

## **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«Философия»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование представления студентов о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования; овладение базовыми принципами и приемами философского познания; введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» **(Б1.Б.1)** ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-1** - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Философия, ее предмет и место в культуре. **Тема 2.** Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии. **Тема 3.** Философская онтология. **Тема 4.** Теория познания. **Тема 5.** Философия и методология науки. **Тема 6.** Социальная философия и философия истории. **Тема 7.** Философская антропология. **Тема 8.** Философские проблемы в области профессиональной деятельности.

## **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«История»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов необходимых знаний по основным этапам и закономерностям отечественной и мировой истории, умения анализировать исторические явления, способности применять исторические знания в профессиональной деятельности в современных условиях.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.Б.2) ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-2** - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ОК-7** - способностью к самоорганизации и самообразованию

**Содержание дисциплины. Тема 1.** История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки. **Тема 2.** Древняя Русь в контексте мировой истории. Становление и эволюция древнерусской государственности (IX–XV вв.). **Тема 3.** Образование единого централизованного русского государства. Становление самодержавия. (XV–XVII вв.). **Тема 4.** Россия и мир в XVIII. Становление и эволюция российского абсолютизма. **Тема 5.** Россия и мир на пути к индустриальной цивилизации (XIX в.). **Тема 6.** Мир и Россия в начале XX в. Первая мировая война и революция в России. **Тема 7.** Становление советской формы государства в России. СССР и мир в межвоенный период. **Тема 8.** Вторая мировая война. Великая Отечественная война советского народа (1939–1945 гг.). **Тема 9.** СССР в послевоенный период: от попыток реформ до застоя и кризиса (вторая половина 40-х – конец 80-х гг.). **Тема 10.** Россия и мировое сообщество в XXI веке.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Иностранный язык»**

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – Формирование у студентов умений и навыков письменной и устной коммуникации на иностранном языке и обеспечить готовность студентов к работе в иноязычной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.Б.3.) ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 14 зачетных единиц (504 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-5** - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Раздел 1. Фонетика. Раздел 2. Грамматика. Раздел 3. Общая лексика. Раздел 4. Лексика профессионального общения.**

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Безопасность жизнедеятельности»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов сознательного и ответственного отношения к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих; привития основополагающих знаний и умений распознавать и оценивать опасные и вредные факторы среды обитания человека; определять способы защиты от них, а также ликвидировать негативные последствия и оказывать само- и взаимопомощь в случае проявления опасностей.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» **(Б1.Б.4)** ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-9** - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

**ПК-7** - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Основы обеспечения безопасности жизнедеятельности. **Тема 2.** Факторы риска в жизнедеятельности. **Тема 3.** Безопасность в быту. **Тема 4.** Безопасность на производстве. **Тема 5.** Безопасность в чрезвычайных ситуациях. **Тема 6.** Доврачебная медицинская помощь. **Тема 7.** Управление безопасностью жизнедеятельности. **Тема 8.** Экономика безопасности жизнедеятельности.

## Аннотация

рабочей программы дисциплины

### «Физическая культура»

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» **(Б1.Б.5)** ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-8** способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социокультурное развитие личности студента. **Тема 2.** Социально-биологические основы адаптации организма человека к физической и умственной деятельности, факторам среды обитания. **Тема 3.** Образ жизни и его отражение в профессиональной деятельности. **Тема 4.** Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе. **Тема 5.** Методические основы самостоятельных занятий физическими упражнениями и самоконтроль в процессе занятий. **Тема 6.** Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов (ппфп). **Тема 7.** Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.

## Аннотация

рабочей программы дисциплины

### «Русский язык и культура речи»

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – Освоение языковой и коммуникативной

компетенции при решении профессиональных задач и актуальных проблем в выборе языковых средств разных уровней в соответствии с речевой ситуацией, формирование культуры речи.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.Б.6) ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-5** - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Русский язык. Функциональные стили языка. **Тема 2.** Официально-деловой и публицистический стиль. **Тема 3.** Научный стиль и аргументация. **Тема 4.** Разговорная речь. Внелитературные подсистемы языка. **Тема 5.** Стилистика частей речи. **Тема 6.** Синонимы, антонимы, паронимы, многозначные слова, омонимы. Стилистические функции.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Основы социального государства»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов целостного представления об основных закономерностях развития социальной сферы общества, принципах функционирования современного социального государства и социальных функциях государства и других субъектов регулирования социальной сферы общества.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.Б.7) ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-2** - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ОК-4** - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Социальное государство: сущность и модели функционирования. **Тема 2.** Экономические и правовые основы социального государства. **Тема 3.** Социальная политика социального государства: основные цели, направления и механизмы. **Тема 4.** Социальная ответственность государства, бизнеса и гражданина. **Тема 5.** Социальное партнерство как метод регулирования социально-трудовых отношений. **Тема 6.** Система социальной защиты в Российской Федерации.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Математика»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – изучение студентами математических понятий и методов математики, приобретение умений их использовать и формирование у них соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач.

**Место дисциплины в структуре ОПВО.** Дисциплина включена в базовую часть блока «Дисциплины (модули)» **(Б1.Б.8)** ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц (252 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) и общепрофессиональных (ПК) компетенций:

**ОК - 3-** способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Элементы линейной алгебры. **Тема 2.** Решение системы линейных уравнений. **Тема 3.** Прямая линия на плоскости. **Тема 4.** Кривые второго порядка. **Тема 5.** Аналитическая геометрия в пространстве. **Тема 6.** Дифференциальное исчисление функции одной переменной. **Тема 7.** Исследование функций и построение графиков. **Тема 8.** Неопределенный интеграл. **Тема 9.** Определённый интеграл. **Тема 10.** Дифференциальные уравнения. **Тема 11.** Дифференциальное и интегральное исчисления функции нескольких переменных. **Тема 12.** Теория вероятностей.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Информатика»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины.** Освоение студентами современных программных средств и формирование устойчивых практических навыков работы с персональным компьютером для решения широкого спектра задач профессиональной деятельности, с использованием программного обеспечения общего назначения.

**Место дисциплины в структуре программы ОПВО.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (**Б1.Б.9**). Трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц (288 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Общие понятия об обработке информации. **Тема 2.** Представление, измерение и преобразование информации. **Тема 3.** Технические и программные средства реализации информационных процессов. **Тема 4.** Защита информации. **Тема 5.** Текстовый процессор MS Word. **Тема 6.** Программа для создания и проведения

презентаций Power Point. **Тема 7.** Табличный процессор MS Excel. **Тема 8.** Компьютерные сети. **Тема 9.** Технология создания Web-сайта средствами HTML.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Экология»**

Направление подготовки – **43.03.3 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины.** - формирование у студентов системы экологических знаний и навыков оценки экологических последствий экономической деятельности и принятия экологически значимых решений в их профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре программы ОПВО.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (**Б1.Б.10**). Трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины в соответствии.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-9** - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** История экологического знания. Предмет и задачи экологии. **Тема 2.** Основные закономерности функционирования экосистем. **Тема 3.** Глобальные экологические проблемы. **Тема 4.** Взаимосвязь экологии, экономики и социальных проблем. Концепция устойчивого развития. **Тема 5.** Механизмы экологического регулирования.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Документационное обеспечение управления в гостиничной деятельности»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная, очно-заочная, заочная

**Цели освоения дисциплины** – освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность использования рациональных, научно обоснованных систем документационного обеспечения управления на предприятиях индустрии туризма и гостеприимства, а так же принципов и методов совершенствования документационного обеспечения деятельности туристских предприятий,

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» **(Б1.Б.11)** ОПВО.

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общепрофессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

**Содержание дисциплины. Введение.** Понятие о корреспонденции и делопроизводстве. **Тема 1.** Виды и назначение документов управления. **Тема 2.** Общие требования к составлению и оформлению управленческих документов. **Тема 3.** Основные организационно-распорядительные документы. **Тема 4.** Документы по личному составу предприятия. **Тема 5.** Личные документы. **Тема 6.** Деловая коммерческая корреспонденция. **Тема 7.** Организация работы с документами. **Тема 8.** Хранение документов и архивы. **Тема 9.** Работа с документами, содержащими коммерческую тайну.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Технологии гостиничной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование у студентов системы знаний и умений для компетентного решения профессиональных вопросов в сфере технологий гостиничной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.12 (180 ч. / 5 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Технологический цикл обслуживания гостя. **Тема 2.** Организация клининга в гостинице. **Тема 3.** Обеспечение безопасности гостя в процессе проживания. **Тема 4.** Требования к обслуживающему персоналу. **Тема 5.** Профессиональные стандарты обслуживания. **Тема 6.** Инновационные технологии в обслуживании гостей.

#### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины  
**«Организация гостиничного дела»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование у студентов системы знаний о роли и структуре гостиничного хозяйства в современных экономических условиях и приобретении навыков в использовании законодательных и нормативно-правовых документов в сфере гостиничного бизнеса.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.13 (216 ч. / 6 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Мировое гостиничное хозяйство. **Тема 2.** Развитие и нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в РФ. **Тема 3.** Коллективные и индивидуальные средства размещения. **Тема 4.** Классификация гостиниц и иных средств размещения. **Тема 5.** Специализации средств размещения. **Тема 6.** Международные гостиничные сети.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины дать студентам теоретические основы и практические рекомендации по организации управления качеством услуг на предприятиях, организации постоянно действующей системы качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.14 (144 ч. / 4 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Качество как экономическая категория и объект управления. **Тема 2.** Эволюция подходов к управлению качеством. **Тема 3.** Методологические основы управления качеством. **Тема 4.** Управление затратами на обеспечение качества. **Тема 5.** Сертификация продукции и систем качества.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Психология делового общения»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины получение теоретических знаний и практических навыков в области деловых коммуникаций и делового общения.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.15 (144 ч. / 4 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-5** - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Общение в деловой сфере. **Тема 2.** Подготовка и проведение выступления перед аудиторией. **Тема 3.** Проведение деловой беседы. **Тема 4.** Подготовка и проведение деловых переговоров. **Тема 5.** Подготовка и проведение презентации. **Тема 6.** Подготовка и написание делового письма.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Проектирование гостиничной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

– **Целью освоения** дисциплины формирование системы знаний и представлений о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и практических навыков по их использованию.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.16 (216ч. / 6 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Понятие и этапы проектирования. **Тема 2.** Основные стадии работ по проектированию. **Тема 3.** Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов. **Тема 4.** Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов. **Тема 5.** Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц. **Тема 6.** Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы. **Тема 7.** Проектирование помещений вестибюльной группы гостиницы, первого этажа, лестниц и лифтов. **Тема 8.** Проектирование жилых номеров гостиницы. **Тема 9.** Проектирование административной зоны гостиницы. **Тема 10.** Проектирование инженерных систем гостиниц.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Экономика гостиничного предприятия»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является научить студентов применять полученные знания к решению типовых экономических задач в рамках гостиничного предприятия.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.17 (216ч. / 6 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению

потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Производственная и организационная структуры гостиничного предприятия. **Тема 2.** Организация производственного процесса гостиничного предприятия. **Тема 3.** Основные фонды гостиничного предприятия. **Тема 4.** Оборотные средства гостиничного предприятия. **Тема 5.** Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. **Тема 6.** Информационные ресурсы гостиничного предприятия. **Тема 7.** Производственная программа и производственные мощности гостиничного предприятия. **Тема 8.** Конкурентоспособность услуг и конкурентоспособность гостиничного предприятия. **Тема 9.** Результаты хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. **Тема 10.** Ценовая политика гостиничного предприятия.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Гостиничный менеджмент»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по развитию и совершенствованию системы менеджмента предприятий туризма и гостиничного бизнеса, о действии общих законов рынка и их влияния на деятельность предприятий туризма и гостиничного бизнеса в области развития форм и методов управления.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.18 (180ч. / 5 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с

применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;  
**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Введение. **Тема 2.** Модели гостеприимства. **Тема 3.** Операционный менеджмент в индустрии гостеприимства. **Тема 4.** Характеристика организационных структур предприятий индустрии гостеприимства. **Тема 5.** Формы управления предприятиями индустрии гостеприимства. **Тема 6.** Специальные виды гостиничного и ресторанного обслуживания. **Тема 7.** Имидж предприятий гостеприимства.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Маркетинг гостиничного предприятия»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является овладение теоретическими основами и технологией применения комплекса маркетинга при реализации рыночной концепции управления гостиничным предприятием.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к базовым дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.Б.19 (144ч. / 4 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Социально-экономическая сущность и содержание маркетинга. **Тема 2.** Система маркетинговых исследований. **Тема 3.** Исследование внутренней и внешней среды. **Тема 4.** Маркетинговая политика и инструменты маркетинга. Продуктовая политика. **Тема 5.** Конкурентоспособность товара и конкуренция в системе маркетинга. **Тема 6.** Ценовая политика. **Тема 7.** Распределительная политика. **Тема 8.**

Коммуникационная политика. **Тема 9.** Планирование в системе управления маркетингом. **Тема 10.** Управление маркетингом. **Тема 11.** Контроль в маркетинге. **Тема 12.** Международный маркетинг.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Иностранный язык второй»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – Освоение коммуникативной компетенции на иностранном (французском) языке для решения профессиональных задач и актуальных проблем делового общения, формирование культуры деловой коммуникации в иноязычной среде.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в базовую часть блока 1 «Дисциплины (модули)» (**Б1.Б.20.**) ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 11 зачетных единиц (396 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-5** - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

#### **Содержание дисциплины.**

**Тема 1.** Вводный курс. **Тема 2.** Вводный курс. La vie au quotidien. **Тема 3.** Les métiers du tourisme. **Тема 4.** Les cites touristiques de France. **Тема 5.** L'hôtellerie. **Тема 6.** La promotion d'une destination. **Тема 7.** Vente d'un produit touristique. **Тема 8.** Premiers Contacts. **Тема 9.** Accueil. **Тема 10.** Animation. **Тема 11.** Restauration. **Тема 12.** Guider les touristes. **Тема 13.** Formes de tourisme.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Культурология»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – ознакомление студентов с культурологией как наукой, их приобщение к богатству культурологического знания, раскрытие сущности и структуры культуры, закономерностей её функционирования и развития.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.1 (252 ч. / 7 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОК-7** - способностью к самоорганизации и самообразованию.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Предмет, метод, основные функции, школы и концепции культурологии. **Тема 2.** Культура как система. Основные типы культуры. **Тема 3.** Культура и природа. Культура и общество. **Тема 4.** Культура и религия. **Тема 5.** Культура Древнего Востока и античности. **Тема 6.** Культура Средневековья и эпохи Возрождения. **Тема 7.** Европейская культура Нового времени. **Тема 8.** Основные этапы развития культуры России. **Тема 9.** XX век и проблемы художественной культуры.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Экономика»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – ознакомление студентов с историей развития и современным состоянием экономики: теоретическими разработками по формированию и развития моделей международной экономической интеграции государств мирового сообщества; основными тенденциями развития ведущих экономически развитых государств и основных групп развивающихся стран.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.2 (216 ч. / 6 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-3** - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Экономика – введение в дисциплину. **Тема 2.** Мировое хозяйство. **Тема 3.** Теории международной торговли. **Тема 4.** Движение факторов производства. **Тема 5.** Валютно-кредитные отношения.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Информационные технологии»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов готовности компетентно с позиций использования современных информационных технологий решать профессиональные задачи, связанные с гостиничным делом, а также формирование устойчивых практических навыков работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.3 (180 ч. / 5 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Место и роль информационных технологий в гостиничной деятельности. **Тема 2.** Организация компьютерных информационных систем. **Тема 3.** Организация баз данных с использованием СУБД MS Access. **Тема 4.** Internet-технологии в гостиничном бизнесе. **Тема 5.** Специализированная система управления гостиничным комплексом «Эдельвейс».

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Концепции современного естествознания»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – знакомство студентов с мировоззренческими, методологическими и историческими аспектами естественных наук; формирование у студентов системных представлений о фундаментальных основах и структуре явлений живой и неживой природы; знакомство студентов с мировоззренческими, методологическими и историческими аспектами естественных наук; формирование у студентов системных представлений о фундаментальных основах и структуре явлений живой и неживой природы

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.4 (108 ч. / 3 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-1** - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Естественнонаучная и гуманитарная культура, научный метод познания мира. **Тема 2.** Этапы развития естествознания. **Тема 3.** Основные концепции естествознания. **Тема 4.** Интегральные концепции современного естествознания: системный и синергетический подходы. **Тема 5.** Закономерности строения материи: корпускулярная и континуальная концепции описания природы. **Тема 6.** Структурные уровни организации материи. **Тема 7.** Особенности биологического уровня организации материи. **Тема 8.** Организация и устойчивость биосферы. Биосфера и космические циклы.

## **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«Методы принятия управленческих решений»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование теоретических знаний о математических, статистических и количественных методах разработки, принятия и реализации управленческих решений; усвоение знаний и выработка умений по принятию решений различного типа в условиях определенности, неопределенности и риска с использованием наиболее рациональных приемов и методов.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.5 (144 ч. / 4 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-2** - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Функции решения в методологии и организации процесса управления. **Тема 2.** Типология управленческих решений. **Тема 3.** Условия и факторы качества управленческих решений. **Тема 4.** Модели, методология и организация процесса разработки управленческих решений. **Тема 5.** Целевая ориентация управленческих решений. **Тема 6.** Условия неопределённости и риска. **Тема 7.** Неопределённость и риск в управленческих решениях. **Тема 8.** Приёмы разработки и выбора управленческих решений в условиях неопределённости и риска. **Тема 9.** Эффективность управленческих решений. **Тема 10.** Контроль реализации управленческих решений.

## **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«Введение в профессию»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – Дать понимание основ ведения профессиональной деятельности в гостиничном деле (ресторанная деятельность). Развить понимание важной роли гостеприимства в политической, экономической и социальной сферах деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.6 (144 ч. / 4 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

**ОК-6** - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОК-7** - способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОПК-1** - решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Теоретические основы профессионализма в гостиничном деле. **Тема 2.** Методологические основы профессионализма в гостиничном деле. **Тема 3.** Технологические основы профессионализма в гостиничном деле. **Тема 3.** Организация формирования профессионализма в гостиничном деле.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«PR и реклама в туризме и гостеприимстве»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – освоение рекламных и PR-коммуникаций через изучение основ рекламной и PR-деятельности субъектов туристского и гостиничного рынка, формирование социальной ответственности в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.7 (108 ч. / 3 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** PR и реклама в современном гражданском обществе. **Тема 2.** Право и этика связей с общественностью. **Тема 3.** Организационные структуры в PR. Организация PR-деятельности. **Тема 4.** Каналы выхода PR на различные аудитории, критерии отбора и оценки их эффективности. **Тема 5.** Реклама: планирование, реализация и оценка эффективности. **Тема 6.** Технология PR-деятельности. **Тема 7.** Управление PR-деятельностью.

#### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Техническое оснащение и охрана труда в ресторанной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – освоение инженерного и безопасного подхода к решению профессиональных задач, формирование культуры профессионального мышления.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.8 (180 ч. / 5 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Роль оборудования в ресторанной деятельности. **Тема 2.** Специальное оборудование в ресторанной деятельности. **Тема 3.** Оборудование в ресторанной деятельности для физических лиц с ограниченными возможностями. **Тема 4.** Особенности

безопасного использования оборудования в ресторанной деятельности. **Тема 5.** Основы обеспечения безопасности в ресторанной деятельности. Факторы риска в ресторанной деятельности. **Тема 6.** Контроль безопасности в ресторанной деятельности. Регулирование безопасности в ресторанной деятельности. **Тема 7.** Психология безопасности в ресторанной деятельности. **Тема 8.** Экономика безопасности в ресторанной деятельности. **Тема 9.** Проектирование системы безопасности в ресторанной деятельности.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Правовое обеспечение в ресторанной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – приобретение знаний и навыков (умений) правовой работы, практического применения правовых норм и правил, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.9 (180 ч. / 5 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Понятие, принципы, источники правового регулирования профессиональной деятельности в сфере гостинично-ресторанного бизнеса. **Тема 2.** Основы государственного регулирования ресторанной деятельности в РФ. **Тема 3.** Лицензирование, стандартизация и классификация в гостиничной и ресторанной деятельности. **Тема 4.** Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности в гостиничном и ресторанном бизнесе. **Тема 5.** Правовой режим имущества субъектов предпринимательского права с сфере гостиничного и ресторанного бизнеса. **Тема 6.** Защита прав участников предпринимательской деятельности. **Тема 7.** Гражданско-правовое регулирование договоров в гостиничной и ресторанной деятельности. **Тема 8.** Правовое регулирование оказания услуг общественного питания. **Тема 9.** Ответственность за правонарушения в сфере предпринимательской деятельности. **Тема 10.**

Правовые основы обеспечения конкуренции и ограничения монополистической деятельности.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Оборудование и проектирование ресторанных комплексов»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – дать будущим специалистам сервиса необходимые знания об основных принципах проектирования предприятий, разработке проектной документации; освоить методы анализа соответствия планировочных решений предприятий общественного питания требованиям норм и правил; привить навыки планировки рабочих мест, компоновки общественных, административных, производственных и хозяйственных помещений ресторана, а также предприятия в целом.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.10 (252 ч. / 7 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-7** - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Введение. Состояние и перспективы развития сферы общественного питания. Общие положения проектирования. **Тема 2.** Состав и содержание проекта. Организация проектирования. **Тема 3.** Виды проектов. Принципы проектирования. **Тема 4.** Документационное сопровождение проектной деятельности. **Тема 5.** Требования, предъявляемые к зданиям предприятий общественного питания (ресторанных комплексов). **Тема 6.** Требования к инженерно-техническому оснащению предприятий общественного питания. **Тема 7.** Функциональная структура ресторана комплекса. **Тема 8.** Требования к проектированию предприятий общественного питания. **Тема 9.** Проектирование предприятий питания при гостинице. **Тема 10.** Конструктивные элементы зданий предприятий общественного питания.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Проектирование и организация ресторанного сервиса»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов целостного представления об основах индустрии гостеприимства и ресторанного дела; теоретическая и практическая подготовка студентов к проектированию и организации ресторанного сервиса

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.11 (144 ч. / 3 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, готовностью к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-7** - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий питания. **Тема 2.** Технология продукции общественного питания. **Тема 3.** Проектирование и организация производства на предприятиях общественного питания (ресторанов). **Тема 4.** Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания (ресторанах). **Тема 5.** Организация питания отдельных контингентов. **Тема 6.** Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания (ресторанов).

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Автоматизация бизнес-процессов в ресторанной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование указанных в ФГОС стандартных компетенций, обеспеченных соответствующими знаниями и умениями, для решения профессиональных задач в сфере управления ресторанной деятельностью.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.12 (144 ч. / 4 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** Тема 1. Анализ и оптимизация бизнес-процессов в ресторанной деятельности. Тема 2. Систематизация анализа бизнес-процессов в ресторане. Тема 3. Методика автоматизации бизнес-процессов в ресторане.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Управленческий учет»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование теоретических знаний о роли и назначении управленческого учета, его месте в системе управления предприятием, а так же выработка практических навыков по организации управленческого учета предпринимательской деятельности, подготовке и представлению информации, необходимой для принятия управленческих решений.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО Б1.В.ОД.13 (144 ч. / 4 з.е.)

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Введение в дисциплину «Управленческий учет». **Тема 2.** Значение управленческого учета в современной предпринимательской деятельности. **Тема 3.** Принципы управленческого учета. **Тема 4.** Затраты, их классификация. **Тема 5.** Поведение затрат. **Тема 6.** Организация и основные принципы учета затрат на производство. **Тема 7.** Основные принципы калькулирования себестоимости продукции (работ, услуг). **Тема 8.** Методы учета затрат. **Тема 9.** Бюджетирование и контроль. **Тема 10.** Внутрихозяйственная отчетность организации в системе управленческого учета. **Тема 11.** Организация управленческого учета. **Тема 12.** Принятие управленческих решений по данным управленческого учета. **Тема 13.** Современные направления в управленческом учёте.

#### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Бизнес-планирование»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Целью освоения** дисциплины является формирование теоретических знаний и приобретение практических навыков составления и анализа бизнес-планов предприятий.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО **Б1.В.ОД.14 (252 ч. / 7 з.е.)**

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению

потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Основы бизнес – планирования и его роль в современном предпринимательстве. **Тема 2.** Методология планирования. **Тема 3.** Планирование: история, становление и развитие в современных условиях. **Тема 4.** Прогнозирование и его место в планировании. **Тема 5.** Содержание и организация внутрифирменного планирования. **Тема 6.** Стратегическое планирование. **Тема 7.** Бизнес-планирование и бизнес-план организации. **Тема 8.** Этапы бизнес-планирования. **Тема 9.** Планирование внешнеэкономической деятельности. **Тема 10.** Планирование инноваций.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Элективные курсы по физической культуре»**

Направление подготовки – **43.03.03 «Гостиничное дело»**

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО. Трудоемкость дисциплины составляет 328 часов.

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование следующих общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-7** - способностью к самоорганизации и самообразованию;

**ОК-8** - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины.** Учебная дисциплина «Элективные курсы по физической культуре» реализуется в очной форме обучения в виде практических занятий для обеспечения физической подготовленности обучающихся, в том числе профессионально-прикладного характера

Практический раздел программы включает два подраздела:

**учебно-тренировочный**, содействующий приобретению опыта творческой практической деятельности, развитию самостоятельности в физической культуре и спорте в целях достижения физического совершенства, повышения уровня функциональных и двигательных способностей, направленному формированию качеств и свойств личности;

**контрольный**, определяющий дифференцированный и объективный учет процесса и результатов учебной деятельности студентов.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Психология и педагогика»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - освоение стандартной программы по теории и практике психологии и педагогике для ответственной (компетентностной) профессиональной деятельности бакалавра в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом бакалавриата высшего образования России и учебным планом Санкт-Петербургского института гостеприимства с учётом профессиональных стандартов.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.1.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ОК-7** – способностью к самоорганизации и самообразованию.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Психология как наука. **Тема 2.** Психология познания и самосознания. **Тема 3.** Психология личности и малых групп. **Тема 4.** Педагогика как наука. **Тема 5.** Теория педагогического процесса. **Тема 6.** **Практика образования в России.** **Тема 7.** Практика семейной психологии. **Тема 8.** Управление образовательными системами.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Социология»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - формирование способности студентов ориентироваться в современных социальных процессах и явлениях; получение набора инструментов, в виде концепций, помогающих понимать и анализировать социальные процессы в обществе, давать им оценку.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.1.2). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Введение. История становления и развития социологии. Социология как наука. **Тема2.** Общество как социокультурная система. **Тема 3.** Культура как система ценностей и фактор социальных изменений. **Тема 4.** Социология личности. **Тема 5.** Социальные связи и действия между индивидами и группами. Групповая динамика и социальное поведение. **Тема 6.** Социальная структура, социальная стратификация и социальная мобильность. Социальные институты и социальная организация. **Тема 7.** Социология брака и семьи. **Тема 8.** Социальные движения и социальный контроль. Общественное мнение как социальный институт. Сознание и поведение личности и групп. **Тема 9.** Источники социального напряжения. Социальные конфликты и логика их разрешения. **Тема 10.** Социальные изменения. Глобализация социальных и культурных процессов в современном мире. **Тема 11.** Методология, методика и техника социологического исследования.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

«Логика»

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - развитие навыков критического восприятия и оценки источников информации, умения логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное

видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.2.1). Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-5** - готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой;

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Предмет и значение логики. История логики. **Тема 2.** Основные логические формы. Понятие. **Тема 3.** Суждение. **Тема 4.** Умозаключение. **Тема 5.** Индуктивные и традиционные умозаключения. **Тема 6.** Основные законы формальной логики. Аргументация. **Тема 7.** Формы развития научного знания.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Политология»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - сформировать у студентов устойчивые научные представления о политологии как об учебной дисциплине, привить навык самостоятельного мышления и анализа актуальных политических вопросов.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.2.2). Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-5** - готовностью соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой;

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Политология как наука. **Тема 2.** История политической мысли. **Тема 3.** Политика как общественное явление. **Тема 4.** Теория власти и властных отношений. **Тема 5.** Политическая система общества. **Тема 6.** Политическая культура общества. **Тема 7.** Политические институты. **Тема 8.** Политическое лидерство и политические элиты. **Тема 9.** Политические процессы и политическое участие. Избирательные системы. **Тема 10.** Политические конфликты и их урегулирование. **Тема 11.** Международные отношения и мировая политика.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«История и культура Санкт-Петербурга»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - формирование у студента системы знаний по истории и культуре Санкт-Петербурга, а также умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности. Воспитание гордости за свой город, бережное отношение к его наследию, уважение к предкам и к согражданам, сопричастность с судьбой Санкт-Петербурга.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.3.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-2** - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины. Введение. Раздел 1.** Санкт-Петербург XVIII века. **Тема 1.1** Санкт-Петербург первой четверти XVIII века. **Тема 1.2** Санкт-Петербург во второй четверти XVIII века. **Тема 1.3** Санкт-Петербург второй половины XVIII века. **Раздел 2** Санкт-Петербург XIX века. **Тема 2.1.** Санкт-Петербург первой половины XIX века. **Тема 2.2** Санкт-Петербург второй половины XIX века. **Раздел 3** Санкт-Петербург–Петроград–Ленинград XX века до Великой Отечественной войны. **Тема 3.1** Санкт-Петербург первой

четверти XX века. **Тема 3.2** Ленинград в 1925-41 гг. **Раздел 4** Ленинград– Санкт-Петербург XX века после Великой Отечественной войны. **Тема 4.1** Ленинград в годы Великой Отечественной войны. **Тема 4.2** Послевоенное развитие Ленинграда – Санкт-Петербурга. **Заключение.** Санкт-Петербург начала XXI века

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Правоведение»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - дать будущим бакалаврам необходимый объем правовых знаний, позволяющий аргументировано принимать правомерные решения при осуществлении профессиональной деятельности, воспитать у них высокую правовую культуру и уважение к Закону.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.3.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) компетенций:

**ОК-4** – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности ;

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Государство и право. Их роль в жизни общества. **Тема 2.** Норма права и нормативно-правовые акты. Закон и подзаконные акты. **Тема 3.** Основные правовые системы современности. **Тема 4.** Система российского права. Отрасли права. Международное право как особая система права. **Тема 5.** Правоотношения: структура и виды. **Тема 6.** Правонарушение и юридическая ответственность. **Тема 7.** Конституция Российской Федерации - основной закон государства. Правовой статус личности. **Тема 8.** Особенности федеративного устройства России. Система органов государственной власти в Российской Федерации. **Тема 9.** Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. **Тема 10.** Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. **Тема 11.** Наследственное право. **Тема 12.** Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов,

родителей и детей. Ответственность по семейному праву. **Тема 13.** Основы трудового права в РФ. Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение. **Тема 14.** Административные правонарушения и административная ответственность. **Тема 15.** Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений. **Тема 16.** Экологическое право. **Тема 17.** Законодательные нормативно-правовые акты в области защиты информации.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Страноведение»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - дать студентам общую методологию и методику анализа страны как комплексного единства физико- и экономико-географических, социально-политических, культурных и исторических характеристик.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.4.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Страноведение и туризм. **Тема 2.** Страноведение Российской Федерации. **Тема 3.** Страны Азии. **Тема 4.** Страны Океании и Австралия. **Тема 5.** Страны Африки. **Тема 6.** Страны Европы. **Тема 7.** Страны Северной Америки. **Тема 8.** Страны Южной Америки.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

## «Национальные кухни мира»

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - овладении студентами вопросов, касающихся значения питания в жизнедеятельности человека, теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальных кухонь различных народов мира.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.4.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-6** – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей и потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов. **Тема 2.** Основы рационального питания. **Тема 3.** Кухня народов стран ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЫ: Германия, Швейцария, Австрия, Словакия и Чехия, Венгрия. ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА: Франция, Бельгия, Голландия, Великобритания. ЮЖНАЯ ЕВРОПА: Италия, Испания, Португалия. СКАНДИНАВИЯ: Дания, Швеция, Норвегия, Финляндия. ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА: СНГ, Польша. БАЛКАНЫ: Словения, Болгария, Румыния, Греция. **Тема 4.** БЛИЖНИЙ ВОСТОК: Турция, Арабские государства Аравийского полуострова: Ирак, Иран, Ливан, Сирия, Израиль. **Тема 5.** АФРИКА: Египет, Алжир, Тунис, Марокко. **Тема 6.** СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА: Канада, США. ЦЕНТРАЛЬНАЯ АМЕРИКА: Мексика, Карибский регион. ЮЖНАЯ АМЕРИКА: Перу, Бразилия, Боливия, Аргентина, Парагвай, Уругвай, Чили. **Тема 7.** АЗИЯ. ЮЖНАЯ АЗИЯ: Индия, Шри-Ланка. ЮГО-ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Бирма, Таиланд, Вьетнам, Сингапур и Малайзия, Филиппины, Индонезия. ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ: Китай, Корея, Япония.

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины  
**«Модели электронного бизнеса»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** - освоение знаний и умений, необходимых для эффективного решения профессиональных задач в сфере управления моделями электронного бизнеса в гостеприимстве.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.5.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** Тема 1. Сущность моделей электронного бизнеса. Тема 2. Применение моделей электронного бизнеса. Тема 3. Особенности управления электронным бизнесом методом моделирования

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Электронный маркетинг»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков использования Интернет в сфере коммерции и маркетинга.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»

ОПВО (Б1.В.ДВ.5.2). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** Тема 1. Общая характеристика интернет-индустрии. Технологическая платформа Интернет-маркетинга. Тема 2. Коммерция в Интернете. Концепция Интернет-маркетинга. Тема 3. Потребители и продавцы в Интернете. Тема 4. Интернет как средство маркетинговых коммуникаций. Тема 5. Маркетинговые исследования в Интернет. Тема 6. Оценка эффективности в Интернет-маркетинге.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

### **«Статистика»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование теоретических знаний о статистической природе экономических закономерностей и практических навыков обработки и анализа статистических данных.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.6.1). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОПК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-3** - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Статистическое наблюдение социально-экономических явлений. **Тема 2.** Группировка статистических данных. **Тема 3.** Обобщающие характеристики совокупностей. **Тема 4.** Выборочное исследование. **Тема 5.** Статистические методы проверки гипотез. **Тема 6.** Статистические методы анализа связи. **Тема 7.** Ряды динамики. **Тема 8.** Индексы. **Тема 9.** Статистика населения и рынка труда. **Тема 10.** Статистика продукции и ее качества. **Тема 11.** Статистика основных фондов и оборотных средств. **Тема 12.** Статистика издержек производства и обращения. **Тема 13.** Статистические методы исследования экономической конъюнктуры и деловой активности. **Тема 14.** Статистика эффективности экономической деятельности.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Микробиология, санитария, гигиена»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у будущих бакалавров прочных санитарно-гигиенических знаний, сознательно обоснованного стремления к соблюдению санитарно-пищевого законодательства, правил личной гигиены труда, разработка оптимальных режимов хранения и реализации товарной продукции.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.6.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общекультурных (ОПК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОК-9** - способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-7** - готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Введение в дисциплину. **Тема 2.** Санитарно-гигиеническое законодательство в Российской Федерации. **Тема 3.** Гигиена питания. **Тема 4.** Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика. **Тема 5.** Гигиеническая характеристика окружающей среды. **Тема 6.** Гигиена труда и производственная санитария в предприятиях туристской отрасли. **Тема 7.** Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и средств размещения. **Тема 8.** Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в предприятиях туристской отрасли.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Организация питания в гостиничных комплексах»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать систематизированные знания об организации питания в отеле, современной системе управления качеством и обеспечении конкурентоспособности продукции, услуг на основе законодательных и нормативных документов РФ, отечественного и зарубежного опыта, сформировать у студентов способности принимать сбалансированные управленческие решения в процессе деятельности предприятия гостеприимства.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.7.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий питания. **Тема 2.** Особенности функционирования службы питания в составе гостиничного предприятия. **Тема 3.** Организация производственной деятельности на предприятиях питания при отеле. **Тема 4.** Организация обслуживания в предприятиях питания при отеле. **Тема 5.** Организация обслуживания конгрессных мероприятий, банкетов и приёмов. **Тема 6.** Организация предоставления услуг питания в номерах отеля (Room Service). **Тема 7.** Автоматизация управления службой питания в отеле.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Организация выездного питания»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать систематизированные знания об организации выездного питания и его роли в системе общественного питания, сформировать у студентов способности принимать сбалансированные управленческие решения в процессе деятельности предприятия гостеприимства.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.7.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий питания. **Тема 2.** Мировой рынок кейтеринг-индустрии. **Тема 3.** Организация производственной деятельности на предприятиях питания, организующих кейтеринговое обслуживание. **Тема 4.** Виды кейтеринга. **Тема 5.** Организация выездного обслуживания конгрессных мероприятий, банкетов и приёмов.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Организация винного сервиса в ресторанной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать систематизированные знания об организации винного сервиса в ресторане и его роли в системе общественного питания, сформировать у студентов способности принимать сбалансированные управленческие решения в процессе деятельности предприятий питания.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.8.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Введение. Краткий обзор целей и задач дисциплины. Развитие мирового алкогольного рынка, тенденции, история алкогольных напитков. Характеристика винодельческих регионов России. **Тема 2.** Алкоголь и здоровье. Биологическое значение виноградного вина в жизни человека. Получение вина. Производство биологического вина. Фальсификация спиртных напитков. **Тема 3.** Современная классификация. Мир крепленых вин. **Тема 4.** Рождение вина. **Тема 5.** Виноделие Франции и Италии. **Тема 6.** Виноделие Испании, Португалии. Вина Порто, Мадера, Херес, Марсала. **Тема 7.** Крепкие спиртные напитки. Коньяк. **Тема 8.** Организация сервиса алкогольных напитков. Сомелье. Обязанности сомелье. Профессиональная этика сомелье. Психологические особенности личности сомелье.

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Франчайзинг в ресторанной деятельности»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать систематизированные знания об организации франчайзинга в ресторанном бизнесе и его роли в системе общественного питания, сформировать у студентов способности принимать сбалансированные управленческие решения в процессе деятельности предприятий питания.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.8.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-3** - готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Объекты франчайзинга. **Тема 2.** Виды франчайзинга. Разработка системы франчайзинга. **Тема 3.** Определение области прав. Франчайзинговый договор. **Тема 4.** Разработка концепции франчайзинга. **Тема 5.** Развитие франчайзинга в ресторанном бизнесе в России.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Управление продажами»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать у будущих специалистов понятие о способах воздействия на потенциальных потребителей товаров и услуг с целью развития у них внутренней мотивации к совершению покупки, освоить методы управления продажами туристических услуг для решения профессиональных задач.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)»

ОПВО (**Б1.В.ДВ.9.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Сущность управления продажами. **Тема 2.** Психологические аспекты продажи туристских услуг. **Тема 3.** Оперативное управление продажами. **Тема 4.** Система мотивации. **Тема 5.** Стратегия продаж. **Тема 6.** Современные технологии продаж туристских услуг.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Организация питания на транспорте»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать систематизированные знания об организации питания пассажиров автомобильного, водного, железнодорожного и воздушного транспорта на основе законодательных и нормативных документов РФ, отечественного и зарубежного опыта.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.9.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Организационно-правовое регулирование питания на транспорте. **Тема 2.** Санитарно-

эпидемиологические требования к безопасности производства общественного питания на транспорте. **Тема 3.** Организация питания пассажиров автомобильного транспорта. **Тема 4.** Организация питания на водном транспорте. **Тема 5.** Организация питания на воздушном транспорте. **Тема 6.** Организация питания на железнодорожном транспорте.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

#### **«Организация обслуживания гостей в процессе проживания»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – формирование у студентов системы знаний и умений для компетентного решения профессиональных вопросов в сфере организации и обслуживания гостей в процессе проживания.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.10.1**). Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Технологический цикл обслуживания гостя. **Тема 2.** Организация клининга в гостинице. **Тема 3.** Обеспечение безопасности гостя в процессе проживания. **Тема 4.** Требования к обслуживающему персоналу. **Тема 5.** Профессиональные стандарты обслуживания. **Тема 6.** Инновационные технологии в обслуживании гостей.

### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Организация служб бронирования, приема и размещения в гостинице»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – освоение необходимых знаний и умений для компетентного решения профессиональных задач в сфере организации служб бронирования, приёма и размещения в гостинице.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (**Б1.В.ДВ.10.2**). Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ОПК-2** - способностью организовывать работу исполнителей;

**ПК-7** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Организационная структура служб бронирования, приёма и размещения в гостинице. **Тема 2.** Технология бронирования мест (номеров) в гостинице. **Тема 3.** Технология регистрации и размещение гостя. **Тема 4.** Автоматизация процессов бронирования, приёма и размещения. **Тема 5.** Профессиональные стандарты обслуживания, требования к обслуживающему персоналу.

**Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Управление финансами предприятия»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – овладение студентами основными понятиями, принципами, моделями и методами теории финансов, позволяющих оценить финансовую деятельность субъекта хозяйствования (турфирмы, гостиницы, предприятия питания), разработать стратегию и тактику этой деятельности.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.11.1). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений;

**ПК-8** - готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

**Содержание дисциплины.** **Тема 1.** Сущность и организация финансов и управление ими на предприятиях. **Тема 2.** Источники информации для анализа и принятия решений по управлению финансами предприятий. **Тема 3.** Источники финансирования деятельности предприятий. Эффект финансового рычага. **Тема 4.** Управление оборотным капиталом и внеоборотным капиталом предприятий. **Тема 5.** Специальные математические методы финансового менеджмента. **Тема 6.** Инвестиционная деятельность на предприятиях и оценка ее экономической эффективности. **Тема 7.** Расходы предприятий туристической индустрии. Себестоимость. **Тема 8.** Финансовые результаты деятельности предприятий. Маржинальный (операционный) анализ деятельности. **Тема 9.** Комплексный коэффициентный анализ результатов финансовой деятельности предприятий. Планирование и прогнозирование. **Тема 10.** Риск-менеджмент на предприятиях туристической индустрии.

#### **Аннотация**

рабочей программы дисциплины

**«Экономика предприятия»**

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

**Цели освоения дисциплины** – сформировать у студентов системное представление о предприятии, как сложном социально-экономическом организме, и научить их применять полученные знания к решению типовых экономических задач в рамках предприятия.

**Место дисциплины в структуре ОПВО бакалавриата.** Дисциплина по выбору включена в вариативную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПВО (Б1.В.ДВ.11.2). Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов).

**Требования к результатам освоения дисциплины.** Изучение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

**ОПК-1** - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта;

**ПК-6** - готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.

**Содержание дисциплины. Тема 1.** Предприятие – основные звено экономики. **Тема 2.** Производственная и организационная структуры предприятия. **Тема 3.** Типы производства и организация производственного процесса. **Тема 4.** Основные фонды предприятия. **Тема 5.**оборотные средства. **Тема 6.** Трудовые ресурсы. **Тема 7.** Информационные ресурсы фирмы. **Тема 8.** Производственная программа и производственные мощности предприятия. **Тема 9.** Качество продукции и конкурентоспособность предприятия. **Тема 10.** Ценовая политика предприятия и методы ее реализации. **Тема 11.** Издержки производства и себестоимость продукции. **Тема 12.** Результаты хозяйственной деятельности фирмы. **Тема 13.** Стратегическое планирование. Выбор и реализация проектов развития фирмы.