22. Романов В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование; Феникс - М., 2014. - 533 с.
23. Сивчикова Т.Ю. Индустрия гостеприимства – М., «Дашков и К», 2011
24. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: учеб.пос/ А.В. Соркина. - М.: Альфа-М; Инфра-М, 2008.- 199с.
25. Тимохина Т.Л. «Организация административно-хозяйственной службы гостиницы» Учебное пособие – М.: ИД «Форум»: Инфра-М, 2010.

10.3. Ежегодно обновляемое программное обеспечение дисциплины

1. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);
2. **Microsoft Windows 10** (Лицензионный сертификат. Лицензия № 87550328 от 30 января 2019г.; Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
3. **Microsoft Office** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019);
4. **Microsoft Project** (Сублицензионный договор с ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr000327736 от 16 января 2019г.; Акт предоставления прав от ЗАО "СофтЛайн Трейд" №Tr008098 от 05.02.2019).

10.4.Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. www.elibrary.ru – научная электронная библиотека;
2. www.techlibrary.ru – техническая библиотека.
3. http://window.edu.ru – электронная библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам.
4. http://www.twirpx.com – Все для студента
5. **Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»** (Договор с ООО «Центропарк» №10809/2019 от 12.12.2018г.);

6. http://all-hotels.ru Все отели России (характеристика рынка гостиничных услуг России);
7. http://media.prohotel.ru/novosti/32.html Официальный сайт журнала PROОтель
8. http://tourlib.net/books_tourism/zorin09.htm – Гостиничный комплекс и его структура.
9. http://www.amadeus.ru/ - компания Amadeus
10. http://www.consultant.ru/ - информационно-правовой портал «КонсультантПлюс»
11. http://www.foodserviceworld.com – информация по ресторанному и гостиничному бизнесу
12. http://www.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров России.
13. http://www.garant.ru/ - информационно-правовой портал «Гарант»
14. http://www.hospitalitynet.org новости европейского гостиничного бизнеса
15. http://www.hotelconsulting.ru. Официальный сайт компании консалтинговых услуг Hotel
16. http://www.panor.ru/journals/gosdel/- Гостиничное дело

Электронно-библиотечная система: «Университетская библиотека онлайн» www.biblioclub.ru

11. Методические указания для преподавателей по организации воспитательной работы с обучающимися

Методическое обеспечение процесса воспитания обучающихся выступает одним из определяющих факторов высокого качества образования. Преподаватель вуза, демонстрируя высокий профессионализм, эрудицию, четкую гражданскую позицию, самодисциплину, творческий подход в решении профессиональных задач, в ходе образовательного процесса способствует формированию гармоничной личности.

При реализации дисциплины преподаватель может использовать следующие методы воспитательной работы:

- методы формирования сознания личности (беседа, диспут, внушение, инструктаж, контроль, объяснение, пример, самоконтроль, рассказ, совет, убеждение и др.);
- методы организации деятельности и формирования опыта поведения (задание, общественное мнение, педагогическое требование, поручение, приучение, создание воспитывающих ситуаций, тренинг, упражнение, и др.);
- методы мотивации деятельности и поведения (одобрение, поощрение социальной активности, порицание, создание ситуаций успеха, создание ситуаций для эмоционально-нравственных переживаний, соревнование и др.)

При реализации дисциплины преподаватель должен учитывать следующие направления воспитательной деятельности:

Гражданское и патриотическое воспитание:

- формирование у обучающихся целостного мировоззрения, российской идентичности, уважения к своей семье, обществу, государству, принятым в семье и обществе духовно-нравственным и социокультурным ценностям, к национальному, культурному и историческому наследию, формирование стремления к его сохранению и развитию;
- формирование у обучающихся активной гражданской позиции, основанной на традиционных культурных, духовных и нравственных ценностях российского общества, для повышения способности ответственно реализовывать свои конституционные права и обязанности;
- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том

числе в различных формах самоорганизации, самоуправления, общественно-значимой деятельности;

- формирование мотивов, нравственных и смысловых установок личности, позволяющих противостоять экстремизму, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, межэтнической и межконфессиональной нетерпимости, другим негативным социальным явлениям.

Духовно-нравственное воспитание:

- воспитание чувства достоинства, чести и честности, совестливости, уважения к родителям, учителям, людям старшего поколения;
- формирование принципов коллективизма и солидарности, духа милосердия и сострадания, привычки заботиться о людях, находящихся в трудной жизненной ситуации;
- формирование солидарности и чувства социальной ответственности по отношению к людям с ограниченными возможностями здоровья, преодоление психологических барьеров по отношению к людям с ограниченными возможностями;
- формирование эмоционально насыщенного и духовно возвышенного отношения к миру, способности и умения передавать другим свой эстетический опыт.

Культурно-просветительское воспитание:

- формирование уважения к культурным ценностям родного города, края, страны;
- формирование эстетической картины мира;
- повышение познавательной активности обучающихся.

Научно-образовательное воспитание:

- формирование у обучающихся научного мировоззрения;
- формирование умения получать знания;
- формирование навыков анализа и синтеза информации, в том числе в профессиональной области.

Физическое воспитание:

- формирование ответственного отношения к своему здоровью, потребности в здоровом образе жизни;
- формирование культуры безопасности жизнедеятельности;
- формирование системы мотивации к активному и здоровому образу жизни, занятиям спортом, культуры здорового питания и трезвости.

Профессионально-трудовое воспитание:

- формирование добросовестного, ответственного и творческого отношения к разным видам трудовой деятельности;
- формирование навыков высокой работоспособности и самоорганизации, умение действовать самостоятельно, мобилизовать необходимые ресурсы, правильно оценивая смысл и последствия своих действий;

Экологическое воспитание:

- формирование экологической культуры, бережного отношения к родной земле, экологической картины мира, развитие стремления беречь и охранять природу;

12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

Microsoft Office

13. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

Лекционные занятия:

1. комплект электронных презентаций/слайдов,
2. аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Практические занятия:

1. презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук)