

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки /специальности)

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

направленность (профиль/специализация/магистерская программа)

(На следующей странице приводится перечень всех дисциплин (включая факультативные дисциплины) в соответствии с учебным планом. После перечня дисциплин приводятся аннотации к рабочим программам дисциплин в порядке указанном в перечне.)

Перечень дисциплин

№	Шифр дисциплины	Наименование дисциплины
1	Б1.О.01	История
2	Б1.О.02	Культурология
3	Б1.О.03	Философия
4	Б1.О.04	Правоведение
5	Б1.О.05	Иностранный язык
6	Б1.О.06	Деловой второй иностранный язык
7	Б1.О.07	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
8	Б1.О.08	Русский язык и культура речи
9	Б1.О.09	Технологии переговоров в сфере услуг
10	Б1.О.10	Прикладная математика
11	Б1.О.11	Информационные технологии
12	Б1.О.12	Программные продукты индустрии сферы услуг
13	Б1.О.13	Интернет-предпринимательство
14	Б1.О.14	Менеджмент в сервисе и туризме
15	Б1.О.15	Маркетинг в сервисе и туризме
16	Б1.О.16	Проектная деятельность
17	Б1.О.17	Управление персоналом
18	Б1.О.18	Профессиональная этика и этикет
19	Б1.О.19	Психология профессионально-личностного развития
20	Б1.О.20	Конфликтология
21	Б1.О.21	Экономика
22	Б1.О.22	Экономическая география
23	Б1.О.23	Экономика отрасли
24	Б1.О.24	Технологическое предпринимательство
25	Б1.О.25	Основы медицинских знаний
26	Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности
27	Б1.О.27	Экология
28	Б1.О.28	Самоменеджмент
29	Б1.О.29	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг
30	Б1.О.30	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
31	Б1.О.31	Статистика в сервисе и туризме
32	Б1.О.32	Финансовая грамотность
33	Б1.О.33	Спортивно-оздоровительный сервис
34	Б1.О.34	Основы гостиничного бизнеса
35	Б1.О.35	Физическая культура и спорт
36	Б1.О.36	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
37	Б1.В.01	Техника и технологии сервисной деятельности
38	Б1.В.02	Имиджология в социально-культурном сервисе
39	Б1.В.03	Организация и технология работы гостиничных служб
40	Б1.В.04	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
41	Б1.В.05	Организация продвижения сервисных услуг
42	Б1.В.06	Основы санаторно-курортного дела
43	Б1.В.07	Организация работы АХС в гостинице
44	Б1.В.08	Сервисная деятельность
45	Б1.В.09	Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма
46	Б1.В.10	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
47	Б1.В.11	Инновации в сервисе

48	Б1.В.12	Организация обслуживания в сфере общественного питания
49	Б1.В.13	Основы деятельности предприятия питания
50	Б1.В.14	Качество гостинично-ресторанных услуг
51	Б1.В.15	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг
52	Б1.В.ДВ.01.01	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме
53	Б1.В.ДВ.01.02	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме
54	Б1.В.ДВ.02.01	Особенности транспортного обслуживания
55	Б1.В.ДВ.02.02	Туристские формальности
56	ФТД.01	Технологии устных и письменных коммуникаций на иностранном языке
57	ФТД.02	Регионоведение
58	ФТД.03	Стилистика
59	ФТД.04	Практикум "Школа общения"

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.01 «История»**

по подготовке обучающихся по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами комплексных знаний о развитии всемирно-исторического процесса, Отечественной истории и понимание специфических особенностей ее исторического развития, формирование социально-активной личности, обладающей гражданской ответственностью, воспитание нравственных качеств – гуманизма и патриотизма.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б.1.О.01 «История» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p><i>УК-5.1</i> Анализирует современное состояние общества на основе знания истории</p> <p><i>УК-5.3</i> Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных категорий истории; этапы отечественной и всемирной истории, законы исторического развития; основы исторической науки. - предмет истории и специфику исторического способа осмысления мира, основные разделы исторического знания, категории, проблемы, направления, теории и методы истории;

- основные категории истории, законы исторического развития (УК-5.1);
- этические и межкультурные нормы;
- содержание понятия «толерантность»;
- тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества;
- концепции исторического и культурного развития общества;
- основные культурные и гуманистические ценности (УК-5.3);

Умения:

- этические и межкультурные нормы;
- содержание понятия «толерантность»;
- тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества;
- концепции исторического и культурного развития общества;
- основные культурные и гуманистические ценности (УК-5.1);
- владеть базовыми принципами и приемами исторического познания, навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание, приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
- анализировать мировоззренческие, социально и лично значимые исторические проблемы, использовать положения и категории истории для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений; (УК-5.3)

Навыки:

- обладать технологиями анализа социального поведения на уровне личности, группы и общества;
- технологиями анализа политических событий и поведения субъектов политики;
- методами выявления мотивов социального поведения;
- технологиями анализа и прогноза социокультурных процессов для решения практических профессиональных проблем;
- восприятия межкультурного разнообразия общества в философском контексте. (УК-5.1);
- конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции; сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции;
- аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общественного и личного характера; демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям своего Отечества и народов мира;

	- навыками анализа исторических фактов, оценивания явлений культуры (УК-5.3)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. История как наука 2. Истоки и основные типы цивилизаций 3. Место средневековья во всемирно-историческом процессе. Этапы становления и развития российского государства в IX-XVII вв. 4. Эпоха Просвещения и европейская модернизация XVIII в. Особенности российской модернизации. 5. Основные тенденции развития всемирной истории в XIX в. Россия в XIX в. 6. Основные тенденции мирового развития в XX в. Эпоха российских революций и буржуазного реформаторства в начале XX в. 7. Становление и развитие советского государства. 8. Геополитическая ситуация в мире после распада СССР в 1991 г. Формирование новой модели общественного устройства в России в 90-е гг. XX в. Современная Россия.
Форма контроля	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 1 – зачет, <u>Заочная форма обучения</u> : семестр 1 – зачет
Автор(ы):	Карпенко И.Н., к.и.н., доцент кафедры философии и истории

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Культурология»**
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3__ ЗЕТ, _____108_ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 92 ч. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 0 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Культурология» являются: приобретение знаний об основах философии, достаточных для построения логики предметного видения, необходимой для решения практических задач; на основе обобщения логики предметного видения науки сформировать понимающее отношение к окружающему миру и самому себе; помочь бакалаврам составить представление о ее проблематике и языке, ее средствах и методах, понятиях и категориях, об истории философии и ее современных проблемах, что позволило бы самостоятельно ориентироваться не только в отвлеченных научно-философских понятиях и категориях, но и в не менее сложных взаимосвязях жизненной реальности, во всей их полноте, глубине и противоречивости.

Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.02 «Культурология» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) - учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения (УК-5.3)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3) Умения: выполнении поставленной задачи (УК-5.3) Навыки и/или трудовые действия: - способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Предмет культурологии. Сущность, структура, основные функции культуры Тема 2. Культура и цивилизация Тема 3. Культурная антропология Тема 4. Типология культуры Тема 5. Становление, этапы развития западноевропейской цивилизации и культуры Тема 6. Проблемы отечественной теории и истории культуры Тема 7. Современная культура: проблемы, итоги, перспективы развития
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – зачёт <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – контрольная работа, зачёт <u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр –
Автор(ы):	д.ф.н., профессор Гуляк И.И.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Философия»**
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3__ ЗЕТ, _____108_ час.</p>	
<p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 92 ч. контроль – 0 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 0 ч.</p>
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целями освоения дисциплины «Философия» являются: приобретение знаний об основах философии, достаточных для построения логики предметного видения, необходимой для решения практических задач; на основе обобщения логики предметного видения науки сформировать понимающее отношение к окружающему миру и самому себе; помочь бакалаврам составить представление о ее проблематике и языке, ее средствах и методах, понятиях и категориях, об истории философии и ее современных проблемах, что позволило бы самостоятельно ориентироваться не только в отвлеченных научно-философских понятиях и категориях, но и в не менее сложных взаимосвязях жизненной реальности, во всей их полноте, глубине и противоречивости.</p>

<p>Место дисциплины в структуре ОП ВО</p>	<p>Учебная дисциплина Б1.О.03 «Философия» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.</p>
<p>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <ul style="list-style-type: none"> - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1); - анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи (УК-1.1) - проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата (УК-1.2); - способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5); - интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний (УК – 5.2) - учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения (УК-5.3)
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы критического анализа и синтеза информации. (УК-1.1) - основные характеристики информации и требования, предъявляемые к ней (УК-1.2); - основы грамотного, доступного изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; особенности соблюдения этических норм и прав человека; специфику анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2) - принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять базовые составляющие поставленных задач (УК-1.1) - критически работать с информацией (УК-1.2); - осуществлять грамотное, доступное изложение профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; осуществлять анализ особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)

	<p>- реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи (УК-5.3)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- владение методами анализа и синтеза в решении задач (УК-1.1)</p> <p>- способностью определять, интерпретировать и ранжировать информацию (УК-1.2);</p> <p>- грамотное, доступное изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдения этических норм и прав человека; анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2)</p> <p>- способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий (УК-5.3)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Философия, ее проблемы, функции, место в культуре.</p> <p>Тема 2. Философия античности.</p> <p>Тема 3. Философия Средневековья и эпохи Возрождения.</p> <p>Тема 4. Философия Нового времени и Просвещения.</p> <p>Тема 5. Немецкая классическая философия</p> <p>Тема 6. Русская философия</p> <p>Тема 7. Философия Новейшего времени и современности.</p> <p>Тема 8. Бытие мира и человека. Эволюция и развитие.</p> <p>Тема 9. Философские проблемы познания и сознания.</p> <p>Тема 10. Философия истории. Цивилизация. Глобальные проблемы человечества.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачёт</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачёт</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр –</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>д.ф.н., профессор Гуляк И.И.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.04 Правоведение**
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	профиль подготовки
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч. - практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. - самостоятельная работ – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч. - контроль – 36 ч. <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч. - практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч. - самостоятельная работ – 123 ч., в том числе практическая подготовка – 20 ч. - контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Изучить основные нормативно-правовые документы, основные понятия и категории права; сформировать способность ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной и общественной деятельности; сформировать и развить навыки юридического мышления для выработки системного, целостного взгляда на правовые проблемы общества.
Место дисциплины в структуре ООП ВО	Дисциплина Б1.О.04 «Правоведение» является дисциплиной обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана образовательной программы.
Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <ul style="list-style-type: none"> - УК-10: Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению. - УК-10.1 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения. - УК-10.2 Демонстрирует практические навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умение аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям. <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p>

	<p>- ОПК-6: Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - ОПК-6.1 Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности. - ОПК-6.2 Обеспечивает документооборот в соответствии с российскими и международными нормативными требованиями. - ОПК-6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания.
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения (УК-10.1). - способов борьбы с коррупцией, правовой основы антикоррупционной позиции, путей противодействия коррупционным явлениям (УК-10.2); - нормативно-правовой документации, существующей в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1); - основ документооборота в рамках профессиональной деятельности (ОПК-6.2); - законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания (ОПК-6.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, различных форм коррупционного поведения (УК-10.1). - бороться с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК-10.2); - осуществлять поиск нормативно-правовой документации для применения в рамках профессиональной деятельности (ОПК-6.1); - обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями (ОПК-6.2); - соблюдать законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания (ОПК-6.3). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практического определения коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также различных форм коррупционного поведения (УК-10.1). - демонстрации практических навыков, необходимых для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях, умения аргументировано защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям (УК-10.2); - поиска необходимой нормативно-правовой документации для обоснованного применения в рамках профессиональной деятельности (ОПК-6.1);

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечения документооборота в соответствии с российскими и международными нормативными требованиями (ОПК-6.2); - соблюдения законодательства Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.3).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Основы теории государства и права.</p> <p>Антикоррупционное законодательство</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы теории государства и права. 2. Антикоррупционное законодательство. <p>Раздел 2. Отраслевая структура российского права</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Конституционное право. 4. Административное право. 5. Уголовное право. 6. Гражданское право. 7. Семейное право. Жилищное право. 8. Трудовое право. Информационное право. 9. Туристское право. Транспортное право.
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 1 семестр – экзамен.</p> <p>Заочная форма обучения: 1 курс – контрольная работа, экзамен.</p> <p>Очно-заочная форма обучения не предусмотрена.</p>
Автор:	доцент кафедры государственного и муниципального управления и права, к.ю.н., доцент В.Ю. Максимов

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык»**

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 12 ЗЕТ, 432 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 180 ч., в том числе практическая подготовка - 60 ч, самостоятельная работа – 180 ч., в том числе практическая подготовка - 60 ч, контроль – 72 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 42 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 372 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 18 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.05 «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, а также для дальнейшего самообразования.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.05 «Профессиональный иностранный язык» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-4</p> <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)</p> <p>УК-4.2</p> <p>Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>– правил грамматики; норм употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры (УК–4.2).</p> <p>Умения:</p> <p>– владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов</p>

	<p>гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации (33.007 В/01.6 У.6), (33.007 В/02.6 У.3) (УК–4.2);</p> <p>– владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания (33.008 В/01.6 У.6), (33.008 В/02.6 У.3) (УК–4.2).</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>– навыки заполнения формуляров и бланков прагматического характера, оформления резюме, поддержания контактов при помощи электронной почты, выполнения письменных проектных заданий (УК–4.2);</p> <p>– компенсаторные навыки, помогающие преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными социокультурными причинами (УК–4.2).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>What is tourism? Eating out The traveler’s guide to Turkish food Careers in tourism Project work (how to write a personnel CV) Tour operators 1 Tour operators 2 Hotel and motel chains 1 Hotel and motel chains 2 Transport 1 Transport 2 Revision of all grammatical tenses Hospitality in historical perspective Modern concept of hospitality The new management concepts The structure of modern hospitality industry The restaurant business Service characteristics of hospitality industry Managing consistency of product Consumer behavior in hospitality market Psychological aspects of hospitality</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1, 3 – зачет, семестр 2, 4 – экзамен. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1, 2 – контрольная работа, экзамен.</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Доцент кафедры иностранных языков и межкультурной коммуникации, к.ф.н. Михиенко С.А.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Деловой второй иностранный язык»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

	Гостиничное дело
43.03.03	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично–ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 10 ЗЕТ, 360 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 144ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 144 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 36ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 306 ч. контроль – 18 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 0 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 0 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является формирование учащегося способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.06 «Деловой второй иностранный язык (второй)» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК–4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: лексического материала: наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы, модельные фразы, характерные для официальных и неофициальных писем

	<p>Умения: использовать коммуникативно-композиционные схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями.</p> <p>Навыки: оформления соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Вводно - фонетический курс Тема 2. Maison Тема 3. Les saisons Тема 4. Voyage Тема 5. Ma famille Тема 6. Portrait Тема 7. Ma ville natale Тема 8. La science et les savants Тема 9. L'histoire de la France Тема 10. Situation géographique de la France Тема 11. L'état français Тема 12. Enseignement en France Тема 13. Fêtes en France Тема 14. Coutumes en France</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3,5 – зачет 4, 6-экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2,3 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Крусян Ирина Эдуардовна</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык в сфере профессиональной
коммуникации» по подготовке бакалавра по
программе академического бакалавриата по
направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч, самостоятельная работа – 125 ч., в том числе практическая подготовка - 92 ч, контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.07 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции для решения социально- коммуникативных задач в профессиональной области, а также для дальнейшего самообразования.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.07 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) <i>УК-4.2</i> Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – основных стилей общения, в особенности делового стиля (УК–4.2). Умения: – владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем

	<p>эффективные профессиональные коммуникации (33.007 В/01.6 У.6), (33.007 В/02.6 У.3) (УК–4.2);</p> <p>– владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания (33.008 В/01.6 У.6), (33.008 В/02.6 У.3) (УК–4.2).</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>– навыки заполнения формуляров и бланков прагматического характера, оформления резюме, поддержания контактов при помощи электронной почты, выполнения письменных проектных заданий (УК–4.2);</p> <p>– компенсаторные навыки, помогающие преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными социокультурными причинами (УК–4.2).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consumer behavior in hospitality market 2. Marketing of hospitality services 3. Marketing environment of a hospitality company 4. Marketing information systems 5. Growth and management of hospitality business 6. Leadership and management
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет, семестр 6 - экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, экзамен.</p>
Автор(ы):	Доцент кафедры иностранных языков и межкультурной коммуникации, к.ф.н. Михиенко С.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Русский язык и культура речи»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	<u>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</u>
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ., 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - <u>6</u> ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - <u>12</u> ч., контроль 36 ч.
	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч., практические (лабораторные) занятия – 8ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч., самостоятельная работа – 123 ч, в том числе практическая подготовка - <u>62</u> ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Овладение навыками грамотной деловой устной и письменной речи для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной деятельности, формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина (Б1.О.08) «Русский язык и культура речи» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). <i>УК-4.1. - демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.</i> Профессиональные компетенции (ПК): ПК-2 - Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами. <i>ПК-2.2. - осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</i> Общепрофессиональные компетенции (ОПК): нет.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - особенности стиля делового общения; (УК-4.1) - информационно коммуникационных технологий, используемых при поиске необходимой информации; (УК-4.1)

- особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурных различий в формате корреспонденции; (УК-4.1)
- принципов ведения устных деловых переговоров; (УК-4.1)
- особенностей вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации речи (ПК-2.2);
- видов речевой деятельности и способов их оптимизации, основных правил оратории, беседы и спора (ПК-2.2);
- правил речевого и делового этикета (ПК-2.2);
- особенностей функционирования языка в различных речевых ситуациях (ПК-2.2);
- требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (ПК-2.2);
- текстовых норм делового стиля (ПК-2.2);
- правил проведения деловых переговоров (ПК-2.2).

Умения:

- выбирать на государственном языке коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами; (УК-4.1)
- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач; (УК-4.1)
- вести деловую переписку; (УК-4.1)
- коммуникативно и культурно приемлемо вести устные деловые разговоры; (УК-4.1)
- владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале (33.007 В/01.6/ У.1) (ПК-2.2)
- владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах (33.008 В/01.6/ У.1) (ПК-2.2)

Навыки и/или трудовые действия:

- Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами (33.007. В/02.6/У.1) – (УК-1)
- Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале (33.007 В/01.6/ ТД.1) (ПК-2.2)
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (33.007 В/01.6/ ТД.2) (ПК-2.2)
- Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (33.008 В/01.6/ ТД.1) (ПК-2.2)
- Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008 В/01.6/ ТД.3) (ПК-2.2)

<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Язык. Речь. Общение Тема 1. Русский национальный язык и его разновидности Тема 2. Язык как универсальная знаковая система. Речевая деятельность и её виды.</p> <p>Раздел 2. Нормы современного русского литературного языка Тема 3. Понятие о языковой норме. Основные типы норм. Тема 4. Функциональные стили современного русского литературного языка</p> <p>Раздел 3. Основы ораторского искусства Тема 5. Понятие об ораторском искусстве. Подготовка публичной речи. Тема 6. Искусство спора. Полемиические приемы.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – <u>экзамен</u> <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры иностранных языков, к.п.н., доцент Е.Б. Зорина</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологии переговоров в сфере услуг»
по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч, практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч, самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., контроль – __ ч., в том числе практическая подготовка – __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, самостоятельная работа – 94 ч., в том числе практическая подготовка – 46 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.О.09 «Технологии переговоров в сфере услуг» являются у обучающегося целостного представления о правилах и особенностях международных деловых коммуникаций, технологии проведения переговоров с контрагентами России и иностранными партнерами, в том числе по телефону; формирование представлений о дипломатии как особом виде государственной деятельности; ознакомление со структурой и функциями консульских и дипломатических представительств государств, дипломатическим протоколом и правилами светской этики.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.09 «Технологии переговоров в сфере услуг» в соответствии с учебным планом является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК): УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах). УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

	<p>УК-5.3 Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существо, структуру, формы, функции переговорного процесса; основные правила и приемы ведения переговоров; классификации международных переговоров; невербальные средства общения на переговорах (УК-3 .1); <ul style="list-style-type: none"> – основ коммуникативно приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами (УК-4.1); – основ конструктивно взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-3 .1); <ul style="list-style-type: none"> – выбирать на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1); – конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - диагностики стиля ведения переговоров собеседника и выбора конкретных тактических приемов для достижения результата; использования этических особенностей и делового этикета в процессе ведения переговоров (УК-3 .1); <ul style="list-style-type: none"> – выбора на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами(УК-4.1); - конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дипломатия и дипломатическая служба государств. Профессия дипломата. 2. Государственные органы внешних сношений. Ведомство иностранных дел. 3. Международные переговоры как средство дипломатии. 4. Технология переговорного процесса. Приемы аргументации.

	<p>5. Практика проведения международных переговоров. Национальные переговорные стили.</p> <p>6. Дипломатический протокол, его роль в международном общении.</p> <p>7. Этические принципы и нормы делового общения</p> <p>8. Виды деловых приемов: правила организации и нормы поведения участников.</p> <p>9. Проблемы общения. Невербальное общение в ходе деловых бесед.</p> <p>10. Техника комплимента. Техника постановки вопроса. Приемы нейтрализации возражений.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 5 семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 3 курс – зачет.</p>
Автор	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Прикладная математика»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____7__ ЗЕТ, 252 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 44 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. практические (лабораторные) занятия – 84ч., в том числе практическая подготовка - 6ч., самостоятельная работа – 108 ч. в том числе практическая подготовка - 12 ч.,</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч. практические (лабораторные) занятия – 20ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 219 ч. в том числе практическая подготовка – 72 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование базовых математических понятий и представлений, овладение языком и основными методами теоретической и прикладной математики как для закладки фундамента всего последующего математического и естественнонаучного образования, так и ввиду широких приложений, и распространенности математических моделей в сфере туристических услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.10 Прикладная математика является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК): УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.3 - Использует системный подход для решения поставленных задач</p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы</p>

	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>ОПК-5.1 - Определяет, анализирует, оценивает основные производственно-экономические показатели туристской деятельности.</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК-1 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <p>ПК-1.2 – Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <p>Знает основные принципы синтеза информации для решения поставленной прикладной задачи (УК-1.3);</p> <p>Знает основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1).</p> <p>Знает основные методы сбора и анализа информации, необходимые для математической обработки с целью определения эффективности деятельности предприятия индустрии гостеприимства (ПК-1.2)</p> <p>Умения:</p> <p>Умеет применять различные методики поиска, сбора и математической обработки информации (УК-1.3);</p> <p>Умеет применять математические методы анализа основных производственно-экономических показателей (ОПК-5.1).</p> <p>Умеет использовать инструментальные средства для прогнозирования гостиничной индустрии и проводить анализ результатов деятельности (ПК-1.2)</p> <p>Навыки:</p> <p>Имеет навыки применения системного подхода при решении поставленных прикладных задач (УК-1.3);</p> <p>Имеет навыки принимать экономически обоснованные решения в туристической деятельности (ОПК-5.1).</p> <p>Имеет навыки владения математическим аппаратом обработки данных исследования, основами вычислительной и алгоритмической культуры при изучении курса «Прикладная математика» (ПК-1.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии</p> <p>Раздел 2. Основы математического анализа</p> <p>Раздел 3. Математическое моделирование социально-экономических систем</p> <p>Раздел 4. Постановка и решение задач методами линейного программирования</p> <p>Раздел 5. Элементы теории графов</p>

	Раздел 6. Теория вероятностей и математическая статистика Раздел 7. Элементы теории игр и математические основы теории принятия решений
Форма контроля	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 1 – зачет., семестр 2 - экзамен <u>Заочная форма обучения</u> : курс 1 – контрольная работа, экзамен
Автор(ы):	доцент кафедры математики, к.п.н. В.П. Шибяев

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Информационные технологии»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата**

код	Наименование направления подготовки
43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 2 </u> ЗЕТ, <u> 72 </u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., практические занятия – 30 ч., самостоятельная работа – 36 ч. контроль – <u> 0 </u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 58 ч. контроль – 2 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения учебной дисциплины « Информационные технологии » является формирование у студентов системы знаний в области теории и практики применения программных продуктов в индустрии сферы услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина « Информационные технологии » относится к циклу обязательных дисциплин Б1.О.11.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-3.2: Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей ОПК-1.3: Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-6.4: Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями ОПК-8.1: Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности ОПК-8.2: Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности ОПК-8.3: Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: – специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» – основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания – сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития, особенности менеджмента в области профессиональной деятельности

- Классификация современных информационных технологий в профессиональной деятельности
- Зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения стандартных профессиональных задач
- Классификация современных программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности

Умения:

- использовать специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно телекоммуникационной сети «Интернет»
- использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
- использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения, анализировать организационные структуры управления
- использовать на практике современные информационные технологии в профессиональной деятельности
- Выбирать подходящие зарубежные и отечественные современные информационные технологии и программные средства для решения профессиональных задач
- использовать на практике современные программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности

Навыки:

- программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно телекоммуникационной сети «Интернет»
- навыками использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
- владения различными способами приемов делового и управленческого общения и принимать эффективные решения, используя систему методов
- управления Владения различными способами применения современных информационных технологий в профессиональной деятельности
- владения способностью осваивать методики применения современных информационных технологий и программных средств для решения различных стандартных профессиональных задач
- владения различными способами применения современных программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Классификация программного обеспечения</p> <p>Тема 2. Автоматизация деятельности туристских фирм</p> <p>Тема 3. Информационная реклама в маркетинге туризма и предприятий сервиса</p> <p>Тема 4. Интернет – ресурсы для развития предприятий сервиса и туризма</p> <p>Тема 5. Использование средств электронной коммерции в туризме и социально-культурном сервисе</p> <p>Тема 6. Системы электронного бронирования</p> <p>Тема 7. Офисное программное обеспечение</p> <p>Тема 8. Безопасности информации в компьютерных системах индустрии сферы услуг</p> <p>Тема 9. Защита от информационных инфекций</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 2</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1</p>
Автор(ы):	<p>Самойленко И.В. Доцент кафедры информационных систем</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.12 «Программные продукты индустрии сферы услуг»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.02	Туризм
код	Наименование направления подготовки
	Туроператорская и турагентская деятельность
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, самостоятельная работа – 72, в том числе практическая подготовка 8 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч, практические занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч, самостоятельная работа – 124 ч., в том числе практическая подготовка 12ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения учебной дисциплины «Программные продукты индустрии сферы услуг» является формирование у студентов системы знаний в области теории и практики применения программных продуктов в индустрии сферы услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина «Программные продукты индустрии сферы услуг» относится к циклу обязательных дисциплин Б1.О.12
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p> <p>ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

	<p>ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело</p> <p>ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и технологии выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели, основы лидерства и командообразования, особенности различных стилей лидерства; процессы внутренней динамики команды, технологии и методы кооперации в командной работе (УК-3.2). - потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1) - возможности технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2) - основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3) - Основ информатики и принципов работы современных информационных технологий (ОПК-8.1) - Принципов работы современных информационных технологий (ОПК-8.2) - общие сведения о технических средствах реализации информационных процессов (ОПК-8.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические основы выработки стратегии командной работы для достижения поставленной цели на практике; (УК-3.2)

	<ul style="list-style-type: none"> - Определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1) - осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2) - использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3) - решать задачи по управлению качеством используя основы информатики и принципы работы современных информационных технологий (ОПК-8.1) - Применять для решения своих профессиональных задач принципы работы современных информационных технологий.(ОПК-8.2) - ориентироваться в современном программном обеспечении и подбирать ПО для решения прикладных задач (ОПК-8.3) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации совместной работы в команде для достижения поставленной цели (УК-3.2) - навыками определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1) - навыками осуществлять поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2) - навыками использовать основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3) - Применять основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет их для решения задач в сфере управления качеством (ОПК-8.1) - Использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8.2) - навыками подбора программного обеспечения (ОПК-8.3)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Профайлы. 2. Бронирования. 3. Служба размещения. 4. Кассир. 5. Номерной фонд-хозяйственный отдел. 6. Дебиторы 7. Бизнес блоки-группы. 8. Пользователи.
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 3 – зачет с оценкой</p> <p>Заочная форма обучения: курс 2 – зачет с оценкой</p>
<p>Автор:</p>	<p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Интернет-предпринимательство»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 23.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., контроль 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 58 ч, в том числе практическая подготовка - 8 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование навыков сбора, обработки и анализа информации из Интернет-ресурсов для принятия управленческих решений, организации групповой работы, системы формирования, распространения и защиты деловой информации с использованием современных интернет-технологий.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательная часть (Б1.О.13)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	Универсальные компетенции (УК) УК-2–Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <i>УК-2.1-</i> Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <i>УК-2.2-</i> Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения

	<p>УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p><i>УК-3.2 - Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</i></p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p>ОПК-5 - Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p><i>ОПК-5.1 - Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания</i></p> <p><i>ОПК-5.2 - Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</i></p> <p><i>ОПК-5.3 - Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</i></p> <p>ОПК-8 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><i>ОПК-8.2 - Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы определения цели проекта в контексте интернет-предпринимательства и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1) – основные правовые интернет-ресурсы, действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2) – специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (УК-3.2) – основные интернет-технологии, применяемые для оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1)

- основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (ПС 33.007 В/01.6, В/02.6 Зн.2); основные направления развития интернет-технологий для целей текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2)
- основные тенденции в развитии интернет-технологий для принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3)
- современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)

Умения:

- определять достижимые цели проекта и формулировать совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1)
- выбирать оптимальный способ решения задач в профессиональной сфере, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия на базе современных информационно-коммуникационных технологий (УК-2.2)
- взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК-3.2)
- применять известные интернет-технологии для оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1)
- использовать современные интернет-технологии в текущем и перспективном экономическом планировании деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2)
- оптимизировать бизнес-процессы средствами современных информационно-коммуникационных ресурсов в профессиональной деятельности (ОПК-5.3)
- применять современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)

Навыки:

- определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определение связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1)
- выбора оптимальных способов решения задач в профессиональной сфере на базе современных информационно-коммуникационных технологий (УК-2.2)
- навыками коммуникации с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК-3.2)

	<ul style="list-style-type: none"> – навыками применения интернет-технологий для решения прикладных задач (ОПК-5.1) – применения современных интернет-технологий в текущем и перспективном экономическом планировании деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2) – квалифицированного поиска и обработки информации в сети Интернет для принятия оптимальных решений в профессиональной деятельности (ОПК-5.3) – организации бизнес-процессов на базе современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Роль и место интернет технологий в сфере образования и науки</p> <p>Тема 2. Классификация современных интернет технологий</p> <p>Тема 3. Интернет-технологии в научной деятельности</p> <p>Тема 4. Вычислительные сети и Интернет</p> <p>Тема 5. Эффективная организация деловой переписки</p> <p>Тема 6. Технология Web 2.0</p> <p>Тема 7. Функционирование Web-сайта</p> <p>Тема 8. Позиционирование элементов на странице интерактивного Web-сайта</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	<p>профессор кафедры информационных систем, д.э.н Д.А.Тамбиева</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Менеджмент в сервисе»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата**

43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 144 ЗЕТ, 4 час.</p>	
<p>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка – 20 ч.</p>
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Целью освоения дисциплины «Менеджмент» является изучение студентами теории и практики, способов и инструментов управления организацией, а также приобретение необходимых навыков по формированию системы управления организацией, управлению поведением людей в их совместной деятельности, а также овладение навыками работы менеджера, связанными с выработкой, реализацией и контролем исполнения управленческих решений на предприятиях.</p>
<p>Место дисциплины в структуре ОП ВО</p>	<p>Дисциплина Б.1.О.14 «Менеджмент» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.</p>
<p>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p style="text-align: center;">Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p><i>ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p>ОПК-2.1 - Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 - Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3 - Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p><i>ОПК-3 - Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</i></p>

	<p>ОПК-3.1 - Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2 - Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p> <p>ОПК-6 - <i>Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</i></p> <p>ОПК-6.4 - Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целей и задач управления структурными подразделениями организаций, содержания основных процессов менеджмента, законов управленческой деятельности, типов организационных структур и особенностей их функционирования в сфере гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.1;</i> - применения функций менеджмента в рыночной экономике: организации, планирования, мотивации, контроля и координации деятельности экономического субъекта сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2;</i> - роли и сущности функции контроля в системе менеджмента организации сферы гостеприимства и общественного питания, а также основополагающие понятия принципы, цели и функции <i>ОПК-2.3;</i> - стили и методы управления, коммуникации, принципов делового общения и методик принятия управленческих решений с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <i>ОПК-3.1;</i> - основных теорий и концепций взаимодействия людей в организации в туристской сфере, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами <i>ОПК-3.2;</i> - сущность и характерные черты современного менеджмента, историю его развития, особенности менеджмента в области профессиональной деятельности <i>ОПК-6.4.</i> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать функционирование подразделений в соответствии с поставленными целями и задачами организаций туристской сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.1;</i> - ставить цели и формулировать задачи для выполнения профессиональных функций; систематизировать и обобщать информацию по вопросам менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2;</i> - пользуясь критериями оптимальности, контролировать и разрешать проблемные ситуации в сфере управления организацией и персоналом <i>ОПК-2.3;</i> - анализировать влияние внешней и внутренней среды на деятельность организации, а также разрабатывать предложения по

	<p>совершенствованию организационной структуры для оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-3.1</i>;</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать эффективные решения, используя систему методов управления и учитывать особенности менеджмента в области профессиональной деятельности <i>ОПК-3.2</i>; - использовать на практике методы планирования и организации работы подразделения, анализировать организационные структуры управления <i>ОПК-6.4</i>. <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа основных проблем управления организацией, планирования и прогнозирования социальных процессов, владение методами управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей <i>ОПК-2.1</i>; - разработки вариантов управленческих решений и обоснования их выбора с учетом критериев экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий для организаций в сфере гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2</i>; - владения организацией и осуществления процесса контроля и регулирования подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.3</i>; - критической оценки предлагаемых вариантов управленческих решений в сфере гостеприимства и общественного питания, разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <i>ОПК-3.1</i>; - владения методами анализа внешней и внутренней среды организации, процессом принятия и реализации управленческих решений, а также формированием мотивационной политики организации <i>ОПК-3.2</i>; - владения различными способами приемов делового и управленческого общения и принимать эффективные решения, используя систему методов управления <i>ОПК-6.4</i>.
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и характерные черты современного менеджмента 2. Исторические тенденции становления и развития менеджмента 3. Организация и ее система управления 4. Внутренняя и внешняя среда организации 5. Планирование в организации. Миссия и цели в организации 6. Мотивация и стимулирование труда персонала 7. Руководство организацией: власть и лидерство, стили руководства 8. Контроль коммуникации как функции менеджмента 9. Процесс разработки и принятия управленческих решений
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Профессор кафедры менеджмента, д.э.н. И.П. Беликова</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Маркетинг в сервисе и туризме»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____4_____ ЗЕТ, _____144_____ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>36</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>6</u> ч. самостоятельная работа – <u>54</u> ч. в том числе практическая подготовка - <u>12</u> ч. контроль – <u>36</u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч., самостоятельная работа – <u>123</u> ч. в том числе практическая подготовка - <u>28</u> ч. контроль – <u>9</u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>Целью изучения дисциплины является формирование у студентов компетенций, направленных на умение осуществлять:</p> <ul style="list-style-type: none"> – мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучать рынки, потребителей, конкурентов; – продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий; – продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.15 «Маркетинг в сервисе и туризме» относится к циклу Б1 – «Базовая часть»
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в	<p><u>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1); - Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий

результате освоения дисциплины	(ОПК-4.2); - Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведения мониторинга рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1); • проведения продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2); • продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1); • осуществлять продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2); • продвигать услуги сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проведения мониторинга рынка гостинично-ресторанных услуг, изучение рынка, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1); • осуществления продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2); • продвижения услуги сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Маркетинг сервисных предприятий 2. Покупательское поведение в сфере сервиса 3. Оценка качества услуг 4. Ценообразование в сервисе 5. Возможности распространения услуг 6. Маркетинговые решения сбытовой политики в сфере сервиса. 7. Содержание электронной коммерции в маркетинге сервисного предприятия 8. Маркетинговые коммуникации в условиях информационного общества 9. Маркетинг в инновационном развитии предприятий сферы сервиса
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>4</u> – <u>экзамен</u></p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>2</u> – <u>контрольная работа, экзамен</u></p>
Автор(ы):	<u>Казарова А.Я., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики</u>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектная деятельность»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	специализация
<p>Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2_ ЗЕТ, _____ 72_ час</p>	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч. самостоятельная работа – 18 ч. в том числе практическая подготовка – 10 ч. контроль – 4 ч. в том числе практическая подготовка – 4 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч. практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч. самостоятельная работа – 58 ч. в том числе практическая подготовка – 14 ч. контроль – 4 ч. в том числе практическая подготовка – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	является формирование у студентов системного управленческого мышления, творческого подхода к управлению сложными изменениями с использованием методов проектного управления; формирование знаний и умений использования современного инструментария при работе и управлении проектами в своей профессиональной деятельности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.16 «Проектная деятельность» является обязательной дисциплиной к изучению
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>а) универсальные компетенции (УК): УК-1.1 - анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. б) общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-2.1 - определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-2.2 - использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-2.3 - осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - постановки задач, выделяя ее базовые составляющие (УК-1.1); - основных целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1); - основных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного</p>

	<p>питания (ОПК-2.2); - основ контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3). Умения: - осуществлять поиск информации (УК-1.1); - определения цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1); - определять основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2); - обеспечивать выполнение основных функций контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3). Навыки и/или трудовые действия: - определения информации, требуемой для решения поставленной задачи (УК-1.1); - выполнения цели и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1); - использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2); - осуществлять эффективный контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Общие аспекты управления проектами Тема 2. Планирование проекта. Использование LibroProject для составления плана работ по проекту. Тема 3. Проектная команда и мотивация ее участников. Организация коммуникаций участников проекта с помощью доски Trello Тема 4. Развитие компетенций менеджера проекта Тема 5. Управление проектным офисом Тема 6. Гибкие методологии управления проектами Тема 7. Методика RAPID FORESIGHT в проекте управления Тема 8. Модели управления проектами Тема 9. Управление инвестициями, финансами и рисками проекта. Анализ данных в управлении проектами Тема 10. Управление реализацией проекта</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 4 – зачет Заочная форма обучения: курс 2 – контрольная работа, зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>К.э.н. доцент Сергиенко Е.Г.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Управление персоналом»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка – 48 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Управление персоналом» является формирование у студентов теоретических знаний в области современных кадровых технологий и освоение практического инструментария который определяет направление и содержание работы с персоналом, а именно: разработка кадровых документов и принятие решений, не противоречащих требованиям трудового законодательства; проектирование наиболее эффективной организационно-штатной структуры компании; обеспечение мониторинга и контроля за состоянием кадрового состава компании, своевременного выявления необходимости открытия новых вакансий, перевода или повышения определенных сотрудников; правильного осуществления учета рабочего времени и т.п.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б.1.О.17 «Управление персоналом» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p style="text-align: center;">Универсальные компетенции (УК)</p> <p style="text-align: center;">УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>УК-3.1 - Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p style="text-align: center;">Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p>

	<p>ОПК-2 - Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.1 - Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2 - Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3 - Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК -1 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <p>ПК -1.1 - Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - целей и задач, связанных с реализацией профессиональных функций работников, содержания основных кадровых технологий, в том числе профессионального развития, оценки и стимулирования качества труда <i>УК-3.1</i>; - целей и задач управления структурными подразделениями организаций, содержания основных процессов менеджмента, законов управленческой деятельности, типов организационных структур и особенностей их функционирования в сфере гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.1</i>; - применения функций менеджмента в рыночной экономике: организации, планирования, мотивации, контроля и координации деятельности экономического субъекта сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2</i>; - роли и сущности функции контроля в системе менеджмента организации сферы гостеприимства и общественного питания, а также основополагающие понятия принципы, цели и функции <i>ОПК-2.3</i>; - функции управления персоналом и роль контроля индивидуально-психологических особенностей личности в профессиональной пригодности на предприятиях в сфере гостеприимства <i>ПК -1.1</i>. <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать и определять потребность в работниках для эффективного функционирования компании и формирования кадрового резерва, оценки реальных и потенциальных возможностей работников организации <i>УК-3.1</i>; - анализировать функционирование подразделений в соответствии с поставленными целями и задачами организаций туристской сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.1</i>; - ставить цели и формулировать задачи для выполнения профессиональных функций; систематизировать и обобщать информацию по вопросам менеджмента организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2</i>;

	<ul style="list-style-type: none"> - пользуясь критериями оптимальности, контролировать и разрешать проблемные ситуации в сфере управления организацией и персоналом <i>ОПК-2.3</i>; - осуществлять эффективный контроль и деятельность по управлению персоналом, а также выявлять внешние и внутренние факторы, влияющие на управление предприятиями гостеприимства <i>ПК -1.1</i>. <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулирования требований к сотрудникам и формирования заявок на подбор и расстановку кадров, определения потребности в развитии и обучении работников в соответствии с кадровой политикой <i>УК-3.1</i>; - анализа основных проблем управления организацией, планирования и прогнозирования социальных процессов, владение методами управления временем при выполнении конкретных задач при достижении поставленных целей <i>ОПК-2.1</i>; - разработки вариантов управленческих решений и обоснования их выбора с учетом критериев экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий для организаций в сфере гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.2</i>; - владения организацией и осуществления процесса контроля и владения организацией и осуществления процесса контроля и регулирования подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>ОПК-2.3</i>; - прогрессивными методами диагностики и разработки кадровой политики на различных стадиях развития организации <i>ПК -1.1</i>.
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Персонал организации, его состав и структура 2. Кадровая политика организации 3. Планирование человеческих ресурсов в организации 4. Технологии рекрутинга и отбора персонала 5. Технологии адаптации персонала 6. Организация обучения и развития персонала 7. Управление деловой карьерой персонала и кадровым резервом организации 8. Технологии проведения деловой оценки и аттестации персонала 9. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 5 – экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Профессор кафедры менеджмента, д.э.н. _____ И.П. Беликова</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.О.19 «Профессиональная этика и этикет»

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата

по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции– 18 ч, число практическая подготовка - 0 ч практические занятия– 36 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа–54 ч. в том числе практическая подготовка -0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции– 4 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия– 8 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа–92 ч., в том числе практическая подготовка -0 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ профессиональной этики и служебного этикета, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и совместной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.18 «Профессиональная этика и этикет» относится к базовой части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:</p> <p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)</p> <p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p>УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</p> <p>УК-10.2 Понимает сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного</p>

	действия, а также о различных формах коррупционного поведения
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: основ психологии общения; методов работы в кризисных ситуациях; основ эффективных межличностных коммуникаций УК-3.1 основ обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке УК-4.1 сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения УК-10.2</p> <p>Умения: работать в кризисных ситуациях; применять приемы эффективных межличностных коммуникаций УК-3.1 информацией в устной и письменной формах на государственном языке УК-4.1 определять и понимать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного поведения УК-10.2</p> <p>Навыки: работы в кризисных ситуациях; применения приемов эффективных межличностных коммуникаций УК – 3.1 ведения обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке УК - 4.1 определения и понимания сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, а также о различных формах коррупционного явления</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема1. Основы профессиональной этики и служебного этикета Тема2. История развития деловой этики в России Тема3. Основные элементы делового этикета Тема4. Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров Тема5. Организация и проведение деловых приемов и презентаций Тема6. Вербальные и невербальные средства общения Тема7. Особенности межкультурной коммуникации Тема8. Этика и этикет делового общения</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр 4 – зачет. Заочная форма обучения: курс 3 – зачет.</p>
Автор:	Дрожжина Н.Б., к.психол.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.19 «Психология профессионально-личностного развития»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка -0 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия –8 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающегося целостного представления о закономерностях профессионального развития личности; включающих в себя: расширение знаний о себе, своих возможностях и способностях, о мире профессионального труда; соотнесения их с личностно и профессионально важными качествами; развитие умений ориентироваться в мире людей, занимать активную жизненную позицию, преодолевать трудности адаптации и самореализации в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.19 «Психология профессионально-личностного развития» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни: УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни

	<p>ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основ психологии общения; методов работы в кризисных ситуациях; основ эффективных межличностных коммуникаций (УК - 3.1); - основ социологии, психологии (УК - 6.2); - целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать в кризисных ситуациях; применять приемы эффективных межличностных коммуникаций (УК - 3.1); - реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни (УК - 6.2); - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работы в кризисных ситуациях; применения приемов эффективных межличностных коммуникаций (УК - 3.1); - реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни (УК - 6.2); определения цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Системное и критическое мышление. 2. Разработка и реализация проектов. 3. Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение). 4. Командная работа и лидерство. 5. Конфликты в деловых отношениях. 6. Безопасность жизнедеятельности. 7. Инклюзивная компетентность. 8. Гражданская позиция.
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 2 – зачет. Заочная форма обучения: курс 1 – зачет.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Дрожжина Н.Б., к.психол.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.20 «Конфликтология»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки


43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка -0 ч.</u> <u>заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 8ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка -0 ч., контроль - 4 ч.</u>
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов целостного представления о современной теории и практике изучения конфликтов, навыках профессионального поведения в конфликтных ситуациях и регулирования конфликтов, что позволит будущим специалистам оптимизировать взаимодействие с персоналом, клиентами, предупредить трудности взаимного непонимания, наладить отношения сотрудничества.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.20 «Конфликтология» относится к циклу обязательных дисциплин
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<i>Универсальные:</i> - способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, культурные, конфессиональные и иные различия, предупреждать и конструктивно разрешать конфликтные ситуации в процессе профессиональной деятельности (УК-3).
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: <ul style="list-style-type: none"> • основ психологии общения; • методов работы в конфликтных ситуациях; • основ эффективных межличностных коммуникаций

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работать в конфликтных ситуациях; • применять приемы эффективных межличностных коммуникаций. <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • работы в конфликтных ситуациях; • применения приемов эффективных межличностных коммуникаций
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Конфликтология как отрасль научного знания Тема 2. Конфликт как основная категория конфликтологии Тема 3. Классификация и характеристика основных видов конфликтов Тема 4. Конфликты в различных сферах человеческого взаимодействия Тема 5. Теории поведения личности в конфликтах Тема 6. Переговоры и медиация в конфликтных ситуациях Тема 7. Конфликтность и толерантность в общении Тема 8. Управление конфликтом</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 4 – зачет. Заочная форма обучения: курс 2 – зачет.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Таранова Е.В., к.психол.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экономика»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические занятия – <u>18</u> ч., самостоятельная работа – <u>36</u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., практические занятия – <u>6</u> ч., самостоятельная работа – <u>58</u> ч, контроль – <u>4</u> ч.
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Экономика» является: сформировать экономическое мышление, знание и понимание системы экономических отношений в обществе, сущности и особенностей функционирования рыночной экономики на микро-, макро- и мезо- уровнях, умение применять знания в сфере будущей профессиональной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.05 «Экономика» является дисциплиной обязательной части и является обязательной к изучению
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания ОПК-5.3. Экономически обосновывает необходимость и целесообразность

	<p>принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов решения экономических задач, обеспечивающих достижение поставленной цели (УК-9.1.); - особенностей влияния на качество решение поставленных задач экономического поведения субъектов рынка (УК-9.2); - ключевые экономические категории и законы функционирования экономики на микро и макро уровне (ОПК-5.1.); - базовых знаний экономически и особенности функционирования сферы сельскохозяйственного производства (ОПК-5.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать оптимальный способ решения задач и достижения поставленных экономических задач исходя из имеющиеся условия, ресурсов и ограничений (УК-9.1.); - анализировать особенности экономического поведения субъектов рынка при решении конкретных экономических задач (УК-9.1); - использовать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития в исследовании различных сферах участия государства (ОПК-5.1.); - применять понятийно-категориальный аппарат, теории и законы экономической науки в профессиональной деятельности (ОПК-5.2) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбора оптимального способа решения на основе полученных экономических данных, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-9.1); - интерпретации и адаптации знаний о поведении субъектов рынка для решения конкретной экономической задачи в со-ответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач (УК-9.1); - навыками интерпретации и адаптации экономических знаний основных принципов функционирования экономики и экономического развития, с целями государства в экономике (ОПК-5.1); - использования методов и средств познания экономической реальности для оценки хозяйственной деятельности в сфере гостиничного бизнеса (ОПК-5.1)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Основные закономерности экономической организации общества. Экономические системы: общая характеристика, анализ преимуществ и недостатков. Общая характеристика рыночной экономики. Основы анализа спроса и предложения. Эластичность.</p>

	<p>Рынки факторов производства. Основы теории фирмы: производство и издержки. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Введение в макроэкономику. Основные макроэкономические показатели. Роль государства в рыночной экономике. Финансовая система и финансовая политика. Социальная политика государства. Теории макроэкономического равновесия. Макроэкономическая нестабильность: инфляция, цикличность, безработица. Денежное обращение и денежная масса. Кредитно-денежная система. Рынок ценных бумаг и фондовая биржа. Международные аспекты экономической теории.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр <u>5</u> – <u>экзамен</u> <u>Заочная форма обучения</u>: курс <u>3</u> – контрольная работа, экзамен</p>
<p>Автор(ы): </p>	<p>Зав. кафедрой экономической теории, маркетинга и агроэкономики Кусакина О.Н.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.22 Экономическая география»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
 подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3_____ ЗЕТ, _108_ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль – __ ч., в том числе практическая подготовка – __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Экономическая география» является формирование у студентов представления о территориальных особенностях регионов мира и своей страны, об их природно-ресурсном потенциале, структуре населения, сложившихся отраслевых и региональных комплексах, а также существующих экономических связях.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.22 «Экономическая география» дисциплиной обязательной части программы бакалавриата;
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции(ОПК) ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ОПК-5.3 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
Знания, умения и навыки, получаемые в	Знания:

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>-особенности экономической географии как науки о пространственной организации производительных сил общества, теоретические основы экономической и социальной географии, этнические, демографические особенности населения, специфику его взаимодействия с социальной средой (ОПК-5.2);</p> <p>-теоретические основы зонирования территорий, основные закономерности и проблемы развития мирового транспорта, особенности экономико-географического положения России и его влияние на развитие изучаемой предметной области (ОПК-5.3);</p> <p>– основы экономических и финансовых вопросов для принятия обоснованных экономических решений(УК-9.1).</p> <p>Умения:</p> <p>- применять основные принципы размещения производительных сил общества для перспективного планирования регионального развития в контексте изучаемой предметной области; учитывать этнические, демографические особенности населения при организации деятельности предприятий сферы услуг (ОПК-5.2);</p> <p>- анализировать и интерпретировать основные показатели развития региона исходя из имеющихся на его территории ресурсов; проводить сравнительный анализ положения стран, регионов в развитии изучаемой предметной области (ОПК-5.3);</p> <p>использовать экономические и финансовые знания в разных областях жизнедеятельности для принятия обоснованных экономических решений (УК-9.1);</p> <p>Навыки:</p> <p>- применять знания в области социологического анализа демографических процессов, способность анализировать социально значимые процессы, происходящие в обществе, а также оценивать их результат для развития изучаемой предметной области (ОПК-5.2);</p> <p>- современными методами измерения ресурсов регионов мира; навыками и приемами комплексного экономико-географического анализа для оценки состояния развития предметной области, а также принятия оптимальных решений при осуществлении различных видов экономической деятельности (ОПК-5.3);</p> <p>- Владеть навыком принятия обоснованных экономических и финансовых решений в различных областях жизнедеятельности(УК-9.1).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Введение в дисциплину «Экономическая география» 2.География населения 3.География городов и сельских поселений 4.География транспорта 5.География мировых природных ресурсов 6.Природные ресурсы России 7.Территориальная организация мировой экономики 8.Территориальная организация экономики России

Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – дифференцированный зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, дифференцированный зачет
Автор(ы):	к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Рязанцев И.И.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экономика отрасли»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3_____ ЗЕТ, _____108_____ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>18</u> ч., самостоятельная работа – <u>36</u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>6</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>2</u> ч., самостоятельная работа – <u>89</u> ч. в том числе практическая подготовка - <u>18</u> ч. контроль – <u>9</u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов компетенций, направленных на умение оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания; осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг; экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности; осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства; понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.23 «Экономика отрасли» относится к циклу Б1 – «Базовая часть»
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в	<p>Универсальные компетенции (УК) - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике (УК-9.1).</p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p>

<p>результате освоения дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); <p>Профессиональные компетенции (ПК): Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2).</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике (УК-9.1). • основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); • экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); • осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); • экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); • осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); • осуществления текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); • экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); • оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	1. Гостиничный бизнес как отрасль экономики. 2. Особенности организации и значение гостиничного бизнеса. 3. Развитие гостиничного хозяйства в России. 4. Рынок гостиничных услуг: особенности функционирования. 5. Издержки гостиничного производства и ценообразование. 6. Экономика труда гостиничного предприятия. 7. Экономическая модель развития гостиничного рынка. 8. Экономическая оценка эффективности функционирования гостиничного предприятия. 9. Современные тенденции развития индустрии гостиничного дела.
Форма контроля	<u>Очная форма обучения: семестр</u> <u>3</u> <u>– экзамен</u> <u>Заочная форма обучения: курс</u> <u>2</u> <u>– контрольная работа, экзамен</u>
Автор(ы):	<u>Казарова А.Я., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики</u>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологическое предпринимательство»**

по подготовке обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч., самостоятельная работа – 92 ч. контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний, практических умений и навыков в сфере коммерциализации инноваций и организации процесса технологического предпринимательства
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.24 «Технологическое предпринимательство» относится к обязательной части дисциплин
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК): УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений <i>УК-2.1</i> Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <i>УК-2.2</i> Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде <i>УК-3.2</i> Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p>

	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности <i>ОПК-5.1</i> Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания <i>ОПК-5.2</i> Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг <i>ОПК-5.3</i> Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК): ПК-1. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии <i>ПК-1.2</i> Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства ПК-2. Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами <i>ПК-2.1</i> Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы определения цели проекта и формулирования задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1); – основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2); – специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (УК-3.2); – основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1); – основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (ОПК-5.2); – основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); – способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам (ПК-1.2);

- методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПК-1.2);
- основы организации деятельности предприятий питания (ПК-2.1);
- теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала (ПК-2.1);
- основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (ПК-2.1)

Умения:

- использовать основы определения цели проекта и формулирования задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1);
- применять основы выбора оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);
- использовать специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (УК-3.2);
- использовать основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1);
- владеть основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (ОПК-5.2);
- использовать основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3);
- организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения (ПК-1.2);
- использовать основы организации деятельности предприятий питания (ПК-2.1)

Навыки и/или трудовые действия:

- определение цели проекта и формулирование задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определение связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения (УК-2.1);
- выбор оптимального способа решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);
- применение специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (УК-3.2);

	<ul style="list-style-type: none"> – оценка и анализ основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1); – владеть основами организации деятельности гостиниц и иных средств размещения (ОПК-5.2); – экономическое обоснование необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); – организация контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-1.2); – организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта (ПК-1.2); – выявление проблем в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-1.2); – формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания (ПК-2.1)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Введение в инновационное развитие. Сущность и понятие технологического предпринимательства</p> <p>Тема 2. Формирование и развитие команды</p> <p>Тема 3. Бизнес-идея, бизнес-модель, бизнес-план</p> <p>Тема 4. Маркетинг и оценка рынка. Нематериальные активы, трансфер технологий и лицензирование</p> <p>Тема 5. Разработка продукта. Выведение продукта на рынок</p> <p>Тема 6. Создание и развитие стартапа. Инструменты привлечения финансирования</p> <p>Тема 7. Оценка инвестиционной привлекательности проекта</p> <p>Тема 8. Риски проекта</p> <p>Тема 9. Презентация проекта</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Вайцеховская С.С.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы медицинских знаний»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.02	Туризм
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ <u>2</u> _____ ЗЕТ, <u>72</u> _____ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические (лабораторные) занятия – 26 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 60 ч. контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов с основными положениями современного учения о здоровье, факторах содержания здорового образа жизни, причинах и механизмах развития патологических состояний или болезней, организации медицинской помощи населению, а также выработать у студентов сознательное отношение к своему здоровью и воспитать ответственность за свое здоровье и здоровье окружающих.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.25 «Основы медицинских знаний» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: механизмы формирования, поддержания и укрепления физического, психического и репродуктивного здоровья, основные факторы, влияющие на индивидуальное и общественное здоровье, признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>Умения: измерять артериальное давление, подсчитывать частоту сердечных сокращений и дыхательных движений, определять пульс.</p>

	Навыки и/или трудовые действия: применять безрецептурные лекарственные средства и оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1.Здоровье как комплексная категория. Тема 1. Индивидуальное и общественное здоровье. Тема 2. Социально-гигиенические проблемы нарушения здоровья. Тема 3. Патология как раздел медицины. Тема 4. Организация здравоохранения.</p> <p>Раздел 2.Аспекты сохранения здоровья. Тема 5. Психическое здоровье и профилактика его нарушений. Тема 6. Здоровье и наследственность. Тема 7. Экология и здоровье человека. Тема 8. Профилактика инфекционных болезней.</p> <p>Раздел 3.Первая медицинская помощь. Тема 9. Доврачебная неотложная помощь.</p>
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 2 – зачет Заочная форма обучения: курс 2 – контрольная работа, зачет
Автор(ы):	доцент кафедры физиологии, хирургии и акушерства, д.б.н. Цыганский Р.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
 подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч. практические занятия – 18 ч. самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч. практические занятия – 6 ч. самостоятельная работа – 58 ч. контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение теоретических знаний о грамотных и целесообразных действиях в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий; получение знаний о нормативно-допустимых воздействиях негативных факторов на человека и среду обитания.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.26 «Безопасность жизнедеятельности» входит в обязательную часть образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. - Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2); - Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь (УК-8.3). Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности - Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; норма- тивно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК-7.1); - Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на

	<p>основе разработанных предупредительных мер (ОПК-7.2); - Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК-7.3).</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: возможных угроз для жизни и здоровья человека; правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения (УК-8.2); положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовых актов РФ в области безопасного обслуживания (УК-8.3); предупредительных мер обеспечения безопасного обслуживания потребителей (ОПК7.1); предупредительных мер обеспечения безопасного обслуживания потребителей (ОПК-7.2); норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК-7.3). Умения: выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека; разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывать первую помощь (УК-8.2); обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности (УК-8.3); умения безопасного обслуживания потребителей (ОПК-7.1) на основе разработанных предупредительных мер (ОПК-7.2); организовать соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК-7.3). Навыки: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2); поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывать первую помощь (УК-8.3); обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности (ОПК-7.1); нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания; безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер (ОПК-7.1); организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК-7.3).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве Тема 1. Теоретические основы БЖД Тема 2. Правовые основы БЖД Тема 3. Организационные вопросы БЖД</p>

	<p>Тема 4. Производственная санитария Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях Тема 1. Электробезопасность Тема 2. Пожарная безопасность Тема 3. БЖД в ЧС Тема 4. Первая помощь пострадавшим</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр 1 – - зачет Заочная форма обучения: курс 1 – зачет</p>
Автор:	доцент кафедры физики, к.с.х.н., доцент Маслова Л.Ф

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Экология»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – <u>18</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> 36 </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – <u> 18 </u> ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – <u> 4 </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> 6 </u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – <u> 58 </u> ч. контроль – <u> 4 </u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Экология» является изучение теоретических основ связи природы и общества в системе «биосфера - человек», оценки и прогнозирования результатов воздействия различных отраслей промышленности на природную среду, эколого-экономических механизмах по сохранению и защите окружающей природной среды.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.18 «Экология» является дисциплиной обязательной части образовательной программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК) УК – 8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК – 8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>

	<p>УК – 8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p> <p>ОПК – 1.Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК 1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело</p> <p>ОПК - 7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК – 7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания</p> <p>ОПК - 7.2 Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер;</p> <p>ОПК – 7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды (УК 8.1) - возможных угроз для жизни и здоровья человека, безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды. (УК 8.2) - информацию в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1) - технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничном деле (ОПК 1.2) - положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.1) - разработанных предупредительных мер (ОПК 7.2) - норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК 7.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать

опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК 8.1)

- выявлять возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. (УК 8.2)
- определять потребность в технологических новациях (ОПК -1.1.)
- выявлять и внедрять технологические новации и современные программные продукты в гостиничное дело (ОПК 1.2)
- соблюдать в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.1)
- обеспечивать безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер (ОПК 7.2)
- соблюдать нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК 7.3)

Навыки и/или трудовые действия:

- владения методами анализа факторов вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК 8.1)
- выявления возможных угроз для жизни и здоровья человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов. (УК 8.2)
- обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания потребность в технологических новациях и информационном обеспечении (ОПК 1.1.)
- осуществление поиска технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК 1.2)
- обеспечение соблюдения в профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.1)
- выявление и обеспечение безопасного обслуживания потребителей на основе разработанных предупредительных мер (ОПК 7.2)
- владение методами организации соблюдения норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК 7.3)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет, задачи, история экологии. 2. Общие закономерности действия экологических факторов на организмы. Адаптации организмов. 3. Основные среды жизни и адаптации к ним организмов. 4. Демэкология. Структурные показатели популяции. Экологические стратегии популяции. 5. Синэкология. Основные структурные показатели экосистемы. 6. Биосфера и человек. 7. Место человека в биосферных процессах. 8. Глобальные проблемы окружающей среды и ресурсные запасы биосферы. 9. Экологическая регламентация хозяйственной деятельности.
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр <u> 2 </u> – <u>зачет</u> <u>Заочная форма обучения:</u> курс <u> 1 </u> – контрольная работа <u>зачет</u>
Автор(ы):	доцент кафедры экологии и ландшафтного строительства, кандидат с.-х. наук Зеленская Тамара Георгиевна

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Самоменеджмент»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - - ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – 58 ч., в том числе практическая подготовка - - ч., контроль – 4ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Цель освоения дисциплины «Самоменеджмент» заключается в получении студентами теоретических и практических знаний, навыков в области управления личным временем и карьерой, а также повышении собственной эффективности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.28 «Самоменеджмент» относится к обязательной части образовательной программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>универсальные (УК)</p> <p>УК-6.1 – Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p> <p>УК-6.2 – Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Инструментов и методов управления базовыми ресурсами личности (УК-6.1) - Способы поиска, обобщения и творческого использования личного опыта человека в соответствии с задачами его саморазвития(УК-6.1) - Основные способы целеполагания и управления временем(УК-6.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществлять выбор приоритетов деятельности (УК-6.1) - применять рефлексивные технологии и управлять своим состоянием (УК-6.1)

	<p>- Оценивать свои планы и результаты деятельности, приобретаемый опыт (навыки рефлексии) (УК-6.2)</p> <p>Навыки:</p> <p>- Планирования времени (Тайм-менеджмент) (УК-6.1)</p> <p>- Формирования имиджа(УК-6.1)</p> <p>- Планирования целей (методика SMART-цели, «дерево целей») (УК-6.2)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Сущность и функции самоменеджмента.</p> <p>Тема 2. Значение самоменеджмента в профессиональной деятельности</p> <p>Тема 3. Управление ресурсом времени</p> <p>Тема 4. Методы управления своим временем</p> <p>Тема 5. Принципы и приемы организации времени</p> <p>Тема 6. Управление ресурсом активности и работоспособности</p> <p>Тема 7. Стресс- менеджмент и управление деловой карьерой</p> <p>Тема 8. Время руководителя и принципы его эффективного использования</p> <p>Тема 9. Рабочее место и информационное обеспечение работы менеджера</p> <p>Тема 10. Работоспособность и личный самоконтроль в деятельности менеджера</p> <p>Тема 11. Деловое общение руководителя</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – зачет</p>
Автор:	доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. Запорожец Д.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.29 Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 _____ ЗЕТ, _____ 144 _____ часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль – 36 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч, самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.29 «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» являются выработка у студентов необходимого запаса знаний и практических навыков, необходимых для понимания сущности процессов стандартизации, сертификации и контроля качества сервисных услуг и реализации комплексного системного подхода к их изучению.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.29 «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</p> <p>ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>

	ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - сущности и моделей качества, методологических основ оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1)</p> <p>- теоретических и методологических основ стандартизации и сертификации гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию (ОПК-3.2)</p> <p>- основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 в индустрии гостеприимства (ОПК-3.3)</p> <p>Умения: - проводить оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1)</p> <p>- оказывать гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством с соблюдением нормативной документации в области стандартизации и сертификации (ОПК-3.2)</p> <p>- реализовывать основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 в индустрии гостеприимства (ОПК-3.3)</p> <p>Навыки: - реализация методов оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон(ОПК-3.1)</p> <p>- применения нормативной документации в области стандартизации и сертификации при оказании гостинично-ресторанных услуги в соответствии с заявленным качеством (ОПК-3.2)</p> <p>- реализации основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 в индустрии гостеприимства (ОПК-3.3)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в дисциплину «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» 2. Стандартизация услуг 3. Система стандартизации в Российской Федерации 4. Основы сертификации 5. Сертификация в сфере услуг 6. системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 7. Практика и управление качеством
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – экзамен</p>
Автор(ы):	к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Контроллинг на предприятиях сферы услуг»**

по подготовке обучающихся по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль
Форма обучения – очная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет ___5___ ЗЕТ, ___180___ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., самостоятельная работа – 72 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч. практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 155 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов бакалавриата компетенций, » является формирование у бакалавров компетенций, направленных на приобретение студентами комплексных знаний об основах контроллинга как функционально обособленного направления экономической работы на предприятиях сферы услуг, связанного с реализацией финансово-экономической контролирующей и комментирующей функции в менеджменте, обеспечивающей нахождение и обоснование оперативных и стратегических управленческих решений.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.30 «Контроллинг на предприятиях сферы услуг» относится к обязательной части
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-3.3. Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000; ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания; ОПК-5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг ОПК-5.3- Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК):</p>

	<p>ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 (ОПК-3.3); – основ анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); – основ текущего и перспективного экономического планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2) ; – основы экономического обоснования и принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3) – основных методов контроля для анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ПК-1.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – внедрять основные положения системы менеджмента качества на предприятиях индустрии гостеприимства в соответствии со стандартами ИСО 9000 (ОПК-3.3); – анализировать и осуществлять оценку основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); – осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг в системе контроллинга(ОПК-5.2) ; – обосновывать с экономических позиций необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); – умения использовать методы контроля для анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ПК-1.1) – <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки и внедрения основных элементов системы менеджмента качества на предприятиях индустрии гостеприимства в соответствии со стандартами ИСО 9000 (ОПК-3.3); – анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания в системе контроллинга (ОПК-5.1); – осуществления основных элементов текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2) ; – экономического обоснования принятия целесообразных и оптимальных решений при

	<p>осуществлении профессиональной деятельности в системе контроллинга (ОПК-5.3);</p> <p>– контроля для анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ПК-1.1)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Теоретические основы контроллинга</p> <p>Раздел 2. Управление издержками в системе контроллинга</p> <p>Раздел 3. Инструменты стратегического контроллинга на предприятиях сферы услуг</p> <p>Раздел 4. Инструменты оперативного контроллинга на предприятиях сферы услуг</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 7 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: семестр 4 – экзамен</p>
Автор(ы):	<p>профессор кафедры предпринимательства и мировой экономики, д.э.н., Н.В. Банникова</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Статистика в сервисе и туризме»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч., самостоятельная работа – 58 ч. контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Статистика в сервисе и туризме» является овладение основными понятиями и категориями статистики, навыками применения статистических методов исследования анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания, формирование понятийного аппарата и совокупности знаний, позволяющих заниматься сбором, сводкой и анализом статистической информации; обучение навыкам количественной оценки и статистического анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина «Статистика в сервисе и туризме» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания</p>

	<p>ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-8.3 Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: основы статистического анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1) теоретические аспекты применения программных продуктов и технические средства обработки данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3)</p> <p>Умения: осуществлять сбор, анализ и интерпретацию основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1) возможности соответствующих программных продуктов и технических средств для обработки статистических данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: владеет методами обработки и анализа статистических данных о производственно-экономической деятельности в соответствии с поставленными задачами (ОПК-5.1) использования программных продуктов и технических средств для обработки статистических данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Предмет, задачи, система показателей и особенности методологии статистики</p> <p>Тема 2. Формы, виды и методы статистического наблюдения</p> <p>Тема 3. Сводка и группировка данных статистического наблюдения</p> <p>Тема 4. Абсолютные и относительные величины в статистике</p> <p>Тема 5. Средние показатели исследуемых явлений. Вариация признака</p> <p>Тема 6. Выборочное наблюдение в статистике</p> <p>Тема 7. Виды и методы анализа рядов динамики</p> <p>Тема 8. Индексный метод</p> <p>Тема 9. Статистические методы изучения связей между явлениями</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>4</u> – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>2</u> – контрольная работа, зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>доцент кафедры экономической безопасности, статистики и эконометрики, к.э.н. О.П. Григорьева</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Финансовая грамотность»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 60ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование культуры экономического мышления и базовых компетенций в области экономической и финансовой грамотности, необходимых для ориентации и социальной адаптации учащихся к происходящим изменениям в жизни общества
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.32 «Финансовая грамотность» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК) УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике УК-9.2 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - основных видов, функции, продуктов и услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.1) - условий и инструментов принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере (УК-9.2)</p> <p>Умения: - обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.1) - критически рассматривать возможности в сфере личного экономического и финансового планирования для</p>

	<p>достижения текущих и долгосрочных целей, используя финансовые инструменты (УК-9.2)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выстраивания системы экономических и социальных отношений с учреждениями финансовой сферы, оценки эффективности применения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.1) - принятия финансовых решений с учетом экономических последствий (УК-9.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Личное финансовое планирование</p> <p>Тема 2. Управление семейным бюджетом</p> <p>Тема 3. Планирование сбережений, в том числе практика применения концепции «риск и доходность»</p> <p>Тема 4. Управление кредитной нагрузкой</p> <p>Тема 5. Риски и финансовая безопасность</p> <p>Тема 6. Страхование базовых рисков домохозяйства</p> <p>Тема 7. Пенсионное обеспечение</p> <p>Тема 8. Инвестиции: возможности и риски</p> <p>Тема 9. Защита прав потребителей финансовых услуг</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>2</u> – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>1</u>– контрольная работа, зачет</p>
Автор(ы):	к.э.н., доцент Остапенко Е.А.

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Спортивно-оздоровительный сервис»

по подготовке бакалавра по направлению

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 3 _____ ЗЕТ, _108_ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., контроль – __ ч., в том числе практическая подготовка – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 2 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины Б1.В.12«Спортивно-оздоровительный сервис» являются получение студентами профессиональных знаний в сфере сервиса оздоровительной физической культуры и спорта; дополнительных знаний, умений, навыков (профессиональных компетенций), востребованных на рынке труда в сфере спортивно-оздоровительных услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.12«Спортивно-оздоровительный сервис» относится к вариативной части образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК-7.3 Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности</p>

	<p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <p>ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты организации работы предприятия спортивно-оздоровительного сервиса, технологии, современные проблемы и перспективы спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-7.3); - основных понятий о политической карте и политической картине мира; структуры мирового хозяйства и основных этапов его формирования; виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК-1.1) - инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса (ПК-2.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу предприятия спортивно-оздоровительного сервиса (ОПК-7.3) - применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях сервиса; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий сервиса (ПК-1.1); - использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <p>владения способами организовывать работу предприятия спортивно-оздоровительного сервиса (УК-7.3);</p> <p>навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме (ПК-1.1);</p>

	- применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно- оздоровительного сервиса (ПК-2.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия организации спортивно-оздоровительного сервиса 2. Основы теории спортивно-оздоровительного сервиса 3. Технология спортивно-оздоровительного сервиса 4. Предприятия спортивно-оздоровительного сервиса: виды и особенности предоставляемых услуг 5. Виды спортивно-оздоровительного сервиса 6. Туризм и спортивно-оздоровительный сервис 7. Современные проблемы и перспективы развития спортивно-оздоровительного сервиса
Форма контроля	<p>Очная форма: 4 семестр – зачет</p> <p>Заочная форма: 3 курс зачет, контрольная работа</p>
Автор(ы):	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Радишаускас Т.А., ассистент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы гостиничного бизнеса»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 з.е, 216 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч., самостоятельная работа – 90 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч., самостоятельная работа – 189 ч., в том числе практическая подготовка – 189 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины «Основы гостиничного бизнеса» являются приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и других средствах размещения, формирование у студентов системы знаний и представлений о современных бизнес-процессах в гостиницах, в том числе при проведении различных организационных мероприятий
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.34 «Основы гостиничного бизнеса» является дисциплиной обязательной части, программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК – 5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности: ОПК – 5.2 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ОПК – 6 Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности: ОПК – 6.3 Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания</p> <p>Профессиональные компетенции(ПК): ПК–2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства:</p>

	ПК 2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства.
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; методики текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания (ОПК-6.3); - основы организации деятельности предприятий питания; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (ПК-2.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять законодательство Российской Федерации; использовать методики текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - использовать нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-6.3); - применять регламенты и стандарты гостиничного комплекса и предприятий питания; применять знания финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, а также осуществлять мотивацию персонала (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Законодательством РФ и международным правом (ОПК-6.3); - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса и предприятий питания; координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) (ПК-2.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса 2 Государственное регулирование гостиничной деятельности 3 Особенности гостиничного бизнеса 4 Кадры и кадровая политика в гостиничном бизнесе

	<p>5 Этика обслуживания клиента в гостиничном бизнесе</p> <p>6 Современные проблемы и аспекты развития гостиничного бизнеса</p> <p>7 Риск-менеджмент в гостиничном бизнесе</p> <p>8 Эффективность управления гостиничным предприятием</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет, семестр 6 – экзамен, курсовая работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен и курсовая работа</p>
Автор(ы):	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Физическая культура и спорт»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 2 </u> ЗЕТ, <u> 72 </u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u> 8 </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> 4 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 60 </u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u> 6 </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> 4 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 62 </u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Цель - формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизическое здоровье.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.35 «Физическая культура и спорт» является дисциплиной обязательной части программы
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК-7). Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p> <p>УК-7.2 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятий и навыков здорового образа жизни, способы сохранения и укрепления здоровья - факторов, определяющих здоровье человека - взаимосвязи общей культуры студента и его образа жизни - здорового образа жизни и его составляющие. (УК-7.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать посредством физической культуры понимание о необходимости соблюдения здорового образа жизни, направленного на укрепление здоровья; - интегрировать полученные знания в формирование профессионально значимых умений и навыков - следовать социально-значимым представлениям о здоровом образе жизни, придерживаться здорового образа жизни. (УК-7.1) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методов и способов организации здорового образа жизни; - владения современными технологиями формирование здорового образа жизни - применения средств, способов физической культуры и спорта и оздоровительных методик, направленных на формирование необходимых умений и навыков в формировании здорового образа жизни - навык здорового образа жизни является предпосылкой к высокоэффективному труду, творческой активности и наиболее полному самовыражению личности. (УК-7.1) <p>Знания:</p> <p>Научно-теоретические и методические основы физической культуры и здорового образа жизни; роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов; психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности; средства физической культуры в регулировании работоспособности (УК-7.2)</p> <p>Умения:</p> <p>на творческом уровне использовать и применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7.2).</p> <p>Навыки:</p> <p>Навыками по составлению комплекса гимнастических упражнений общей и профессиональной направленности (УК-7.2).</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Тема 1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p>Тема 2. Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p>Тема 3. История физической культуры и спорта в России.</p> <p>Тема 4. Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p>Тема 5. Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p>Тема 6. Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p>Тема 7. Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p>Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p>Тема 9. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p>Тема 10. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p>Тема 11. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p>Тема 12. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p>Тема 13. Гигиена физического воспитания и спорта</p> <p>Тема 14. Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p>Тема 15. Спорт и допинг.</p> <p>Тема 16. Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения: семестр <u>1,3</u> – <u>зачет</u></u> <u>Заочная форма обучения: <u>1</u> - <u>зачет</u></u></p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Старший преподаватель кафедры физического воспитания и спорта Чеботова Е.В.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 1 </u> ЗЕТ, <u> 328 </u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> практические (лабораторные) занятия – <u> 162 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 166 </u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u> 4 </u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u> 10 </u> ч., самостоятельная работа – <u> 314 </u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Цель - формирование в структуре общего профессионального образования физической культуры личности студента, характеризующейся определенным уровнем специальных знаний и интеллектуальных способностей, приобретенных в результате воспитания, образования и воплощенных посредством компетенций (знаний, умений, навыков) в различные виды физкультурно-спортивной деятельности, культуру здорового образа жизни, физическое самосовершенствование, духовность и психофизической здоровье.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.36 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» является дисциплиной обязательной части программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК-7). Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p> <p>УК-7.2 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>- понятий и навыков здорового образа жизни, способы сохранения и укрепления здоровья</p>

- факторов, определяющих здоровье человека
- взаимосвязи общей культуры студента и его образа жизни
- здорового образа жизни и его составляющие. (УК-7.1).

Умения:

- сформировать посредством физической культуры понимание о необходимости соблюдения здорового образа жизни, направленного на укрепление здоровья;
- интегрировать полученные знания в формирование профессионально значимых умений и навыков
- следовать социально-значимым представлениям о здоровом образе жизни, придерживаться здорового образа жизни.

(УК-7.1).

Навыки:

- методов и способов организации здорового образа жизни;
- владения современными технологиями формирование здорового образа жизни
- применения средств, способов физической культуры и спорта и оздоровительных методик, направленных на формирование необходимых умений и навыков в формировании здорового образа жизни
- навык здорового образа жизни является предпосылкой к высокоэффективному труду, творческой активности и наиболее полному самовыражению личности.

(УК-7.1).

Знания:

- научно-теоретические и методические основы физической культуры и здорового образа жизни
- роль физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов
- психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности
- средства физической культуры в регулировании работоспособности. (УК-7.2).

Умения:

- на творческом уровне использовать и применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. (УК-7.2).

Навыки:

- навыками по составлению комплекса гимнастических упражнений общей и профессиональной направленности. (УК-7.2).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	ОФП, Элективные дисциплины по физической культуре и спорту, легкая атлетика, баскетбол, волейбол, настольный теннис, футбол, гимнастика, атлетическая гимнастика, вольная борьба, фитнес-аэробика, туризм.
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр <u>1,2,4</u> – <u>зачет</u> Заочная форма обучения: <u>1- зачет</u>
Автор(ы):	Старший преподаватель кафедры физического воспитания и спорта Чеботова Е.В.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.01 «Техника и технология сервисной деятельности»
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 72 ч., контроль – 36 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч, практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч, самостоятельная работа – 153 ч., в том числе практическая подготовка – 153 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>Целями дисциплины Б1.В.01 «Техника и технология сервисной деятельности» являются изучение основ технологизации сервисной деятельности, знакомство со спектром социальных технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сервисе, курортном деле и туризме, а также практическое ознакомление с основами профессиональной деятельности специалиста сервисной деятельности, формирование у обучающегося целостного представления о технических средствах и технологиях, используемых при оказании социально-культурных и туристских услуг.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Дисциплина Б1.В.01 «Техника и технология сервисной деятельности» относится к вариативной части образовательной программы.</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства; ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>

	<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>ПК-1.1</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных современных технологий процесса сервиса, <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять координацию и контроль деятельности структурных подразделений; <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навык взаимодействия с другими службами гостиничного комплекса <p>ПК-2.1</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно - оздоровительного сервиса <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Предмет и сущность техники и технологии. 2. Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности. 3. Технологизация социальных процессов в обществе. 4. Направления технического прогресса в сервисной деятельности. 5. Современные технологии в сервисной деятельности. 6. Технология создания и продвижение туристического продукта. 7. Технологический процесс управления гостиницей и средством размещения. 8. Инжиниринг как новая технология обслуживания клиентов. 9. Технология организации и проведения корпоративного праздника.

	<p>10. Технология предоставления таймшерных услуг.</p> <p>11. Франчайзинг как способ организации бизнеса в сервисной деятельности.</p> <p>12. Технология создания и управления брендом.</p> <p>13. Приоритетные технологии сервисной деятельности.</p> <p>14. Технология организации и проведения маркетингового исследования в сервисной деятельности.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 5 семестр – экзамен, курсовая работа.</p> <p>Заочная форма обучения: 3 курс – экзамен, курсовая работа</p>
Автор	Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Имиджелогия в социально-культурном сервисе»
 по подготовке бакалавра по программе академического
 бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
шифр	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
Форма обучения – очная, заочная Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> Лекции – <u>18</u> ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч. практические занятия – <u>36</u> ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч. самостоятельная работа – <u>54</u> ч. в том числе практическая подготовка – 54 ч. контроль – ч. в том числе практическая подготовка – ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – <u>4</u> ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч. практические занятия – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка – 10 ч. самостоятельная работа – <u>90</u> ч. в том числе практическая подготовка – 90 ч. контроль – 4 ч. в том числе практическая подготовка – ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Основной <i>целью</i> дисциплины является формирование у студентов представления об имиджелогии и имиджмейкинге как о специфической области коммуникативистики. во время обучения студенты знакомятся с понятием «имидж», его местом и ролью в современном обществе, с особенностями его анализа, формирования и управления им.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.02 «Имиджелогия в социально-культурном сервисе» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) профессиональные компетенции (ПК): - способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства (ПК-2.1)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - системы методов формирования имиджа и умение их использовать; понимания механизмов, динамики и тенденции модели формирования имиджа, видов и способов восприятия информации, влияющей на формирование имиджа каждого типа субъекта (индивидуального, группового, корпоративного, системно-корпоративного и предметного имиджа) (ПК-2.1) Умения: - анализировать конкретные технологии формирования имиджа всех типов субъектов - индивидуального, группового, корпоративного, системно-корпоративного и предметного имиджа; использовать технологии проектирования и построения желательного имиджа субъекта с учетом целей и особенностей

	<p>имиджевой аудитории (ПК-2.1) Навыки и/или трудовые действия: - владения способностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК2.1)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Имиджелогия: сущность и специфика учебного предмета 2. Классификация и типология имиджей функции имиджа 3. Концептуальные модели корпоративного имиджа 4. Взаимосвязь компонентов имиджа руководителя и внутреннего имиджа организации 5. Внешний и неосязаемый имидж организации 6. Персональный имидж: атрибуты, составляющие и формирование имиджа 7. Технологии самопрезентации 8. Факторы, методы и инструменты формирования имиджа 9. Индустрия имиджмейкерста и ее перспективы в современном обществе
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 6 – зачет Заочная форма обучения: курс 3 - зачет</p>
<p>Автор:</p>	<p>Доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. Е.Г. Сергиенко</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация и технология работы гостиничных служб»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль

Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка – 10 ч., самостоятельная работа – 90 ч, в том числе практическая подготовка – 90 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.В.03 «Организация и технология работы гостиничных служб» являются изучение организационно-управленческой структуры различных служб гостиницы, их роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, особенности функционирования и контроля, а также ознакомление с квалификационными требованиями, предъявляемыми к должности руководителей соответствующих служб гостиницы, их должностным обязанностям.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.03 «Организация и технология работы гостиничных служб» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции(ПК):</p> <p>ПК–1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии:</p> <p>ПК 1.1 - Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства.</p> <p>ПК–2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства:</p> <p>ПК 2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в</p>

	деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства.
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - критерии системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; причины возникновения проблем в функционировании системы контроля бизнес-процессов; внутренний распорядок работы департаментов (служб, отделов) (ПК-1.1); - основы организации деятельности предприятий питания; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (ПК-2.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (ПК-1.1); - применять регламенты и стандарты гостиничного комплекса и предприятий питания; применять знания финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса, а также осуществлять мотивацию персонала (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организация службы внутреннего контроля; организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организация контроля исполнения персоналом принятых решений; оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) (ПК-1.1); - формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса и предприятий питания; координация и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) (ПК-2.1).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационно-управленческая структура гостиницы и ее служб, их роль и значение в деятельности гостиничного предприятия. 2. Организация работы гостиничных служб. 3. Персонал гостиничных служб, его роль в слаженной работе структурных подразделений гостиничного предприятия. 4. Культура поведения персонала гостиниц.

	<p>5. Особенности и порядок регистрации и бронирования гостей, туристских групп и иностранных граждан в гостинице.</p> <p>6. Основные нормативные документы служб гостиничного предприятия.</p> <p>7. Конфликтные ситуации в работе гостиничных служб и методы их разрешения.</p> <p>8. Автоматизация и компьютеризация гостиничных служб.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой.</p> <p>Заочная форма – 3 курс: зачет с оценкой.</p>
Автор	к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В.С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - <u>18</u> ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>54</u> ч., контроль – <u>36</u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - <u>4</u> ч. практические (лабораторные) занятия – <u>10</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>10</u> ч., самостоятельная работа – <u>121</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>121</u> ч., контроль – <u>9</u> ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы знаний об основах эффективного планирования и организации деятельности в сфере социально-культурного сервиса
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.04 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК): ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства; ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - В/01.6 Зн.4 Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала (33.007) (ПК-2.1) - В/01.6 Зн.7 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса (33.007) (ПК-2.1) - В/01.6 Зн.3 Основы организации деятельности предприятий питания (33.008) (ПК-2.1)</p>

- В/01.6 Зн.5 Теории мотивации и обеспечения лояльности персонала (33.008) (ПК-2.1)
 - В/01.6 Зн.8 Основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания (33.008) (ПК-2.1)
 - В/02.6 Зн.2 Основы организации деятельности предприятий питания (33.008) (ПК-2.1)
 - основ особенностей планирования департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале в деятельности гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.2)
 - основ особенностей планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008) (ПК-2.2)
 - основ текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.2)
 - основ оценки материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий питания (33.008) (ПК-2.2)
 - основ стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале (33.007) (ПК-2.2)
 - основ стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах на предприятиях питания (33.008) (ПК-2.2)
- Умения:**
- применять теоретические знания по мотивации персонала на практике в деятельности гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.1)
 - применять теоретические знания по мотивации персонала на практике в деятельности предприятий питания (33.008) (ПК-2.1)
 - оценивать сформулированные в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в деятельности гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.1)
 - оценивать сформулированные в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в деятельности предприятий питания (33.008) (ПК-2.1)
 - оценивать разработанные системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий (в том числе при работе с персоналом) в деятельности гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.1)
 - оценивать разработанные системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий (в том числе при работе с персоналом) в деятельности гостиничного комплекса (33.008) (ПК-2.1)
 - оценивать особенности планирования департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале в деятельности гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.2)

- оценивать особенности планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008) (ПК-2.2)
 - осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.2)
 - осуществлять оценку материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) предприятий питания (33.008) (ПК-2.2)
 - применять стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале (33.007) (ПК-2.2)
 - применять стратегические и тактические методы анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах на предприятиях питания (33.008) (ПК-2.2)
- Навыки и/или трудовые действия:**
- В/01.6 ТД.3 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.1)
 - В/01.6 ТД.4 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания (33.008) (ПК-2.1)
 - выбора оптимального способа мотивации персонала, учитывая действующие правовые нормы, с учетом обеспечения лояльности персонала на предприятиях гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.1)
 - выбора оптимального способа мотивации персонала, учитывая действующие правовые нормы, с учетом обеспечения лояльности персонала на предприятиях питания (33.008) (ПК-2.1)
 - В/01.6 ТД.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале (33.007) (ПК-2.2)
 - В/01.6 ТД.2 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (33.007) (ПК-2.2)
 - В/01.6 У.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале (33.007) (ПК-2.2)
 - В/01.6 ТД.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) (33.008) (ПК-2.2)
 - В/01.6 ТД.3 Планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (33.008) (ПК-2.2)
 - В/01.6 У.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах (33.008) (ПК-2.2)

<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Планирование, как функция управления Тема 1. Специфика деятельности предприятий сервиса, как объекта планирования Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях сервиса Тема 3. Основы бизнес - планирования с учетом специфики деятельности предприятий сервиса Раздел 2. Сущность и стратегии поведения предприятия в сфере услуг Тема 4. Эффективность деятельности персонала Тема 5. Роль управленческого контроля на предприятиях сервиса Тема 6. Особенности ценообразования в сфере услуг Тема 7. Конкурентная разведка, как инструмент конкурентной борьбы в сфере услуг Тема 8. Процесс организации управления в сфере услуг</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>2</u> – экзамен, курсовая работа <u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>4</u> – экзамен, курсовая работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н. Ю.В. Орел</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.05 «Организация продвижения сервисных услуг»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка - 92, контроль – 4 ч. .</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины Б1.В.05 «Организация продвижения сервисных услуг» являются знакомство студентов с основами рекламной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме, со спектром промо-технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сер-висах, курортном деле, а также практическое ознакомление с основами профессиональной деятельности менеджера по продажам в СКСиТ, формирование у обучающегося целостного представления об особенностях деловых коммуникаций, правилах проведения переговоров, в том числе по телефону, с контрагентами России и иностранными партнерами и других технологий, используемых в продвижении социально-культурных и туристских услуг.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.05 «Организация продвижения сервисных услуг» является дисциплиной вариативной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>– ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>– технологии составления календарного плана и бизнес-плана туристско-рекреационного проекта; принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы (ПК-2.1);</p>

	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (ПК-2.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (ПК-2.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование продвижения. 2. Цели рекламной кампании и ее целевая аудитория. 3. Планирование и подготовка рекламного сообщения. 4. Медиапланирование. 5. Планирование бюджета рекламной кампании. 6. Оценка эффективной рекламы.
Форма контроля	<p><u>Очная форма</u> – 7 семестр: дифференцированный зачет. <u>Заочная форма</u> – 4 курс: дифференцированный зачет.</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы санаторно-курортного дела»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 з.е., 180 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка – 72 ч., экзамен – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., самостоятельная работа – 155 ч, в том числе практическая подготовка – 155 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.В.06 «Основы санаторно-курортного дела» являются создание условий, обеспечивающих комплексный подход при обучении бакалавра, изучающего данную дисциплину, включающих как получение студентами теоретических знаний о функционировании предприятий санаторно-курортной сферы, так и усвоение ими практических профессиональных навыков по основным направлениям управленческой деятельности предприятий и организаций санаторно-курортного комплекса, а также формирование представлений о современных санаторно-курортных комплексах в условиях развития индустрии оздоровительного отдыха.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.06 «Основы санаторно-курортного дела» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Профессиональные компетенции (ПК): ПК–1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии: ПК 1.1 - Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - критерии системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)

	<p>гостиничного комплекса; причины возникновения проблем в функционировании системы контроля бизнес-процессов; внутренний распорядок работы департаментов (служб, отделов) (ПК-1.1).</p> <p>Умения:</p> <p>- владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения; анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем (ПК-1.1).</p> <p>Навыки:</p> <p>- определение форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организация службы внутреннего контроля; организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организация контроля исполнения персоналом принятых решений; оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) (ПК-1.1).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Место санаторно-курортного комплекса в сфере услуг. 2. Понятие рекреации. 3. Санаторно-курортный продукт: понятие и сущность. 4. Организация санаторно - курортного дела. 5. Организация работы санатория. Концепции маркетинга в управлении санаторно-курортной деятельности. 6. Технология обслуживания в санаторно-курортном комплексе. 7. Особенности реализации санаторно-курортного продукта. 8. Особенности обслуживания клиентов в санаторно-курортном продукте. 9. Анимационный сервис как новое направление в организации досуга отдыхающих. 10. Основные аспекты безопасности при осуществлении обслуживания клиентов в санаторно-курортных комплексах.
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен, курсовая работа; Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа.</p>
<p>Автор</p>	<p>Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.07 «Организация работы АХС в гостинице»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка - 92, контроль – 4 ч. .</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Качество гостиничных услуг» являются изучение организационно-управленческой структуры службы питания гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, изучение квалификационных требований, предъявляемых к должности специалиста и руководителя, и менеджеров данной службы гостиницы, их должностные обязанности, права и ответственность
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.14 «Качество гостиничных услуг» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции(ПК):</p> <p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <p>– ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>– ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>– особенностей организации административно-хозяйственной службы, приема на работу новых</p>

	<p>сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> – современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем, технологию работы поэтажного персонала (ПК-2.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1); – применение современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – координировать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1); – владения современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технологии уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1);
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления. 2. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством гостиничных услуг. 3. Восприятие потребителем качества гостиничного обслуживания. 4. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства. 5. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством. 6. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице. 7. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.

	<p>8. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.</p> <p>Оценка системы качества гостиничных услуг. Методика расчета индекса удовлетворенности потребителей.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма</u> – 7 семестр: дифференцированный зачет.</p> <p><u>Заочная форма</u> – 4 курс: дифференцированный зачет.</p>
Автор:	Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.08 «Сервисная деятельность»
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
шифр	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	профиль подготовки/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54 ч., контроль – 36 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч, самостоятельная работа – 121 ч., в том числе практическая подготовка – 121 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Сервисная деятельность» являются ознакомление студентов с современным рынком услуг, особенностями сферы социально-культурного сервиса с учетом потребностей потребителей и правовых норм, а также знакомство с перспективами развития сервиса в различных регионах России и других странах мира.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.08 «Сервисная деятельность» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	профессиональные (ПК): ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: -особенностей формирования клиентурных отношений в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ПК-1.1);</p> <p>Умения: -учитывать потребности потребителя в процессе формирования и предоставления гостиничных услуг (ПК-1.1);</p> <p>Навыки:</p>

	-участия в сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ПК-1.1);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>9. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.</p> <p>10. Вопросы истории развития сервисной деятельности в России.</p> <p>11. Сервисная деятельность как способ удовлетворения потребностей человека и общества в целом.</p> <p>12. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности.</p> <p>13. Взаимоотношения специалиста по сервису и туризму и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности.</p> <p>14. Предприятия, оказывающие услуги населению (сферы сервиса).</p> <p>15. Разновидности услуг и их характеристика.</p> <p>16. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей обслуживания. Управление сервисным предприятием.</p> <p>17. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности.</p> <p>18. Особенности жизненного цикла услуги.</p>
Форма контроля	Очная форма – 3 семестр: экзамен. Заочная форма – 2 курс: экзамен, контрольная работа.
Авторы	доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. Ю. М Елфимова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54 ч., контроль – 36 ч., в том числе практическая подготовка – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 10 ч, самостоятельная работа – 121 ч., в том числе практическая подготовка – 121 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>Целями освоения дисциплины «<u>Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма</u>» являются формирование у студентов представления о сельском туризме как об альтернативном секторе производства товаров и услуг, формирование навыков создания новых агротуристических продуктов, которые выходят за рамки традиционного представления о туристическом предложении, навыков вовлечения сельского населения в альтернативный сектор занятости, что способствует решению социальных и экономических проблем сельских территорий, которые сейчас актуальны для России в целом.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Дисциплина Б1.В.09 «Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>профессиональные (ПК):</p> <p>- ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов</p>

	(служб, отделов) предприятий гостеприимства Пк-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические аспекты специфики организации сельского туризма, роль менеджмента, роль маркетинга в организации сельского туризма, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ПК-1.1); - инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять теоретические аспекты специфики организации сельского туризма, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ПК-1.1); - использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть теоретическими аспектами специфики организации сельского туризма, информационными технологиями в работе сельского гостевого дома, способствующие организации и выполнению проектов сервисной деятельности объектов сельского туризма (ПК-1.1); - применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические аспекты специфики организации сельского туризма. 2. Практика, проблемы и перспективы развития сельского туризма. 3. Роль менеджмента в организации сельского туризма. 4. Роль маркетинга в организации сельского туризма. 5. Информационные технологии в работе сельского гостевого дома.

	<p>6. Нормативно-правовая база в области организации сельских гостевых домов.</p> <p>7. Экономическая природа гостевого дома как малого предприятия.</p> <p>8. Бизнес-планирование: основные понятия и роль.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 4 семестр – зачет с оценкой, курсовая работа</p> <p>Заочная форма обучения: 3 курс – зачет с оценкой, курсовая работа</p>
Автор	<p>доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. Ю.М. Елфимова</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.10 Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело	
код	Наименование направления подготовки/специальности	
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных развлекательных комплексов	
	Профиль/магистерская программа/специализация	
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.		
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	виды	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 24 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., самостоятельная работа – 92 ч, в том числе практическая подготовка – 60 ч., контроль – 4 ч
Цель дисциплины	изучения	Целями дисциплины Б1.В.10«Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков организации бухгалтерского учета деятельности гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.
Место дисциплины в структуре ОП ВО		Дисциплина Б1.В.10 «Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	(ы) в освоения	Универсальные компетенции (УК): УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности: УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике. Профессиональные компетенции(ПК): ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства: ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства ПК-4.2 Владеет методикой расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную

	эффективность туристско-рекреационного проектирования
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике (УК-9.1); - методики формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); - прогрессивных форм и методов ведения учета в сфере гостиничной деятельности (систему сбора, обработки подготовки информации), возможностей современных технических средств сбора, передачи и обработки учетной информации (ПК-2.2). Умения: - принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9.1); - осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); - использовать прогрессивные формы и методы учетноэкономической работы, обеспечивая реализацию учетного процесса, разрабатывать инструктивные указания и другие нормативные документы по вопросам учета, контроля и анализа финансово-хозяйственной деятельности организации (ПК-2.2). Навыки: - составления бухгалтерской отчетности в соответствии с установленной формой и соблюдением достоверности информации (УК-9.1); - формирования и функционирование системы бизнеспроцессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); - самостоятельно принимать решения по инновационным вопросам, связанным с учетно-экономической деятельностью, изложения своего мнения письменно и устно (ПК-2.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	1. Организация бухгалтерского учета в сфере гостиничной деятельности 2.Балансовое обобщение. Система счетов и двойная запись 3.Учет денежных средств и расчетов в сфере гостиничной деятельности 4.Ведение и организации бухгалтерского учета доходов и расходов гостиниц 5.Содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности гостиниц
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 5 – зачет Заочная форма обучения: курс 3 – зачет, контрольная работа
Автор(ы):	Гришанова С.В., к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского управленческого учета

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.11 «Инновации в сервисе»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 24ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 48ч., контроль – __ ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 2 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 46 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.11 «Инновации в сервисе» являются изучение инновационной деятельности в сфере сервиса, позволяющей предприятиям, оказывающим сервисные услуги, эффективно существовать на рынке и получать соответствующую прибыль, изучение инноваций, положительно сказывающихся на работе как всей отрасли, так и внутриотраслевой составляющей, а также получение знаний и навыков по созданию различных ведущих инновационных проектов и управлению ими.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.11 «Инновации в сервисе» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения; Профессиональные компетенции (ПК): ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства – ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	Знания: - способов оптимального решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);

<p>изучения дисциплины</p>	<p>- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; основы туристской индустрии; нормативные документы организаций сферы туризма, устанавливающие правила проведения экскурсий (ПК-2.2);</p> <p>Умения:</p> <p>- использовать способы оптимального решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);</p> <p>- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; основы туристской индустрии; нормативные документы организаций сферы туризма, устанавливающие правила проведения экскурсий (ПК-2.2);</p> <p>Навыки:</p> <p>- применять способы оптимального решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);</p> <p>- осуществлять общее руководство хозяйственной и финансово-экономической деятельности туристского предприятия и его подразделений (ПК-2.2);</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность инновационной деятельности. 2. Инновационный процесс: этапы и характеристика. 3. Инновационная инфраструктура. 4. Исследования и разработки в инновационной деятельности. 5. Инновационные проекты в социально-культурном сервисе. 6. Управление инновациями. 7. Предпринимательство как способ реализации инновации. 8. Финансирование инновационной деятельности. 9. Инновационная деятельность организации социально-культурного сервиса и туризма. 10. Организация системы внутрифирменных инноваций. 11. Государственная политика в области инновационной деятельности. 12. Зарубежный опыт инновационной деятельности.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.12 «Организация обслуживания в сфере общественного питания»
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54., контроль – __ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 92 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.12 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.12 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <ul style="list-style-type: none"> – ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных понятий о политической карте и политической картине мира; структуры мирового хозяйства и основных этапов его формирования; виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК-1.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности

	<p>современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии (ПК-1.1).</p> <p>Навыки:</p> <p>- навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме; применения основных методик изучения политических условий развития туризма (ПК-1.1).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного питания». 2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания. 3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции. 4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии 5. Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания. 6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню. 7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет.</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.13 Основы деятельности предприятия питания»**
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка – 72 ч., контроль – 36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка -8 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 155 ч., в том числе практическая подготовка - 155, контроль – 9 ч. .</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.13 «Основы деятельности предприятия питания» является дисциплиной вариативной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК-1 Способен организовывать, рассчитывать и анализировать эффективность деятельности предприятия туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения</p> <ul style="list-style-type: none"> - ПК-1.1 Определяет цель, задачи и структуры предприятий туристской индустрии) - ПК-1.2 Проводит расчет показателей эффективности деятельности предприятий
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК – 1.1);

	<ul style="list-style-type: none"> – основы экономического анализа и статистики в деятельности туристской фирмы; основы планирования и бюджетирования деятельности туристской фирмы; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений (ПК – 1.2); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии (ПК – 1.1); – планировать и калькулировать себестоимость услуг, предоставляемых туристской фирмой; анализировать основные организационно-технологические и финансово-экономические показатели деятельности предприятия индустрии туризма; обосновать управленческое решение, на основе анализа финансово-экономических показателей (ПК – 1.2); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме (ПК-1.1); – навыками расчета и анализа затрат деятельности предприятия туристской индустрии, методом калькуляции цены туристского продукта (ПК-1.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в дисциплину «Основы деятельности предприятия питания». 2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания. 3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции. 4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии 5. Организация службы питания в гостиничном предприятии. 6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню. 7. Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания.
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.14 Качество гостинично-ресторанных услуг»
по подготовке бакалавра по направлению**

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка - 92, контроль – 4 ч. .</p>
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Качество гостинично-ресторанных услуг» являются изучение организационно-управленческой структуры службы питания гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, изучение квалификационных требований, предъявляемых к должности специалиста и руководителя, и менеджеров данной службы гостиницы, их должностные обязанности, права и ответственность
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.14 «Качество гостинично-ресторанных услуг» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Профессиональные компетенции(ПК):</p> <p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p> <p>– ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>– ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>– особенностей организации административно-хозяйственной службы, приема на работу новых</p>

	<p>сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> – современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем, технологию работы поэтажного персонала (ПК-2.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1); – применение современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – координировать деятельность административно-хозяйственной службы, приема на работу новых сотрудников в АХС гостиницы, должностных обязанностей заместителя руководителя АХС гостиницы, графика выхода на работу персонала АХС гостиницы (ПК-1.1); – владения современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технологии уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1);
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления. 10. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством гостиничных услуг. 11. Восприятие потребителем качества гостиничного обслуживания. 12. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства. 13. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством. 14. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице. 15. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.

	<p>16. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.</p> <p>Оценка системы качества гостиничных услуг. Методика расчета индекса удовлетворенности потребителей.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма</u> – 7 семестр: дифференцированный зачет.</p> <p><u>Заочная форма</u> – 4 курс: дифференцированный зачет.</p>
Автор:	Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
<i>код</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	<i>профиль подготовки</i>

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 часов	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 155 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» являются изучение теоретических основ проектирования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг и овладение методами проектирования предприятий индустрии гостеприимства, формирование навыков проведения проектных расчетов программы сервисных работ, ресурсного обеспечения процесса оказания сервисных услуг, применения методики технологических расчетов на практике.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.15 «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» в соответствии с учебным планом является дисциплиной обязательной части образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач – УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

	<p>– УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p> <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>– УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <p>– ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>– ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи:</p> <p>Знания: основных методик поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка</p> <p>Умения: анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленной задачи</p> <p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения:</p> <p>Знания: действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p>Умения: выбирает оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: учитывать действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении поставленных задач</p> <p>УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей:</p> <p>Знания: специализированные программы, используемые в коммуникациях с членами команды, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</p> <p>Умения: организовывать взаимодействие с членами команды используя различные цифровые средства</p>

	<p>Навыки и/или трудовые действия: достигать поставленные цели путем осуществления цифрового взаимодействия с членами командами</p> <p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства:</p> <p>Знания: основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Умения: управления бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: формирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства:</p> <p>Знания: особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Умения: применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг. 2. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства. 3. Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг. 4. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства. 5. Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам. 6. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства. 7. Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства. 8. Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства. 9. Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг. 10. Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов.

	<p>11. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>12. Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов.</p> <p>13. Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности.</p> <p>14. Особенности проектирования гостиничных предприятий.</p> <p>15. Особенности проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>16. Особенности проектирования санаторных комплексов.</p> <p>17. Особенности проектирования туристских комплексов.</p> <p>18. Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен.</p> <p>Заочная форма обучения: 4 курс – контрольная работа, экзамен.</p>
Автор:	<p>Фурсов В. А., д.э.н., профессор кафедры туризма и сервиса.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в
социально-культурном сервисе и туризме»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
подготовки

<u>43.03.03</u>	Гостиничное дело
<i>шифр</i>	<i>наименование направления подготовки</i>
	<u>«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»</u>
	<i>профиль</i>
Форма обучения – <u>очная / заочная.</u>	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u>4</u> ЗЕТ, <u>144</u> час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 24 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч. контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка – 82 ч. контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Теоретическая и практическая подготовка обучающихся, которая позволяет на базе полученных знаний о характере, специфике организации и практического проведения анализа и диагностики деятельности организации, осуществить сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, дать целостную оценку состояния и перспектив развития, посредством исследования российских и международных нормативных документов, данных ведения бухгалтерского, финансового, управленческого учета и формирования финансовой отчетности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений
Компетенции и индикатор(ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК): УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике Профессиональные компетенции (ПК): ПК-1.2. Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.1. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства

	ПК-2.2. Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современных методов экономического анализа хозяйственной деятельности, различных подходов к анализу факторов изменения важнейших экономических показателей (УК-9.1); – методики сбора, обработки и анализа информации; методов расчета показателей эффективности деятельности организации (ПК-1.2); – методики оценки качества и результативности организаций в социально-культурном сервисе и туризме (ПК-2.1); – методики расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов (ПК-2.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – работать с источниками информации для проведения экономических расчетов, интерпретировать полученные данные (УК-9.1); – применять методику сбора, обработки и анализа информации; осуществлять расчет показателей эффективности деятельности предприятий (ПК-1.2); – применять приемы и методы работы, различные методики оценки качества и результативности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); – методику расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность рекреационного проектирования (ПК-2.2); <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – поиска, сбора, систематизации и использования экономической информации (УК-9.1); – совершенствования анализа и оценки эффективности деятельности по основным стратегическим направлениям предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2); – совершенствования анализа и оценки эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); – обоснования экономической и социальной эффективности рекреационного проектирования (ПК-2.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)	<p>Раздел 1. Анализ хозяйственной деятельности</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Роль комплексного анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства в условиях рыночной экономики. 2. Структура комплексного бизнес-плана и роль анализа в разработке и мониторинге основных показателей гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов. 3. Анализ в системе маркетинга предприятий индустрии гостеприимства.

	<p>4. Анализ состояния и использования ресурсов в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах: трудовых, материальных.</p> <p>Раздел 2. Анализ финансовой деятельности.</p> <p>5. Анализ и управление затратами в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах.</p> <p>6. Финансовые результаты и рентабельность активов гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы их анализа.</p> <p>7. Финансовое состояние гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы ее анализа.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> 7 семестр – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 4 курс – экзамен, контрольная работа</p>
Автор:	доцент кафедры экономического анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

<u>43.03.03</u>	Гостиничное дело
<i>шифр</i>	<i>наименование направления подготовки</i>
	<u>«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»</u>
	<i>профиль</i>
Форма обучения – <u>очная/ заочная.</u>	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет <u> 4 </u> ЗЕТ, <u>144</u> час	
Программой дисциплины предусмотрены	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 24 ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч. контроль – 36 ч.

следующие виды занятий:	Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч., практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 6 ч., самостоятельная работа – 123 ч., в том числе практическая подготовка - 82 ч. контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Теоретическая и практическая подготовка обучающихся, которая позволяет на базе полученных знаний о характере, специфике организации и практического проведения анализа и диагностики деятельности организации, осуществить сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач, дать целостную оценку состояния и перспектив развития, посредством исследования российских и международных нормативных документов, данных ведения бухгалтерского, финансового, управленческого учета и формирования финансовой отчетности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.01.02. «Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений
Компетенции и индикатор(ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК): УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК): ПК-1.2. Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.1. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.2. Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современных методов финансового анализа хозяйственной деятельности, различных подходов к анализу факторов изменения важнейших экономических показателей (УК-9.1); – методики сбора, обработки и анализа информации; методов расчета показателей эффективности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2); – методики оценки качества и результативности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); – методики расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в

	<p>профессиональной сфере для составления бизнес-плана (УК-9.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять методику сбора, обработки и анализа информации; осуществлять расчет показателей эффективности деятельности предприятий (ПК-1.2); – применять приемы и методы работы, различные методики оценки качества и результативности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1); – методику расчета проектных показателей, характеризующих экономическую и социальную эффективность проектирования (ПК-2.2); <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – поиска, сбора, систематизации и использования экономической информации (УК-9.1); – совершенствования анализа и оценки эффективности деятельности по основным стратегическим направлениям предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1.2); – совершенствования анализа и оценки эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.2); – обоснования экономической и социальной эффективности предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.2).
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание и значение финансового анализа в условиях рыночной экономики 2. Анализ финансовых результатов и рентабельности предприятий индустрии гостеприимства 3. Анализ состава и структуры баланса гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов 4. Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости 5. Анализ деловой активности организации и методы их анализа 6. Анализ формирования и использования денежных средств 7. Анализ в системе финансового планирования гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов 8. Финансовый анализ в системе контроллинга устойчивости бизнеса в предприятий индустрии гостеприимства
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 7 семестр – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> 4 курс – экзамен, контрольная работа</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры финансового анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Особенности транспортного обслуживания»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
 по направлению подготовки

43.03.02	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки
	Туроператорская и турагентская деятельность
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., контроль – ___ ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Б1.В.ДВ.02.01 Особенности транспортного обслуживания» является изучение транспортного комплекса, определение места транспортных услуг в составе туристского продукта различных уровней, выявление специфики организации пассажирских перевозок различными видами транспорта.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина «Б1.В.ДВ.02.01 Особенности транспортного обслуживания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Умения: использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно - оздоровительного сервиса</p> <p>Навыки: применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно- оздоровительного сервиса</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	1. Классификация транспортных путешествий и средств.

(основные разделы и темы)	<p>2. Организация перевозок туристов авиационным транспортом.</p> <p>3. Организация перевозок туристов железнодорожным транспортом.</p> <p>4. Организация перевозок туристов автомобильным транспортом.</p> <p>5. Организация перевозок туристов водным транспортом.</p> <p>6. Организация перевозок туристов другими видами транспорта.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – Зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – Зачет.</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., доцент

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.02.02 «Туристские формальности»**
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки

43.03.02	Туризм
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная. заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 18 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе прак-тическая подготовка – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, практические занятия – 8 ч., в том числе прак-тическая подготовка – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч., в том чис-ле практическая подготовка - 92, контроль – 4 ч. .</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование системных знаний о роли государственного регулирования в туризме, назначении и влиянии туристских формальностей на мировую и национальную экономику, получение навыков оформления необходимых документов, без которых выезд за рубеж или приглашение иностранного туриста становится невозможным.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 «Туристские формальности» является Дисциплиной по выбору.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем, технологию работы поэтажного персонала (ПК-2.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применение современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность

	<p>уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1);</p> <p>Навыки:</p> <p>– владения современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей, в том числе, технологии уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера) (ПК-2.1);</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>13. Международные и российские туристические организации.</p> <p>14. Паспортные формальности.</p> <p>15. Визовые формальности.</p> <p>16. Таможенно-тарифное регулирование.</p> <p>17. Медицинские формальности.</p> <p>18. Перемещение через границу культурных ценностей.</p> <p>19. Порядок ввоза и вывоза представителей флоры и фауны.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет.</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Технологии устных и письменных коммуникаций на иностранном языке»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
 подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично–ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 4ч., самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка - 32ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Технологии устных и письменных коммуникаций на иностранном языке» является формирование учащегося способности, готовности участвовать в устной и письменной коммуникативной профессиональной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.01 «Технологии устных и письменных коммуникаций на иностранном языке» является дисциплиной по выбору студента
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК–4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) УК–4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке Профессиональные компетенции (ПК): ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами ПК-2.2 Осуществляет продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - лексического материала: наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы, модельные фразы, характерные для официальных и неофициальных писем (УК–4.2) - специфику научно-технической информации в сфере услуг индустрии гостеприимства (ПК-2.2) Умения: - использовать коммуникативно-композиционные

	<p>схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями(УК-4.2) - осуществлять поиск потребителей в глобальных интернациональных сетях, на порталах и стендах международных выставок(ПК-2.2) Навыки: - навыками соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем (УК-4.2) - обработки и анализа полученной информации и взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами (ПК-2.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'hotellerie généralités 2. Les Etablissements hôteliers homologues et non homologues 3. L'hotellerie dans l'économie mondiale 4. L'hotellerie en France 5. L'hôtellerie et restauration
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 6,7 – зачет Заочная форма обучения: курс 3 – контрольная работа, зачет.</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Старший преподаватель кафедры иностранных языков Крусян Ирина Эдуардовна</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Регионоведение»**
по подготовке обучающегося по программе
бакалавриата/магистратуры/специалитета
по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 60 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины ФТД.02 «Регионоведение» является получение студентами комплексного представления о современных рекреационных ресурсах, туристской освоенности и перспективах развития туризма в различных регионах России. Данный курс формирует базисные знания о сущности регионоведения в контексте современного туризма и рассматривает особенности развития и специфику регионов на современном этапе функционирования индустрии гостеприимства.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.02 «Регионоведение» является факультативной дисциплиной
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК 2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - знание своих возможностей, круга задач в рамках поставленной цели, специфику регионального развития территорий (УК-2.2). Умения: - предвидеть изменения рынка индустрии гостеприимства и использовать свои знания для успешного выполнения порученной работы, выбирать оптимальный способ

	<p>решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2).</p> <p>Навыки:</p> <p>- применять на практике свои знания и возможности для решение конкретной задачи проекта индустрии туризма и гостеприимства в регионе (УК-2.2).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение в регионоведение 2. Современный федерализм и административно-территориальная структура России 3. Региональная политика и взаимоотношения между территориальными единицами 4. Экономическая региональная политика и экономическое развитие регионов в России 5. Международное сотрудничество Российских регионов в условиях глобализации 6. Социокультурное развитие регионов России 7. Стратегические задачи регионального развития в России. Особые экономические зоны РФ 8. Региональная и национальная безопасность России
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор(ы):	Варивода В. С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины
ФТД.03 «Стилистика»
по подготовке магистра по направлению**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки

Форма обучения – очная, заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., практические занятия - 0 ч., лабораторные занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., практические занятия - 0 ч., лабораторные занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 64 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины ФТД.03 «Стилистика» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки к обслуживанию посетителей средств размещения и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в гостиничном и ресторанном бизнесе.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.03 «Стилистика» в соответствии с учебным планом является факультативной дисциплиной образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) УК 2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - знание своих возможностей, круга задач в рамках поставленной цели, специфику регионального развития территорий (УК-2.2). Умения: - предвидеть изменения рынка индустрии гостеприимства и использовать свои знания для успешного выполнения порученной работы, выбирать оптимальный способ решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2). Навыки:

	- применять на практике свои знания и возможности для решение конкретной задачи проекта индустрии туризма и гостеприимства в регионе (УК-2.2).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ведение в стилистику. Организация сервисного пространства. 2. Материаловедение. Стили в пространстве и образе личности. 3. Резюме – искусство бумажной самопрезентации. 4. Страноведческая специфика составления резюме. 5. Поведениеведение. 6. Веаринг – искусство носить одежду. 7. Подарочный этикет - искусство внимания и заботы. 8. Ораторское искусство в туризме.
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 7, семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 4 курс – зачет, контрольная работа.</p>
Автор:	к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«ФТД.04 - Практикум "Школа общения"»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
 подготовки

43.03.03	Информационные системы и технологии
код	Наименование направления подготовки/специальности Гостиничное дело
	Профиль - Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 1 ЗЕТ, 36 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: практические занятия – 18ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. Заочная форма обучения: практическая подготовка - 4ч. практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. самостоятельная работа – 28 ч, в том числе практическая подготовка – 0ч., контроль – 4ч. Очно-заочная форма обучения: не предусмотрена.
Цель изучения дисциплины	Цель освоения дисциплины «Практикум «Школа общения» - обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями учащихся через усвоение ими общих основ общения и коммуникации, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и профессиональной деятельности.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД -04 «Практикум «Школа общения» является факультативной дисциплиной входящая в число дисциплин по выбору студента, части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции(УК) - УК- 4 -Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах) - УК-4.1 -Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке
Знания, умения и навыки, получаемые в	Знания: Особенности ведения деловых бесед в устной и письменной формах на государственном языке

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>Умения: Ведения деловых переговоров в устной и письменной формах на государственном языке</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: анализа и оценки социокультурных традиций различных социальных групп, социальных явлений и использование этих знаний при проведении переговоров в устной и письменной формах на государственном языке</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общение – основа человеческого бытия 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения) 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения) 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения) 5. Особенности общения в профессиональной и деловой сфере 6. Конфликты в общении 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция 8. Этика и культура общения
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр – 4 семестр, зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – контрольная работа, зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Духина Т.Н..д.с.н., профессор кафедры педагогики, психологии и социологии</p>