

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины Технологии гостиничной деятельности

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль) Международный гостиничный бизнес

(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - дать будущим бакалаврам гостиничного бизнеса необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно проектировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- дать студентам теоретические знания по организации технологических процессов на предприятиях в гостиничной индустрии;
- изучить основные технологии гостиничной деятельности;
- приобрести навыки по организации технологических процессов на предприятии в индустрии гостеприимства;
- приобрести комплекс знаний о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия;
- овладеть навыками анализа технологического процесса гостиничного обслуживания;
- подготовить студентов к практической деятельности в сфере гостеприимства;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в профессионалах соответствующей квалификации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологии гостиничной деятельности» относится к вариативной компоненте базовой части дисциплин Блока I учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Общепрофессиональные компетенции			
1	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3	нет	<ul style="list-style-type: none">• Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в профессиональной сфере• Международные стандарты и управление качеством услуг• Классификационная экспертиза и аудит предприятий сферы гостеприимства

			<ul style="list-style-type: none"> • Учебная практика • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
2	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности ОПК-7	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности 	<ul style="list-style-type: none"> • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Производственная практика • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
Профессиональные компетенции			
3	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений ПКР-1	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика организаций профессиональной сферы • Предпринимательство в профессиональной сфере • Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства • Мировая экономика и международные экономические отношения • Организация работы служб гостиничного комплекса • Бизнес-планирование в профессиональной сфере • Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

4	Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКР-2	нет	<ul style="list-style-type: none"> •Маркетинг организаций профессиональной сферы •Предпринимательство в профессиональной сфере •Организация работы служб гостиничного комплекса •Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства •Международные кулинарные концепции •Международная барная индустрия, сервис вина и напитков • Преддипломная практика •Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
---	--	-----	---

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений УК-2;

– способность обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3;

– Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности ОПК-7;

– способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений ПКР-1;

– способность применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПКР-2.

В результате изучения дисциплины учащийся должен:

ЗНАТЬ:

– современные законодательные акты и нормативные правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий гостиничной индустрии;

- отечественный и зарубежный опыт в области управления, рациональной организации и эффективного развития гостиничной сферы;
- отраслевые особенности, структуру рынка гостиничных услуг, методы его анализа;
- квалификационные требования к персоналу;
- основные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности, основы теории организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений;
- функции менеджмента, формы управления предприятиями гостиничной индустрии; виды управленческих решений и методы их разработки; основы управления персоналом гостиничного предприятия;
- теоретические основы психологии делового общения, коммуникативные техники и технологии делового общения в сфере гостеприимства;
- понимать особенности технологии и организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничном бизнесе;
- понимать многообразие организационно-экономических процессов индустрии гостеприимства, их связь другими процессами, происходящими в национальной экономике.

УМЕТЬ:

- эффективно применять полученные знания для решения вопросов в практической деятельности;
- выявлять потребности потребителей, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности;
- анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения;
- обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов;
- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять коммуникативные техники и технологии делового общения;
- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
- применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителями;

- работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
- использовать информационные технологии для отражения отраслевых аспектов принятия управленческих решений.

ВЛАДЕТЬ:

- специальной терминологией и профессиональной лексикой в рамках данного курса;
- навыками профессиональной аргументации при анализе стандартных ситуаций в сфере гостиничного хозяйства;
- этическими и правовыми нормами, регулируемыми с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; владеть умением использовать нормативные и правовые документы в туристской деятельности;
- навыками оценки удовлетворенности потребителей услугами гостиничной индустрии, соответствия стандартов качества на предприятиях размещения требованиям нормативной документации;
- навыками формирования и продвижения гостиничных услуг, соответствующим запросам потребителей;
- основными коммуникативными методами и приемами делового общения в профессиональной сфере;
- основными методами защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- навыками разработки и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;
- навыками применения, адаптации и развития современных технологий обслуживания и организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, а также применения стандартов в профессиональной гостиничной деятельности;
- навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения;
- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр		
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения	Заочная форма обучения
		2	5	5
Аудиторные занятия (всего)	42/34/8	42	34	8
В том числе:				
Лекции (Л)	14/17/4	14	17	4
Практические занятия (ПЗ)	28/17/4	28	17	4
В том числе в интерактивной форме	8/6/2	8	6	2
Самостоятельная работа (всего)	30/38/60	30	38	60
Контроль (зачет с оценкой)	-/-/4	-	-	4
Общая трудоемкость	час	72	72	72
	зач. ед.	2	2	2

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Технологические основы гостиничной деятельности.	Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат. Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Гостиничный цикл и его этапы. Виды гостиничных технологий
2	Технологии бронирования номерного фонда.	Виды бронирования. Двойное бронирование. Процесс бронирования. Способы бронирования.
3	Технологии работы службы приёма и размещения.	Служба приема и размещения. Рабочие места службы приема и размещения. Регистрация и поселение гостя.
4	Технологии обслуживания номерного фонда.	Административно-хозяйственные службы в гостинице. Основные технологические документы АХС. Технология уборки номерного фонда гостиницы. Виды уборочных работ. Технология работы с оставленными и забытыми клиентами вещами. Контроль качества уборки номеров. Должностные обязанности и схемы работы поэтажного персонала. Технология работы прачечной-химчистки.
5	Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	Услуги питания. Обслуживание питанием в номерах (Room-service). Правила предлагающей продажи. Основные требования к сотруднику службы обслуживания в номерах.

12.	Мировая экономика и международные экономические отношения	+								
13.	Бизнес-планирование в профессиональной сфере	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14.	Налоги и налогообложение в сфере гостеприимства	+								
15.	Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства	+								
16.	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства	+								
17.	Маркетинг организаций профессиональной сферы	+						+		
18.	Предпринимательство в профессиональной сфере	+	+	+	+	+	+	+	+	+
19.	Организация работы служб гостиничного комплекса	+	+	+	+	+	+	+	+	+
20.	Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства	+								
21.	Международные кулинарные концепции	+						+	+	
22.	Международная барная индустрия, сервис вина и напитков	+						+	+	
23.	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
24.	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
25.	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
26.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
2 семестр 4 модуль					
1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	1	2	3	6
2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда.	1	2	3	6
3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	2	4	4	10
4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	2	4	4	10

5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	2	4	4	10
6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	1	2	3	6
7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг.	1	2	3	6
8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания.	2	4	3	9
9	Тема 9. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования.	2	4	3	9
	Контроль (зачет с оценкой)				
	Всего	14	28	30	72

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	1	1	6	8
2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда.	2	2	4	8
3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	2	2	4	8
4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	2	2	4	8
5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	2	2	4	8
6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	2	2	4	8
7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг.	2	2	4	8
8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания.	2	2	4	8
9	Тема 9. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования.	2	2	4	8
	Контроль (зачет с оценкой)				
	Всего	17	17	38	72

Для заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	0,5	-	11	11,5
2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда.	0,5	1	7	8,5

3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	0,5	0,5	7	8
4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	0,5	0,5	7	8
5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	0,5	0,5	7	8
6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	0,5	0,5	7	8
7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг.	0,5	0,5	7	8
8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования.	0,5	0,5	7	8
	Контроль (зачет с оценкой)				4
	Всего	4	4	60	72

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия (семинары)

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)
1	1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	2
2	2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда. *	2
3	3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	4
4	4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	4
5	5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	4
6	6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	2
7	7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг. *	2
8	8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания.	4
9	9	Тема 9. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования. *	4

*занятия проходят в интерактивной форме

Очно-заочная форма обучения

*занятия проходят в интерактивной форме

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
1	1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	1
2	2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда. *	2
3	3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	2
4	4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	2
5	5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	2
6	6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	2
7	7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг. *	2
8	8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания.	2
9	9	Тема 9. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования. *	2

Заочная форма обучения

*занятия проходят в интерактивной форме

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час)
1	1	Тема 1. Технологические основы гостиничной деятельности.	-
2	2	Тема 2. Технологии бронирования номерного фонда. *	1
3	3	Тема 3. Технологии работы службы приёма и размещения.	0,5
4	4	Тема 4. Технологии обслуживания номерного фонда.	0,5
5	5	Тема 5. Технологии организации и предоставления услуг питания в гостинице.	0,5
6	6	Тема 6. Технологии предоставления дополнительных услуг в гостинице.	0,5
7	7	Тема 7. Технология оформления выезда гостя и оплаты гостиничных услуг. *	0,5
8	8	Тема 8. Технология оценки уровня удовлетворенности гостей качеством обслуживания. Жалобы гостей и технология рационального их урегулирования. *	0,5

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитория, оборудованная персональными компьютерами, мультимедийным проектором и проекционным экраном, учебно-тренинговый центр по туризму и гостиничному делу, учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал».

9. Информационное обеспечение дисциплины

- а) Windows, Microsoft Office, Интернет
- б) Консультант, Гарант,
- в) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН
- г) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН
- д) ресурсы сети Интернет:
 - <http://www.new-hotel.ru/> Гостиничный бизнес России
 - <http://www.all-hotels.ru/> Все отели России. Система бронирования через Интернет
 - <http://www.hotelnews.ru/> Web-ресурс «HotelNews.ru»
 - <http://www.catalog.horeca.ru/> Каталог заведений и операторов рынка HoReCa

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). <https://biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904>

Дополнительная литература

2. 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; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

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; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

4. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с.: табл., граф., схем. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

5. Романович, Ж.А. Сервисная деятельность: учебник / Ж.А. Романович, С.Л. Калачев; под ред. Романович. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 284 с.: ил. - Библиогр.: с. 275 - 277. - ISBN 978-5-394-01274-7; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496155>

6. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2016. - 74 с.: ил. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

7. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 162. - ISBN 978-5-9275-2191-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 2).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 3.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС

ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

4. типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения

образовательной программы, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия