

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 дедуктивные 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.