

Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Белоярский политехнический колледж»

Рассмотрено на заседании МО
Протокол № 3 от «10» марта 2026 г.



Утверждено
Л.В. Гапончикова
Приказ от 20.04.2026 №93

**Рабочая программа
по учебной дисциплине
ОП.03 ПРАВОВОЕ И ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И
ГОСТЕПРИИМСТВЕ**

программы подготовки специалистов среднего звена
к ОПОП по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Белоярский, 2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12.12.2022 № 1100, зарегистрированного в Минюсте РФ 23.01.2023 рег. № 72111.

Организация-разработчик: БУ «Белоярский политехнический колледж»

Разработчик:

Пестрякова Анастасия Романовна, методист

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина «Менеджмент в туризме и гостеприимстве» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-02, ОК 04-05, ОК 09.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

При реализации программы у обучающихся будут сформированы общие компетенции/ профессиональные компетенции по специальности/личностные результаты:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ЛР 3 Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

ЛР 7 Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого

человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей

ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение

ЛР 9 Сознательный ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных наклонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде

ЛР 12 Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 14 Проявляющий уважительное отношение к традициям, бережному сохранению и преумножению славной истории колледжа

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

У₁ применять в профессиональной деятельности методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения;

У₂ формировать организационные структуры управления;

У₃ учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

З₁ Сущность и характерные черты современного менеджмента;

З₂ внешнюю и внутреннюю среду организации;

З₃ цикл менеджмента;

З₄ процесс и методику принятия и реализации управленческих решений;

З₅ функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта;

З₆ систему методов управления;

З₇ стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение;

З₈ особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	98
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	90
в том числе:	
лабораторные работы	–
практические занятия	26
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	0

в том числе:	
индивидуальные расчетные задания внеаудиторная самостоятельная работа	
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме <i>Экзамена</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Менеджмент в туризме и гостеприимстве

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Менеджмент как вид деятельности и системы управления		30
Введение	Содержание учебного материала: Порядок изучения дисциплины, требования Федерального государственного образовательного стандарта специальности Гостиничное дело к содержанию дисциплины и уровню подготовки выпускников. Цель, задачи, предмет и основное содержание дисциплины, ее место и роль в системе подготовки руководителей и специалистов гостиничного бизнеса; построение и последовательность обучения по дисциплине; отчетность по дисциплине	2
Тема 1.1 Особенности менеджмента в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала: Сущность, цели, задачи, виды менеджмента на предприятиях гостиничного сервиса. Подходы к определению понятия «менеджмент» Цели и задачи управления гостиничным предприятием	2
Тема 1.2. Научные школы в менеджменте	Содержание учебного материала: История развития менеджмента: предпосылки возникновения менеджмента, школа научного управления, классическая школа, школа человеческих отношений и школа поведенческих наук. Современные подходы в менеджменте: количественный, процессный, системный и ситуационный. Цикл менеджмента. Национальные особенности менеджмента.	2
Тема 1.3. Анализ этапов развития менеджмента.	Практическое занятие Семинар «История менеджмента, школы управления». Сравнительная характеристика японской и американской систем менеджмента	2
Тема 1.4. Особенности реализации функции планирования в гостиничном менеджменте	Содержание учебного материала: Планирование: понятие и значение. Роль планирования в организациях гостиничного сервиса. Этапы и виды планирования. Формы планирования. Виды планов: тактическое, стратегическое, оперативное, бизнес-планирование. Основные стадии планирования.	2
Тема 1.5 Анализ видов планирования	Содержание учебного материала: Стратегическое планирование. Процесс стратегического планирования в организациях гостиничного сервиса. Тактическое и текущее планирование. Понятие и основные этапы.	1

Тема 1.6 Построение дерева целей	Практические занятия Разработка плана и определение целей деятельности службы гостиницы (структурного подразделения) гостиничного предприятия. Построение дерева целей. Планирование потребностей материальных ресурсов и персонале службы	2
Тема 1.7 Функция мотивации в гостиничном менеджменте	Содержание учебного материала: Сущность и виды мотивации. Функция мотивация: понятие, назначение. Групповые и индивидуальные мотивации. Факторы мотивации. Критерии мотивации: потребности, стимулы, мотивы, вознаграждения. Особенности стимулирования и мотивации персонала гостиниц и других средств размещения. Формы материальной и нематериальной мотивация персонала различных служб гостиниц. «Лояльность персонала»: понятие, виды, формирование. Факторы, влияющие на лояльность персонала в гостиницах. Оценка и пути повышения лояльности персонала гостиницы. Психология коллектива	1
Тема 1.8 Содержательные и процессуальные теории мотивации	Содержание учебного материала: Процессуальные теории мотивации. Теория ожидания и справедливости, модель Портера-Лоулера. Содержательные теории мотивации. Иерархия потребностей по А. Маслоу, Теория потребностей Мак Клеганда, Двухфакторная теория Ф. Герцберга Мотивационный процесс.	1
Тема 1.9 Выявления потребностей и мотивов поведения персонала	Практические занятия Отработка методики выявления потребностей и мотивов поведения персонала структурного подразделения гостиничного предприятия и подготовка индивидуальных рекомендаций по повышению мотивации к труду. Изучение типов темперамента (характера) и особенностей управления ими.	2
Тема 1.10 Функция контроля в гостиничном менеджменте	Содержание учебного материала: Контроль, его понятие и виды. Сущность и назначение контроля. Виды контроля: предварительный, текущий, заключительный, внутренний и внешний контроль. Этапы контроля в организациях гостиничного сервиса. Выработка стандартов и критериев. Технология и правила контроля. Правила проведения контроля, негативные проявления контроля. Метод контроля «Управленческая пятерня». Итоговая документация по контролю в гостиничных и туристских комплексах.	1
Тема 1.11 Составление плана проведения контроля	Практические занятия Составление плана - схемы проведения контроля в заданном структурном подразделении организации гостиничного бизнеса. Оценка эффективности работы службы.	2
Раздел 2. Организация процессов управления		16
Тема 2.1. Организация как	Организация как объект менеджмента: понятие, признаки. Функция организация: назначение,	1

объект управления	общие характеристики организации. Уровни управления в организации. Жизненный цикл организации. Классификация организаций. Формальные и неформальные организации. Основные признаки сочетания формального и неформального управления.	
Тема 2.2 Внутренняя среда организации.	Внутренняя среда гостиничного предприятия. Характеристика и показатели внутренней среды. Основные переменные внутренней среды (цели, задачи, технология, структура и люди). Особенности влияния на гостиничное предприятие факторов прямого и косвенного воздействия	1
Тема 2.3 Внешняя среда организации.	Внешняя среда организации: структура, организационная культура. Подвижность и неопределенность внешней среды. Взаимодействие организации с внешней средой. Законы и принципы управления.	1
Тема 2.4 Проведение SWOT-анализа предприятий гостиничного хозяйства	Практические занятия Проведение SWOT-анализа заданных предприятий гостиничного хозяйства	2
Тема 2.5 Организационные структуры управления	Организационные структуры управления: понятие, требования, предъявляемые к ним. Горизонтальное и вертикальное разделение труда в гостиничных и туристских комплексах. Типы формы структур управления. Формы структур: иерархическая и органическая (линейная, линейно-функциональная, штабная, матричная).	1
Тема 2.6 Анализ особенностей ОСУ в сфере гостиничного сервиса.	Практические занятия Анализ особенностей ОСУ в сфере гостиничного сервиса. Назначение, факторы, влияющие на структуру управления (номерной фонд, категории гостиницы). Принципы построения организационных структур. Этапы и методика организационного проектирования в сфере гостиничного сервиса, преимущества и недостатки	1
Тема 2.7 Разработка организационной структуры гостиницы	Практические занятия Описание внутренней и внешней среды заданной организации Составление схемы взаимодействия различных служб гостиницы и координации их работы. Разработка заданной организационной структуры гостиницы. (организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами)	1
Раздел 3. Управление персоналом в организации		16
Тема 3.1. Система методов управления	Понятие методов управления. Направленность, содержание и организационная форма методов. Классификация методов управления: организационно-распорядительные, экономические, социально-психологические. Характер воздействия: прямые и косвенные. Система методов: моделирование, экспериментирование, экономико-математические и социологические измерения и другие	1

Тема 3.2 Применение методов управления	Практическое занятие Решение проблемной ситуации в сфере гостиничного сервиса с помощью методов управления Проведение деловой игры «Разработка миссии организации»	1
Тема 3.3 Общее руководство гостиничным предприятием	Менеджер: понятие, роль и место в системе управления. Категории менеджеров на предприятии гостиничного хозяйства, их должностные обязанности и квалификационные требования. Авторитет руководителя. Основные характеристики авторитетного руководителя. Правила поведения руководителя. Виды имиджа. Составляющие имиджа делового человека	1
Тема 3.4 Руководство: власть и влияние	Делегирование полномочий и ответственности. Сущность делегирования. Понятие полномочий и ответственности, основные концепции полномочий. Источники и виды власти. Делегирование полномочий: правила и принципы делегирования Власть и влияние: понятие, формы, источники. Личностные качества успешного руководителя подразделения. Компетенции менеджера. Властные полномочия менеджера. Управление человеком и управление группой, искусство строить отношения с сотрудниками	1
Тема 3.5 Лидерство и анализ стилей руководства	Практическое занятие Лидерство: понятие и природа. Формальное и неформальное лидерство. Теории лидерства Стиль управления и факторы его формирования. Стили руководства: понятие, классификация, виды. Факторы, влияющие на формирование стиля управления. Одномерные и многомерные стили руководства. Решётка менеджмента. Анализ эффективности различных стилей управления.	1
Тема 3.6 Решение ситуационных задач	Практическое занятие Решение ситуационных задач на стили управления, способов влияния руководителя на подчиненных и оптимальных путей построения взаимоотношений с подчиненными. Построение системы стимулирования и дисциплинарной ответственности работников	1
Раздел 4. Гостиничные услуги, их стандартизация и контроль		10
Тема 4.1 Виды услуг в гостиничной деятельности	Виды услуг в гостиничной деятельности, их особенности и характеристика. Гостиничный продукт: понятие	1
Тема 4.2 Стандартизация услуг	Практическое занятие Стандартизация услуг: понятие, цели и задачи. Качество услуги: принципы оценки. Анализ стандартов и контроль качества в гостиничном менеджменте	1
Тема 4.3 Функция контроля в системе управления структурным подразделением гостиничного предприятия.	Функция контроля в системе управления структурным подразделением гостиничного предприятия. Виды, формы, этапы, объекты, субъекты и правила контроля. Документальное оформление итогов контроля в гостиничных предприятиях. Критерии и методы оценки эффективности работы сотрудников и служб	1
Тема 4.4 Организация контроля на гостиничном предприятии	Практическое занятие Организация контроля на гостиничном предприятии	1
Раздел 5. Управленческие решения		11

Тема 5.1 Виды управленческих решений	Управленческие решения: понятие, виды. Требования, предъявляемые к ним. Классификация управленческих решений. Подходы к классификации управленческих решений (решения, воздействующие на внутреннюю и внешнюю среду, общие и частные решения)	1
Тема 5.2 Процесс принятия решения	Практическое занятие Анализ этапов принятия управленческих решений. Критерии успешного решения. Разработка и оценка альтернатив. Основные подходы при выборе альтернативы: учет прошлого опыта, проведение эксперимента, исследование и анализ. Разработка управленческих решений. Рациональное решение в деятельности руководителя и этапы его разработки. Необходимость моделирования (теория игр, модели теории очередей, имитационное моделирование).	1
Тема 5.3 Методы разработки управленческих решений	Методы и уровни принятия решений. Неформальные, коллективные, количественные. Количественные и качественные методы прогнозирования. Уровни принятия решений. Рутинный, селективный, инновационный, адаптационный.	1
Тема 5.4. Решение ситуационных задач по принятию управленческих решений	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по принятию управленческих решений связанных с анализом результатов деятельности службы гостиницы и выявлением потребности в материальных ресурсах и персонале. (распознавать проблему в профессиональном контексте и анализировать ее; определять этапы решения задачи; составить план действия; определить необходимые ресурсы). 2. Проведение деловой игры «Принятие управленческих решений методом «Мозговой штурм»	1
Раздел 6 Управление организационным поведением		33
Тема 6.1. Роль коммуникаций в управлении	Информация в менеджменте. Работа с информацией на предприятии. Виды информации. Классификация информации (по форме, по качеству, виду, степени, источнику, времени). Информационные системы.	1
Тема 6.2. Классификация и условие эффективных коммуникаций	Понятие коммуникации в управлении. Коммуникации в организации: понятие, виды. Коммуникационная структура управления организацией Классификация коммуникационных сообщений. По соотношению с функциями, по типу отношений между участниками, по средствам Коммуникационный процесс и сети. Элементы и этапы коммуникационного процесса. Условие эффективных коммуникаций. Организационные коммуникации и пути их преодоления. <i>Деловая игра «Использование информации в коммуникации». ЛР2</i>	2
Тема 6.3 Построение системы коммуникаций в конкретной организации	Практическое занятие Построение системы коммуникаций в конкретной организации	1

Тема 6.4. Применение информационных технологий в профессиональной деятельности	Практическое занятие Выделить особенности применения информационных технологий в организациях. Проблемы использования информационных технологий в менеджменте и пути их решения. Сущность транзакционного анализа. Три «Я – состояния» человека. Трансакты. Решение проблемных ситуаций на построение схем трансакций	1
Тема 6.5. Деловое общение	Понятие и формы делового общения. Управленческое общение: понятие, роль, формы, функции, назначение. Организация деловых бесед и совещаний. Особенности и правила ведения деловых бесед, совещаний и переговоров. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения. Техника телефонных переговоров	2
Тема 6.6 Деловой этикет.	Деловой этикет. Условия эффективного общения Техника телефонных переговоров. Этические нормы и ошибки телефонного разговора.	1
Тема 6.7 Составление плана проведения деловой беседы	Практические занятия 1. Составление плана проведения деловой беседы 2. Проведение деловой игры «Производственное совещание»	1
Тема 6.8. Решение ситуационных задач.	Практическое занятие Невербальные средства делового общения	1
Тема 6.9 Корпоративная культура	Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции. Особенности корпоративной культуры в сфере гостеприимства. Корпоративная культура международных гостиничных цепей и российских гостиниц. <i>Подготовить эссе.</i> «Мы за толерантность». <i>ЛР 3</i>	2
Тема 6.10 Понятие и виды конфликтов	Сущность и классификация конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой, межгрупповой. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте. Методы управления конфликтами.	2
Тема 6.11 Управление конфликтами и стрессами	Понятие, источники и причины конфликтов. Конфликты: понятие, причины возникновения, стадии развития, методы управления. Типы конфликтов в управлении. Классификация конфликтов: индивидуально-групповые и организационные. Последствия конфликтов: функциональные и дисфункциональные.	1
Тема 6.12 Способы решения конфликтных ситуаций	Практическое занятие Способы решения конфликтных ситуаций. Типичные конфликтные ситуации в организациях гостиничного сервиса. Правила поведения в конфликте. Причины стрессов и реакции на стресс. Стресс: природа и причины. Взаимосвязь конфликта и стресса. Методы предупреждения стрессовых ситуаций.	1

Тема 6.13. Разбор производственных ситуаций	Практическое занятие Проведение деловой игры «Жалоба». Решение ситуационных задач по выходу из заданной конфликтной ситуации и по определению путей предупреждения стрессовых ситуаций.	1
Раздел 7. Управление персоналом структурного подразделения гостиничного предприятия		44
Тема 7.1 Формирование кадрового состава гостиничного предприятия	Понятия: персонал, управление персоналом. Цели, функции и принципы управления персоналом. Человеческий фактор в гостиничной деятельности. Категории персонала гостиницы. Основные требования к персоналу гостиницы.	2
Тема 7.2 Корпоративная культура	Организационная культура. Корпоративная культура: понятие, сущность, цель, задачи, функции. Роль корпоративной культуры в организации работы персонала гостиниц	2
Тема 7.3 Кадровое планирование	Кадровая политика на предприятиях гостиничного сервиса. Цели и значение, задачи кадровых служб гостиничного хозяйства. Сущность, цели и задачи кадрового планирования. Планирование расходов на персонал. Нормирование и учет численности персонала. Методики определения потребностей службы гостиницы в материальных ресурсах и персонале	2
Тема 7.4 Определение численности и функциональных обязанностей сотрудников гостиницы	Планирование качественных и количественных потребностей структурного подразделения гостиницы в трудовых ресурсах. Определение численности и функциональных обязанностей сотрудников	2
Тема 7.5 Найм персонала	Факторы, влияющие на найм. Найм как переговоры. Процедура отбора, найма персонала. Критерии, методы и технологии отбора и найма персонала в гостиничное предприятие. Источники и способы привлечения персонала.	2
Тема 7.6 Методы набора и отбора персонала	Методы набора и отбора персонала. Внешние и внутренние методы по набору персонала. Критерии отбора работников. (тестирование; собеседование; интервью; проверка отзывов и рекомендаций; экспертная оценка; социально-психологический аспект). Квалификационные требования. Методы диагностики профессиональной пригодности работников.	2
Тема 7.7 Определение соответствия требованиям, предъявляемым к должности	Определение соответствия личностных, деловых и профессиональным качеств исполнителя, требованиям, предъявляемым к должности	2
Тема 7.8 Анализ состава личностных качеств	Анализ состава личностных качеств, не желательных для персонала гостиницы. Составление резюме. <i>Проведение ролевой игры. Кейс «Азимут». ЛР 12</i>	2

Тема 7.9 Адаптация персонала в гостиницах	Адаптация персонала: понятие, виды. Основные мероприятия по адаптации новых сотрудников. Программа адаптации сотрудников в гостинице Испытательный срок.	2
Тема 7.10 Разработка программ адаптации сотрудников в гостинице	Разработка программы адаптации для молодого специалиста в сфере гостеприимства	2
Тема 7.11. Оценка деятельности персонала гостиницы	Цели и методы оценки работы персонала. Стандарты качества труда. Оценочные технологии. Центры оценки квалификаций: назначение, роль. Требования, предъявляемые к деловым, личностным, морально-этическим качествам руководителя структурного подразделения. Методика оценки качеств менеджера.	2
Тема 7.12 Аттестация персонала	Аттестация (оценка) персонала предприятий туризма и гостиничного бизнеса. Цели и задачи проведения аттестации. Принципы, функции, процедуры и методы. Современные технологии проведения аттестации (оценки) персонала.	2
Тема 7.13 Проведение аттестации сотрудников гостиницы	Деловая игра «Проведение аттестации сотрудников гостиницы».	2
Тема 7.14 Обучение и развитие персонала гостиницы	Обучение сотрудников: цели, виды, формы и методы обучения, используемые в гостиничном бизнесе в России и за рубежом. Оценка эффективности обучения персонала в гостиницах. Профессионально – должностное продвижение и построение карьеры в гостиничном бизнесе. Принципы формирования кадрового резерва	2
Тема 7.15 Разработка мероприятий по профессиональному обучению в гостинице	Разработка мероприятий по профессиональному обучению в гостинице. Разработка мероприятий по выбору форм обучения (проведение тренингов и производственных инструктажей), составлению планов карьеры, развитию компетенции	2
Всего:		90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

1.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Менеджмента и управления персоналом», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

1.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Боголюбов, В.С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / В. С. Боголюбов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 293 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10541-4. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475817>

2. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле: учебное пособие / И.Г. Шутова, Д.Х. Година, Ю.Н. Бузина [и др.]. – Москва: КноРус, 2022. – 161 с. – ISBN 978-5-406-09857-8. – Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/944077>

3. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном деле: учебное пособие / И.Г. Шутова, Д.Х. Година, Ю.Н. Бузина [и др.]. – Москва: КноРус, 2022. – 161 с. – ISBN 978-5-406-09857-8. – Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/944077>

4. Мотышина, М.С. Менеджмент туризма: учебник для среднего профессионального образования / М. С. Мотышина, А. С. Большаков, В. И. Михайлов; под редакцией М. С. Мотышиной. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 282 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10777-7. – Текст : электронный// ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475111>

5. Пищулов, В.М. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие / В.М. Пищулов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 284 с. – (Среднее профессиональное образование). – ISBN 978-5-16-014869-4. – Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141790> (дата обращения: 03.10.2022). – Режим доступа: по подписке.

6. Скобкин, С.С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 366 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-10542-1. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/475813>

7. Николенко, П.Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 248 с. – ISBN 978-5-507-46007-6. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/293000> .

8. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие для СПО / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 164 с. – ISBN 978-5-8114-9490-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195513> .

1.2.2. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей»
3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 29.05.2025) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Сущность и характерные черты современного менеджмента; внешнюю и внутреннюю среду организации; цикл менеджмента; процесс и методику принятия и реализации управленческих решений; функции менеджмента: организацию, планирование, мотивацию и контроль деятельности экономического субъекта; систему методов управления; стили управления, коммуникации, деловое и управленческое общение; особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Знание: Основных черт современного менеджмента; Внешней и внутренней среды организации; Функций менеджмент; Системы методов управления; Особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;	Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций; решение ситуационных задач; Экспертная оценка выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; формировать организационные структуры управления; учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	Умение: Применять в туризме и гостеприимстве методы, средства и приемы менеджмента, делового и управленческого общения; Формировать организационные структуры управления; Учитывать особенности менеджмента в туризме и гостеприимстве	