

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Байханов Исмаил Баутдинович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 11.07.2023 11:00:07
 Уникальный программный ключ:
 442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Б1.О.07.ДЭ.01.02Анимация в гостиничных комплексах

1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07.ДЭ.01.02Анимация в гостиничных комплексах относится к обязательным дисциплинам модуля «Основы гостиничного дела» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»
 Данная дисциплина изучается в 6 семестре.

2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями учебной дисциплины Б1.О.07.ДЭ.01.02Анимация в гостиничных комплексах является усвоение студентами технологии анимационной деятельности в работе с потребителями гостиничных услуг, развитие навыков проектирования и проведения анимационных программ для туристских комплексов, гостиниц и аналогичных средств размещения

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; УК-2; ОПК-1

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные программные продукты, используемые в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания Владеть: навыками создания новых продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему.	Знать: Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. Уметь: Применяет логические

<p>подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.</p> <p>УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.</p> <p>УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.</p> <p>УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.</p> <p>УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.</p>	<p>формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности</p> <p>Владеть: Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения</p>
<p>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач.</p> <p>УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.</p>	<p>Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ: 144/4 з.е.

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Общее понятие об анимационной деятельности в гостиничных комплексах
Тема 2. Функции и содержание анимационной деятельности в гостиничных комплексах
Тема 3. Методика организации и проведения анимационных программ в гостиничных комплексах
Тема 4. Менеджмент анимационной деятельности в гостиницах
Тема 5. Анимационное обслуживание на предприятиях общественного питания и автотранспорте
Тема 6. Анимационное обслуживание в экскурсионной деятельности и в музеях
Тема 7. Экономическое обоснование анимационной программы. Оборудование индустрии развлечений.
Тема 8. Управление трудовыми ресурсами анимационной службы

6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – зачет

7. АВТОР: к.э.н., доцент М.В.Абубакаров

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО



Р.С.-Э.Юшаева