

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.)

Шифр	Дисциплина
Блок 1. Дисциплины (модули)	
<i>Обязательная часть</i>	
Б1.О.01	История России
Б1.О.02	Философия
Б1.О.03	Основы российской государственности
Б1.О.04	Иностранный язык
Б1.О.05	Культура речи и деловое общение
Б1.О.06	Правоведение
Б1.О.07	Правовые основы противодействия коррупции, экстремизма и терроризма
Б1.О.08	Финансовая грамотность
Б1.О.09	Экономика
Б1.О.10	Экология
Б1.О.11	Менеджмент
Б1.О.12	Психология профессионально-личностного развития
Б1.О.13	Безопасность жизнедеятельности и военная подготовка
Б1.О.13.01	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.13.02	Основы военной подготовки
Б1.О.14	Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Б1.О.14.01	Информационные технологии
Б1.О.14.02	Программные продукты индустрии сферы услуг
Б1.О.14.03	Интернет-предпринимательство
Б1.О.15	Проектная работа
Б1.О.15.01	Проектная деятельность
Б1.О.15.02	Технологическое предпринимательство
Б1.О.15.03	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Б1.О.15.04	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг
Б1.О.16	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.17	Профессиональный иностранный язык
Б1.О.17.01	Деловой второй иностранный язык
Б1.О.17.02	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
Б1.О.17.03	Технологии переговоров в сфере услуг
Б1.О.18	География
Б1.О.19	Прикладная математика
Б1.О.20	Сервисная деятельность
Б1.О.21	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг
Б1.О.22	Статистика в сервисе и туризме
Б1.О.23	Конфликтология
Б1.О.24	Основы медицинских знаний
Б1.О.25	Профессиональная этика и этикет
Б1.О.26	Управление персоналом
Б1.О.27	Культурология
Б1.О.28	Revenue management
Б1.О.29	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
Б1.О.30	Спортивно-оздоровительный сервис
Б1.О.31	Основы гостиничного бизнеса
Б1.О.32	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Б1.О.32.01	Маркетинг
Б1.О.32.02	Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Б1.О.32.03	Организация продвижения сервисных услуг
Б1.О.33	Основы санаторно-курортного дела
Б1.О.34	Регионоведение
Б1.О.35	Физическая культура и спорт
Б1.О.36	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>	
Б1.В.01	Техника и технологии сервисной деятельности
Б1.В.02	Организация и технология работы гостиничных служб
Б1.В.03	Организация работы АХС в гостинице
Б1.В.04	Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма
Б1.В.05	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Б1.В.06	Основы деятельности предприятия питания
Б1.В.07	Качество гостинично-ресторанных услуг
Б1.В.08	Инновации в сервисе
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме
Б1.В.ДВ.01.02	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Особенности транспортного обслуживания
Б1.В.ДВ.02.02	Туристские формальности
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Технология организации деятельности предприятий питания
Б1.В.ДВ.03.02	Организация обслуживания в сфере общественного питания
ФТД.01	Технологии устных и письменных коммуникаций на иностранном языке
ФТД.02	Стилистика
ФТД.03	Практикум «Школа общения»

Аннотация рабочей программы дисциплины
«История России»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/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 <u>4</u> ЗЕТ, <u>144</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 44 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 28 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 30 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 30 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 80 ч. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 30 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 30 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 84 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «История России», является: - 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	Учебная дисциплина Б1.О.01 «История России» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5) - Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1)

	<ul style="list-style-type: none"> -Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрации толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.3) - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать толерантное отношение восприятия социальных и культурных различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - использовать информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрации толерантного отношения восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - использования информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимой для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Мир в древности. Народы и политические образования на территории современной России в древности</p> <p>Тема 2. Начало эпохи Средних веков. Восточная Европа в середине I тыс. н. э.</p> <p>Тема 3. Образование государства Русь</p> <p>Тема 4. Русь в конце X — начале XIII в. Особенности общественного строя в период Средневековья в странах Европы и Азии</p> <p>Тема 5. Русские земли в середине XIII — XIV в.</p> <p>Тема 6. Формирование единого Русского государства в XV в. Европа и мир в эпоху Позднего Средневековья</p> <p>Тема 7. Древнерусская культура</p> <p>Тема 8. Мир к началу эпохи Нового времени. Россия в начале XVI в. Эпоха Ивана IV Грозного</p> <p>Тема 9. Россия на рубеже XVI–XVII вв. Смутное время</p> <p>Тема 10. Россия в XVII в. Ведущие страны Европы и Азии, международные отношения</p> <p>Тема 11. Культура России в XVI–XVII вв.</p> <p>Тема 12. Россия в эпоху преобразований Петра I</p> <p>Тема 13. Эпоха «дворцовых переворотов». 1725–1762 гг.</p> <p>Тема 14. Россия во второй половине XVIII в. Эпоха Екатерины II</p> <p>Тема 15. Русская культура XVIII в.</p> <p>Тема 16. Россия первой половине XIX в.</p> <p>Тема 17. Время Великих реформ в России. Европа и мир в XIX в.</p> <p>Тема 18. Россия на пороге XX в.</p> <p>Тема 19. Первая русская революция</p> <p>Тема 20. Российская империя в 1907–1914 гг.</p> <p>Тема 21. Первая мировая война и Россия</p> <p>Тема 22. Культура в России XIX — начала XX в.</p> <p>Тема 23. Великая российская революция (1917–1922) и ее основные этапы</p> <p>Тема 24. Советский Союз в 1920-е — 1930-е гг.</p> <p>Тема 25. Великая Отечественная война 1941–1945 гг. Борьба советского народа против германского нацизма — ключевая составляющая Второй мировой войны</p> <p>Тема 26. Преодоление последствий войны. Апогей и кризис советского общества. 1945–1984 гг. Мир после Второй мировой войны</p> <p>Тема 27. Период «перестройки» и распада СССР (1985–1991)</p> <p>Тема 28. Россия в 1990-е гг.</p> <p>Тема 29. Россия в XXI в.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2-3 – зачёт с оценкой</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1,2 – контрольная работа, зачёт с оценкой</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> семестр 2-3 – зачёт с оценкой</p>
Автор(ы):	<p>Туфанов Е.В., Карпенко И.Н.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Философия»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/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 <u>2</u> ЗЕТ, <u>72</u> 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 – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><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. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – 52 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<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>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.02 «Философия» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы)	Универсальные компетенции (УК)

<p>достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</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); - Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира (УК-5.3) - Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)
<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); - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.3) - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выделять базовые составляющие поставленных задач. (УК-1.1) - критически работать с информацией (УК-1.2); - конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - владение методами анализа и синтеза в решении задач. (УК-1.1) - способностью определять, интерпретировать и ранжировать информацию (УК-1.2); - конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<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>
Форма контроля	<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 2 – зачёт</p>
Автор(ы):	Гуляк И.И., Золотарев С.П., Гузынин Н.Г..

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы российской государственности»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/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 <u> 2 </u> ЗЕТ, <u> 72 </u> 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 – 18 ч.</p> <p><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. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – 42 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Основной целью преподавания дисциплины «Основы российской государственности» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.03 «Основы российской государственности» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы)	Универсальные компетенции (УК)

<p>достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5) - Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) -Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрации толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.3) - сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблем мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать толерантное отношение восприятия социальных и культурных различий, уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - использовать информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) - сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрации толерантного отношения восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1) - использования информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимой для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2) - конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях

	<p>успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3)</p> <p>- сознательного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции; аргументированного обсуждения проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Современная Россия: цифры и факты, достижения и герои</p> <p>Тема 2. Цивилизационный подход: возможности и ограничения</p> <p>Тема 3. Философское осмысление России как цивилизации</p> <p>Тема 4. Мировоззрение и идентичность</p> <p>Тема 5. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации</p> <p>Тема 6. Конституционные принципы и разделение властей</p> <p>Тема 7. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы</p> <p>Тема 8. Актуальные вызовы и проблемы развития российской цивилизации</p> <p>Тема 9. Сценарий развития российской цивилизации</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 1 – зачёт</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, зачёт</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения</u>: семестр 1 – зачёт</p>
Автор(ы):	Туфанов Е.В., Карпенко И.Н.

**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, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 108 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 108 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 20 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 192 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.04 «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.04 «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>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>What is tourism? Eating out Careers in tourism Project work (how to write a personnel CV) Tour operators Hotel and motel chains Transport 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>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 1 – зачет, семестр 2 – зачет с оценкой.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 1 – контрольная работа, зачет с оценкой.</p>
Автор(ы):	<p>Доцент кафедры иностранных языков, к.ф.н. Михиенко С.А.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Культура речи и деловое общение»
по подготовке бакалавра по программе академического 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	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч, самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 60 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.05 «Культура речи и деловое общение» является освоение достаточного уровня владения нормами русского языка и правильной речи, необходимого для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной и бытовой сфер деятельности, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведения научных исследований в заданной области; формирование умения использовать язык в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.05 «Культура речи и деловое общение» 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><i>УК-4.1</i></p> <p>Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <p>– требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (УК–4.1);</p>

	<p>– видов речевой деятельности и способов их оптимизации, основных правил оратории, беседы и спора (УК–4.1); -правил речевого и делового этикета (УК–4.1).</p> <p>Умения:</p> <p>– применять современные нормы литературного языка в устной и письменной форме речи (УК–4.1); – владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами, заинтересованными сторонами (33.007 В/02.6 У.1), (33.008 В/02.6 У.1) (УК–4.2); – ставить правильные коммуникативные задачи и обеспечивать их решений на практике (УК–4.1).</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>– определения коммуникативных задач и решения их на практике (УК–4.1); – самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы (УК–4.1).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Язык. Речь. Общение Тема 1. Русский национальный язык и его разновидности Тема 2. Язык как универсальная знаковая система Тема 3. Речевая деятельность и речевое взаимодействие</p> <p>Раздел 2. Нормы современного русского литературного языка Тема 4. Языковая норма, её роль в становлении и развитии литературного языка Тема 5. Функциональные стили русского литературного языка Тема 6. Структура и содержание речевой деятельности</p> <p>Раздел 3. Деловое общение Тема 7. Мастерство делового общения Тема 8. Искусство спора. Полемические приемы Тема 9. Деловая переписка. Нормы делопроизводства</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет.</p>
Автор(ы):	<p>Доцент кафедры иностранных языков, к.ф.н. Михиенко С.А.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.06 Правоведение
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 з.е., 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч, практические занятия – 18 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 36 ч., контроль - 0 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 4 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	изучить основные нормативно-правовые документы; изучить 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 ОП ВО	Дисциплина Б1.О.06 «Правоведение» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины» 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-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; <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <ul style="list-style-type: none"> -ОПК-6: Способен применять в профессиональной деятельности нормативные правовые акты в сфере сервиса -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
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - действующих нормативных правовых актов в профессиональной сфере (УК-2.2); - нормативных правовых актов в сфере сервисной деятельности (ОПК -6.1)

	<p>- нормативных правовых актов в сфере сервисной деятельности для обеспечения документооборота (ОПК – 6.2)</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать действующие нормативные правовые акты в профессиональной сфере (УК-2.2); - осуществления поиска необходимой нормативно-правовой документации в сфере профессиональной деятельности (ОПК - 6.1) - определение соотношения российских и международных нормативных требований в сфере профессиональной деятельности (ОПК – 6.2) <p>Навыки и/или трудовые функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения действующих нормативных правовых актов в профессиональной сфере (УК-2.2); - обоснованного применения нормативных правовых актов в сфере профессиональной деятельности (ОПК -6.1) - обеспечения документооборота в соответствии с нормативными требованиями в сфере сервиса (ОПК – 6.2)
Краткая характеристика дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Основы теории государства и права.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы теории государства и права. 2. Правонарушение и юридическая ответственность. <p>Раздел 2. Отраслевая структура российского права</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Конституционное право. 4. Административное право. 5. Гражданское право. 6. Право собственности и иные вещные права на землю. 7. Гражданско-правовой договор как основная юридическая форма договорной деятельности. 8. Трудовое право. 9. Транспортное право.
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 2 семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 1 курс – контрольная работа, зачет.</p>
Автор:	доцент кафедры государственного и муниципального управления и права, канд.юрид.наук, доцент Ю.В. Лабовская

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.07 Правовые основы противодействия коррупции, экстремизма и терроризма
 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 з.е., 72 часа	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	Очная форма обучения: лекции – 18 ч, практические занятия – 18 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч. самостоятельная работа – 36 ч., контроль - 0 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 4 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	1) исследование содержания и сущности коррупционных правонарушений, причин их возникновения и распространения, изучение типологии данного феномена и мер, направленных на предупреждение, пресечение и минимизацию последствий коррупции, а также экстремизма и терроризма; 2) изучение студентами международных и российских нормативных правовых актов, определяющих понятие и содержание коррупции, экстремизма, терроризма, регламентирующих направления противодействия этим правонарушениям; 3) формирование у студентов основных принципов антикоррупционного поведения, противодействия экстремизму и терроризму
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.07 «Правовые основы противодействия коррупции, экстремизма и терроризма» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины» учебного плана образовательной программы.
Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Универсальные компетенции (УК) - УК -10: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности ; -УК -10.1 – Понимает сущность коррупции как противозаконного действия, умеет аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности -УК-10.2 - Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере
Знания, умения и навыки,	Знания:

<p>получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сущности коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия, форм коррупционного поведения (УК-10.1). - сущности экстремизма и терроризма как противозаконного действия (УК-10.2); <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 экстремизмом и терроризмом, распознавать признаки экстремизма и терроризма в своей профессиональной деятельности (УК-10.2); <p>Навыки и/или трудовые действия :</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 экстремизмом и терроризмом (УК-10.2).
<p>Краткая характеристика дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Теоретические подходы к пониманию коррупции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коррупция как социальное явление 2. Понятие, признаки и виды коррупции <p>Раздел 2. Правовые методы борьбы с коррупцией</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Криминологическая характеристика коррупции 4. Ответственность за коррупционные преступления 5. Законодательство Российской Федерации о противодействии коррупции 6. Требования к профессиональному поведению государственных и муниципальных служащих 7. Международный опыт борьбы с коррупцией 8. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: 5 семестр – зачет. Заочная форма обучения: 3 курс – контрольная работа, зачет.</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры государственного и муниципального управления и права, канд.юрид.наук, доцент Ю.В. Лабовская</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Финансовая грамотность»
 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><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., 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 обучающихся к происходящим изменениям в жизни общества
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.08 «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 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - финансовых инструментов для управления личными финансами (личным бюджетом) (УК-9.2) - основных видов, функций, продуктов и услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.2) - условий и инструментов принятия грамотных потребительских решений в финансовой сфере (УК-9.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать эффективность финансовых инструментов для управления личными финансами (личным бюджетом) (УК-9.2) - обосновывать выбор конкретного учреждения финансовой сферы в качестве партнера, критически

	<p>рассматривать предложения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.2)</p> <p>- критически рассматривать возможности в сфере личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных целей, используя финансовые инструменты (УК-9.2)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <p>- применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения поставленных целей (УК-9.2)</p> <p>- выстраивания системы экономических и социальных отношений с учреждениями финансовой сферы, оценки эффективности применения продуктов, услуг учреждений финансовой сферы (УК-9.2)</p> <p>- принятия финансовых решений с учетом экономических последствий (УК-9.2)</p>
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):	доцент кафедры финансового менеджмента и банковского дела, к.э.н. доцент Л.А. Латышева

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

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
	Сервис гостинично - ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч. практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., самостоятельная работа – 125 ч., в том числе практическая подготовка - __ ч., контроль 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов бакалавриата с фундаментальной экономической наукой и формирование научного экономического мировоззрения; обучение базовым методам познания и анализа экономических процессов, в том числе осмысленному восприятию целей и форм участия государства в экономике; формирование всесторонних знаний и навыков в области экономического поведения в различных областях жизнедеятельности
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.09 «Экономика» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>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 и формы участия государства в экономике</p> <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 ОПК-5.2- экономически обосновывает необходимость и целесообразность 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"> - теоретических основ и базовых принципов функционирования рыночной экономики (УК-9.1); - сущности и содержания целей, методов и форм государственного регулирования экономики (УК-9.1); - основных производственно-экономических показателей деятельности предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - принципов и методов оценки экономической эффективности организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК- 5.1); - принципов и закономерностей развития экономики для принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать причинно-следственные связи между процессами и явлениями, происходящими в экономике (УК-9.1); - анализировать причины, цели и формы участия государства в экономике (УК-9.1); - определять, анализировать и оценивать производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания с целью обеспечения экономической эффективности (ОПК-5.1); - предлагать решения, нацеленные на обеспечения экономической эффективности при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (УК-9.1); - осмысления и оценки регулятивной политики государства (УК-9.1); - оценки и анализа основных производственно - экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - проведения расчетов основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2); - принятия экономически обоснованных решений, обеспечивающих экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5.2)
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Основы экономики Тема 1.1 Предмет и метод экономики Тема 1.2 Основы общественного производства. Экономические системы.</p> <p>Раздел 2. Микроэкономика Тема 2.1 Рынок и рыночный механизм функционирования экономики. Конкуренция. Тема 2.2 Предпринимательство и его основные формы.</p>

	<p>Тема 2.3 Издержки производства и прибыль. Основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания</p> <p>Тема 2.4 Факторные рынки и доходы собственников ресурсов.</p> <p>Раздел 3. Макроэкономика</p> <p>Тема 3.1 Национальная экономика и основные макроэкономические показатели.</p> <p>Тема 3.2 Макроэкономическая нестабильность: цикличность, инфляция и безработица. Роль государства в смешанной экономической системе.</p> <p>Тема 3.3 Финансовая система и финансовая политика государства. Денежный рынок и денежно-кредитная политика государства.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 1 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: семестр 1 – экзамен, контрольная работа</p>
Автор:	доцент кафедры экономической теории, маркетинга и агроэкономики, к.э.н. Довготько Н.А.

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

43.03.02	Туризм
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Туроператорская и турагентская деятельность
	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>18</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u> </u> ч., самостоятельная работа – <u>36</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.10 «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</p> <p>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</p>

	<p>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) - потребностей в технологических новациях информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК 1.1) - программных продуктов в сфере туризма (ОПК 1.2) - положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.2) - в своей профессиональной деятельности пользоваться знаниями трудового законодательства Российской Федерации (ОПК 7.1) - нормы 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

	<p>опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности (УК 8.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - выявлять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. (ОПК 1.1) - выявлять и внедрять программные продукты в сфере туризма (ОПК 1.2) <p>обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации (ОПК 7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.2) - соблюдать нормы охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности (ОПК 7.3) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) - выявлять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания. (ОПК 1.1) - осуществление основных, соответствующих поставленным задачам, программных продуктов в сфере туризма (ОПК 1.2) - выявление и обеспечение соблюдения в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации. (ОПК 7.1) - выявление и обеспечение соблюдения в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК 7.2)
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	- выявление и обеспечение соблюдение норм охраны труда и техники. (ОПК 7.3)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	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 __2__ – <u>зачет</u> <u>Заочная форма обучения:</u> курс _1_ – контрольная работа <u>зачет</u>
Автор(ы):	доцент кафедры экологии и ландшафтного строительства, кандидат с.-х. наук Зеленская Тамара Георгиевна. ассистент кафедры экологии и ландшафтного строительства, Халикова Валерия Алексеевна.

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

43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
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 занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	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 разработкой стратегии и контролем исполнения управленческих решений на предприятиях.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б.1.О.11 «Менеджмент» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-2.1 - 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</p> <p>УК-2.2 - Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения;</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	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современного менеджмента, историю его развития, особенности менеджмента в области профессиональной деятельности, определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели <i>УК-2.1</i>;

<p>изучения дисциплины</p>	<ul style="list-style-type: none"> - принципы целеполагания, виды, методы, принципы, инструменты прогнозирования и планирования организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>УК-2.2;</i> - форм и способов создания организации и основ организационного управления в сфере гостеприимства и общественного питания <i>УК-6.1;</i> - основных теорий, методов и стилей управления в организации, включая вопросы групповой динамики, командообразования, лидерства и управления конфликтами <i>УК-6.2;</i> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять цель проекта и формулировать совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения <i>УК-2.1;</i> - выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения <i>УК-2.2;</i> - использовать инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей <i>УК-6.1;</i> - осуществлять функции координации и контроля деятельности подразделений объектов туристской сферы <i>УК-6.2;</i> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировки целей и задач, связанных с реализацией профессиональных функций <i>УК-2.1;</i> - разрабатывать варианты управленческих решений по осуществлению контроля и коммуникации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания <i>УК-2.2;</i> - владения методами анализа внешней и внутренней среды организации, процессом принятия и реализации управленческих решений с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон <i>УК-6.1;</i> - 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 <i>УК-6.2;</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 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p>Автор(ы):</p>	

	Профессор кафедры менеджмента, д.э.н.	И.П. Беликова
--	------------------------------------------	---------------

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.12 «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, 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., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
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.12 «Психология профессионально-личностного развития» является дисциплиной обязательной 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-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:</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	<p>Знания:</p> <p>- основы определения своей роли в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной</p>

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат (УК - 3.1);</p> <p>- основы построения и реализации 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);</p> <p>Умения:</p> <p>-определять 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 - 3.1);</p> <p>- 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);</p> <p>Навыки:</p> <p>- определения своей роли 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 - 3.1);</p> <p>- 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).</p>
<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.</p> <p>Заочная форма обучения: курс 1 – зачет, контрольная работа.</p>
<p>Автор:</p>	<p>Дрожжина Н.Б., канд.психол.наук, доцент кафедры педагогики, психологии и социологии</p>

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/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., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические занятия – 4ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – 60 ч. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – ____ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – ____ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – ____ ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.13.01 «Безопасность жизнедеятельности» является формирование готовности пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и к выполнению работ, связанных с возможными проявлениями агрессии и возникновением конфликтных ситуаций в чрезвычайных ситуациях и при ликвидации их последствий.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.13.01 «Безопасность жизнедеятельности» является дисциплиной обязательной части.
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 чрезвычайной ситуации и военных конфликтов.</p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</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>Профессиональные компетенции (ПК):</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: УК-8.2 возможные угрозы для жизни и здоровью 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-8.3 правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь; ОПК-7.2 : положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания;</p> <p>Умения: УК-8.2 выявлять возможные угрозы для жизни и здоровью человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества; УК-8.3 разъяснить правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, умеет оказать первую помощь; ОПК-7.2 соблюдать в своей профессиональной деятельности положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания;</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: УК-8.2 выявления возможных угроз для жизни и здоровью человека, создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества; УК-8.3 разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, умеет оказать первую помощь; ОПК-7.2 обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>Раздел 1. Теоретические и правовые основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Раздел 2. Организационные основы обеспечения безопасности труда</p> <p>Раздел 3. Основы электро- и пожарной безопасности</p> <p>Раздел 4. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, зачет</p>

	Очно-заочная форма обучения: семестр _____ – _____
Автор(ы):	Боголюбова И.А., к.п.н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы военной подготовки»
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/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., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><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. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 52 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Основы военной подготовки», является: получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б.1.О.13.02 «Основы военной подготовки» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК) - 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)</p>

	<p>- Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь. (УК-8.3)</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения общевоинских уставов ВС РФ; - организацию внутреннего порядка в подразделении; - основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; - устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; - предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; - основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; - общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; - правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; - тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; - назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; - основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; - тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны; - основные положения Военной доктрины РФ; - правовое положение и порядок прохождения военной службы; <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; - осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; - оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; - выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; - читать топографические карты различной номенклатуры; - давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; <p>применять положения нормативно-правовых актов;</p> <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - строевыми приемами на месте и в движении; - управления строями взвода; - стрельбы из стрелкового оружия; - подготовки к ведению общевойскового боя; - применения индивидуальных средств РХБ защиты; - ориентирования на местности по карте и без карты; - применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; - работы с нормативно-правовыми документами
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации</p>

(основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание.</p> <p>Тема 2. Внутренний порядок и суточный наряд.</p> <p>Тема 3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы.</p> <p>Раздел 2. Строевая подготовка</p> <p>Тема 4. Строевые приемы и движение без оружия.</p> <p>Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия</p> <p>Тема 5. Основы, приемы и правила стрельбы из стрелкового оружия.</p> <p>Тема 6. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатометов и ручных гранат.</p> <p>Тема 7. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия.</p> <p>Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений</p> <p>Тема 8. Вооруженные Силы Российской Федерации их состав и задачи. Тактико-технические характеристики (ТТХ) основных образцов вооружения и техники ВС РФ.</p> <p>Тема 9. Основы общевойскового боя.</p> <p>Тема 10. Основы инженерного обеспечения.</p> <p>Тема 11. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника.</p> <p>Раздел 5. Военная топография</p> <p>Тема 12. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам.</p> <p>Тема 13. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе. Определение координат объектов и целеуказания по карте.</p> <p>Раздел 6. Военно-политическая подготовка</p> <p>Тема 14. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны.</p> <p>Раздел 7. Правовая подготовка</p> <p>Тема 15. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.</p>
Форма контроля	<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 2 – зачёт</p>
Автор(ы):	

Аннотация рабочей программы дисциплины
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»
 по подготовке магистра 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	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 6 ч. практические (лабораторные) занятия – 30 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 2 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 58 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся целостного представления о специфике использования современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничном бизнесе и туризме; развитие навыков и способностей обучающихся к самостоятельному практическому использованию современных информационных технологий рамках универсальных и общекультурных компетенций.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в обязательная часть (Б1.О.14.01)
Компетенции и индикатор(ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p> <p>УК-1.2 – Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</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>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</p> <p>ОПК-1 – Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2 – Использует основные, соответствующие поставленным задачам, 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"> – основных методов оценки информации, ее достоверности (УК-1.2) – специализированных программ, используемых в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (УК-3.2) – основных, соответствующих поставленным задачам, программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.2) – принципов работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – современных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2) – программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить оценку информации, ее достоверности (УК-1.2) – взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей – обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями (УК-3.2) – использовать основные, соответствующие поставленным задачам, программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.2) – использовать современные информационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – использовать современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2) – использовать программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3) <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценки информации, ее достоверности (УК-1.2)

	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей (УК-3.2) – использования основных, соответствующих поставленным задачам, программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.2) – эксплуатации современных информационных технологий в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – использования современных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2) – применения программно-технических средств обработки данных в профессиональной деятельности (ОПК-8.3)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Раздел 1. Современные информационные технологии в гостиничном бизнесе</p> <p>Раздел 2. Информационные технологии в гостиничном бизнесе и туризме на базе MICROSOFT OFFICE</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет, контрольная работа</p>
Автор:	профессор кафедры информационных систем, д.э.н Д.А.Тамбиева

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.14.02 «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
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<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-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и</p>

	<p>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"> - 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) - 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"> - 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) - 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 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) - Применять основы информатики и принципы работы современных информационных технологий и применяет

	<p>их для решения задач в сфере управления качеством (ОПК-8.1)</p> <p>- Использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-8.2)</p> <p>- навыками подбора программного обеспечения (ОПК-8.3)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Введение. Профайлы. 2. Бронирования. 3. Служба размещения. 4. Кассир. 5. Номерной фонд-хозяйственный отдел. 6. Дебеторы 7. Бизнес блоки-группы. 8. Пользователи.
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр 3 – зачет с оценкой</p> <p>Заочная форма обучения: курс 2 – зачет с оценкой</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Интернет-предпринимательство»
по подготовке магистра 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 2 з.е.72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><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.</p> <p><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.</p>
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 «Интернет-предпринимательство» входит в обязательная часть (Б1.О.14.03)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Универсальные компетенции (УК) УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы</p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-4.2 Осуществляет продажи гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по</p>

	<p>основным направлениям, в том числе в сети Интернет</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>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы (УК-9.1) – методов и инструментальных средств осуществления продажи гостинично- ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн технологий (ОПК-4.2) – основных методов и инструментальных средств продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3) – основных принципов работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – современных информационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы (УК-9.1) – использовать методы и инструментальные средства осуществления продажи гостинично- ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2) – использовать интернет-ресурсы для продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям (ОПК-4.3) – применять современные информационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – использовать современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2) <p>Навыки:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – применения базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели формы (УК-9.1) – применения инструментальных средств, используемых при продаже гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий(ОПК-4.2) – применения интернет-ресурсов для продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям (ОПК-4.3) – работы с современными информационными технологиями в профессиональной деятельности (ОПК-8.1) – применения современных информационных 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 учебной дисциплины

«Проектная деятельность»

по подготовке обучающегося по программе прикладного бакалавриата по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
код	направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	<i>Профиль подготовки</i>
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 з.е. 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч., контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 52 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системного методического подхода к организации проектной работы в профессиональной деятельности, а также приобретение практических навыков разработки проекта, в том числе в проектной команде, с использованием определенных инструментов и технологий.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина входит в базовую часть (Б1.О.15.01)
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач <i>УК-1.1</i> - Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи.</p> <p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <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. <i>УК-2.3</i> - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</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-3.2 - Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей.</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов анализа проектной ситуации и методов проведения предпроектного исследования (УК – 1.1); - технологии целеполагания и тематизации проекта, методов определения проблемы и генерации проектных идей (УК – 2.1); - инструментов создания прототипа проектного решения с учетом имеющихся ограничений и ресурсов (УК – 2.2); - способов тестирования проектного решения, проведения итераций с целью устранения недостатков по результатам контроля (УК – 2.3); - основных ролей участников проектной команды и их функций (УК – 3.1); - характеристик проектной команды, особенностей организации работы проектной команды (УК – 3.2); - методов управления временем при выполнении конкретных задач в процессе разработки и реализации проекта (УК – 6.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать и анализировать информацию, необходимую для разработки проекта (УК – 1.1); - формулировать цель проекта, детализировать структуру разбиения работ по проекту (УК – 2.1); - оценивать ресурсы и ограничения проекта и планировать задачи в соответствии с этим (УК – 2.2); - организовать текущий контроль по разработке проекта (УК – 2.3); - управлять поведением проектной команды, распределять задачи и ответственность (УК – 3.1); - организовать коммуникации внутри команды проекта, в том числе с использованием цифровых технологий (УК – 3.2); - распределять проектные задачи среди команды проекта согласно календарному плану (УК – 6.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбора, анализа, структурирования информации о проекте на всех этапах его разработки (УК – 1.1); - постановки целей проекта с учетом соответствующих требований и критериев (УК – 2.1); - генерации и анализа проектных идей с целью выбора наилучшего решения (УК – 2.2); - проведения пользовательского тестирования проектного решения, корректировки результатов работы (УК – 2.3); - управления сплоченностью проектной команды (УК – 3.1); - организации командной работы над проектом с использованием различных информационных и коммуникационных технологий (УК – 3.2). - составлять календарный план выполнения конкретных задач проекта для достижения поставленных целей (УК – 6.1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Тема 1. Проектная деятельность и Национальная технологическая инициатива. Тема 2. Генерация идей для проектов. Тема 3. Управление командой проекта. Тема 4. Прототип и (или) минимальный жизнеспособный продукт (MVP) как способы проверки гипотез. Тема 5. Анализ и оценка потенциального рынка. Бизнес модель и ее канва. Тема 6. Модели монетизации проекта. Тема 7. Ресурсное планирование и смета проекта. Тема 8. «Упаковка» проекта и выход на дальнейшее развитие. Тема 9. Риски проекта.
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет с оценкой <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет с оценкой Очно-заочная форма обучения: семестр 4 – зачет с оценкой
Автор:	доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.ю.н. С.В. Левушкина

**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 2 ЗЕТ, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 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.15.02 «Технологическое предпринимательство» относится к обязательной части
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 УК-2.1 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 УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p> <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 ОПК-5.2 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности</p>

	<i>ОПК-5.3</i> Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<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); – основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1); – основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2); – основы текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1); – использовать основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2); – использовать основы текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.3) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – оценка и анализ основных производственно-экономических показателей предприятий (ОПК-5.1);

	<p>– экономическое обоснование необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.2);</p> <p>– осуществление текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.3)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<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>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u></p> <p>семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u></p> <p>курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
Автор(ы):	доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Вайцеховская С.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>8</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>8</u> ч., самостоятельная работа – <u>123</u> ч., в том числе практическая подготовка - <u>54</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.О.15.03 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является дисциплиной обязательной части, 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>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	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
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>5</u> – экзамен, курсовая работа <u>Заочная форма обучения:</u> курс <u>3</u> – экзамен, курсовая работа
Автор(ы):	доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н. Ю.В. Орел

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.15.04 «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.14 «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>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<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 информацию, 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:	Фурсов В. А., д.э.н., профессор кафедры туризма и сервиса.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Введение в профессиональную деятельность»
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 2 з.е., 72 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч. Заочная форма обучения: лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 62 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.16 «Введение в профессиональную деятельность» являются создание условий, обеспечивающих комплексный подход при обучении бакалавра по направлению «Гостиничное дело», включающих как получение студентами теоретических знаний о современном состоянии и основных тенденциях развития индустрии гостеприимства и особенностях деятельности гостиничных предприятий в России и за рубежом, так и формирование у обучающихся понимания специфики гостиничных услуг и гостиничного продукта, а также умений и навыков выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.16 «Введение в профессиональную деятельность» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: - знает основы организации деятельности предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, структурные подразделения объектов сферы гостеприимства и общественного питания,

	<p>квалификационные характеристики работников и служащих структурных подразделений сферы гостеприимства и общественного питания. (ОПК-2.1).</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет определять цели и задачи управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы структурного подразделения предприятия сферы гостеприимства и общественного питания, с учетом квалификационных характеристик рабочих и служащих (ОПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками разработки целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. История становления и развития индустрии гостеприимства. 2. Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология. 3. Предприятия питания: понятие, классификация и типология. 4. Типы управления предприятиями индустрии гостеприимства. 5. Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие. 6. Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения. 7. Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания. 8. Профессиональные стандарты сотрудников индустрии гостеприимства (квалификационные характеристики сотрудников различных структурных подразделений).
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 1 семестр – зачет;</p> <p>Заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа.</p>
Автор	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Деловой второй иностранный язык»
 по подготовке обучающегося по программе
 бакалавриата/магистратуры/специалитета
 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 – 32 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 310 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.17.01 «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	<p>Универсальные компетенции (УК) УК–4.2 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: лексического материала: наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы, модельные</p>

	<p>фразы, характерные для официальных и неофициальных писем</p> <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>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Вводно - фонетический курс</p> <p>Тема 2. Maison</p> <p>Тема 3. Les saisons</p> <p>Тема 4. Voyage</p> <p>Тема 5. Ma famille</p> <p>Тема 6. Portrait</p> <p>Тема 7. Ma ville natale</p> <p>Тема 8. Situation géographique de la France</p> <p>Тема 9. L'état français</p> <p>Тема 10. Enseignement en France</p> <p>Тема 11. Fêtes en France</p> <p>Тема 12. Coutumes en France</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3,5 – зачет; 4, 6-экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2,3 – экзамен, контрольная работа</p>
Автор(ы):	Крусян Ирина Эдуардовна

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»
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 8 ЗЕТ, 288 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 126 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 126 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль 36 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 26 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 249 ч, в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 13 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	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.17.2) «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>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</p> <p>Профессиональные компетенции (ПК): нет. Общепрофессиональные компетенции (ОПК): нет.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: - правил грамматики; (УК-4.2) - норм употребления лексики и фонетики; (УК-4.2) - требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры (УК-4.2)</p> <p>Умения: Владеть английским языком или другим иностранным языком с</p>

	<p>учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации (33.007 В/01.6/У.6) (УК-4.2)</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации (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) (УК-4.2)</p> <p>Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания (33.008 В/02.6/У.3) (УК-4.2)</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; (УК-4.2) - владения компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами; (УК-4.2) - стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран. (УК-4.2)
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 3,4,5 – зачет, семестр 6 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, 3 – контрольная работа, экзамен.</p>
Автор	к.филол.н., доцент кафедры иностранных языков Н.И. Кизилова

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 2 ЗЕТ, 72 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч, самостоятельная работа – 36 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 - __ч, практические занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - __ч, самостоятельная работа – 62 ч., в том числе практическая подготовка – 46 ч., контроль – 4 ч.</p>
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	<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-4.2 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> <ul style="list-style-type: none"> – основ коммуникативно приемлемых стилей делового общения, вербальных и невербальных средств взаимодействия с партнерами (УК-4.1); – 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);

	<p>Умения:</p> <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); – - использовать коммуникативно-композиционные схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями (УК-4.2); <p>Навыки:</p> <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); – оформления соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем (УК-4.2);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<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. 5. Практика проведения международных переговоров. Национальные переговорные стили. 6. Дипломатический протокол, его роль в международном общении. 7. Этические принципы и нормы делового общения 8. Виды деловых приемов: правила организации и нормы поведения участников. 9. Проблемы общения. Невербальное общение в ходе деловых бесед. 10. Техника комплимента. Техника постановки вопроса. Приемы нейтрализации возражений.
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
Б1.О.18 «География»
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 4 ЗЕТ, 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч, самостоятельная работа – 72 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 – 124 ч., контроль – 8 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Формирование теоретических знаний и теоретических умений и навыков у студентов направления подготовки «Туризм» в области географии, ознакомление студентов с природными ресурсами, широким спектром оказываемых услуг в сфере сервиса и туризма и перспективами развития данной сферы в различных регионах России, странах СНГ и странах мира, а также ознакомление с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом науки.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.19 «География» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</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>УК-1.2 - Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки задач, выделяя ее базовые составляющие (УК-1.1); - основные характеристики информации и требования, предъявляемые к ней (УК-1.2); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск информации (УК-1.1); - критически работать с информацией (УК-1.2);

	Навыки: - определения информации, требуемой для решения поставленной задачи (УК-1.1); - способностью определять, интерпретировать и ранжировать информацию (УК-1.2);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	Модуль 1. Теоретические аспекты географической науки. Методология географической науки. Политическая карта мира. Модуль 2. Характеристика административного устройства Российской Федерации. Модуль 3. Географическая характеристика мирового хозяйства. Модуль 4. Отраслевая характеристика мира. Модуль 5. Общая характеристика континентов.
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 1 – зачет, семестр 2 – зачет с оценкой; Заочная форма обучения: курс 1 – зачет с оценкой.
Автор:	Рязанцев И.И., 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 <u>7</u> ЗЕТ, <u>252</u> час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., в том числе интерактивные- 8 ч. практические (лабораторные) занятия – 72ч., в том числе интерактивные – 16 ч., самостоятельная работа – 108 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе интерактивные - 2 ч. практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе интерактивные – 4 ч., самостоятельная работа – 227 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.19 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-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата 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 профессиональной деятельности.</p>

	ОПК-5.1 - Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методов поиска, анализа и выбора информации, необходимой для решения поставленной задачи (УК-1.2); -знает основные принципы синтеза информации для решения поставленной прикладной задачи (УК-1.3); -методов решения стандартных задач профессиональной деятельности, базирующиеся на математических знаниях, основах экономических знаний (ОПК-5.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -находить, критически анализировать и выбирать информацию, необходимую для решения поставленной задачи (УК-1.2); -умеет применять различные методики поиска, сбора и математической обработки информации (УК-1.3); использовать базовые знания экономико-математических - -методов и моделей при оценке основных производственно-экономических показателей профессиональной деятельности (ОПК-5.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -поиска, анализа и выбора информации, необходимой для решения поставленной задачи, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных (УК-1.2); -имеет навыки применения системного подхода при решении поставленных прикладных задач (УК-1.3); -моделирования реальных процессов, происходящих в профессиональной сфере деятельности (ОПК-5.1);
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<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> <p>Раздел 6. Теория вероятностей и математическая статистика</p> <p>Раздел 7. Элементы теории игр и математические основы теории принятия решений</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет., семестр 2 - экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, экзамен</p>
Автор(ы):	доцент кафедры математики, к.п.н. В.П. Шibaев

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.20 «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 – 0 ч, практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч, практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	<p>Целями освоения дисциплины «Сервисная деятельность» являются формирование системы знаний о сервисной деятельности, изучение процесса сервиса на предприятии, как обеспечивающего предоставление услуг потребителю в системе согласованных условий и клиентурных отношений, понимание обеспечения сервисной деятельности, позволяющей потребителю выбрать для себя оптимальный вариант приобретения и потребления товара или услуги, изучение процесса предоставления услуги потребителю, контактной зоны для обслуживания потребителей.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Дисциплина Б1.О.20 «Сервисная деятельность» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.</p> <p>УК-1.1; ОПК-1.1; ОПК-3.1</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: основ анализа и синтеза элементов целей и задач сервисного обслуживания</p> <p>Умения: подбора информационного поля для решения поставленных задач профессиональной сферы</p> <p>Навыки: ранжирования информации для решения задач</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ОПК – 1.1: Осуществляет поиск, анализ, отбор и внедрение технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: основ формирования технологических новаций организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: создания технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере сервиса</p> <p>Навыки: применения технологических новаций и современного программного обеспечения в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1.1: Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: основы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умения: Подбора подходов по оказанию услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>Навыки: обеспечения качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1 Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребности человека</p> <p>Тема 2 Предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности</p> <p>Тема 3 Природа и характер услуг как товара</p> <p>Тема 4 Жизненный цикл услуг</p> <p>Тема 5 Поведение потребителей и процесс принятия решения</p> <p>Тема 6 «Контактная зона» как сфера реализации сервисной деятельности</p> <p>Тема 7 Теория организации обслуживания</p> <p>Тема 8 Качество сервисных услуг</p>
Форма контроля	<p>Очная форма – 3 семестр: экзамен.</p> <p>Заочная форма – 2 курс: экзамен.</p>
Авторы	доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. И. Г. Павленко

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.О.21 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	<p>Целью освоения дисциплины Б1.О.21 «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.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Дисциплина Б1.О.21 «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата</p>
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК): ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2 Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания: - сущности и моделей качества, методологических основ оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1) - 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>Умения: - проводить оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК-3.1) - оказывать гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством с соблюдением нормативной документации в области стандартизации и сертификации (ОПК-3.2)</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) - применения нормативной документации в области стандартизации и сертификации при оказании гостинично-ресторанных услуги в соответствии с заявленным качеством (ОПК-3.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>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</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – экзамен</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.22 «Статистика в сервисе и туризме»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата
по направлению подготовки «Гостиничное дело»

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 2 ЗЕТ, 72 часа.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. Контроль – 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические занятия – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 60 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	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 Б1.О.22 «Статистика в сервисе и туризме» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК): УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата</p> <p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК) ОПК-5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания 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: способа оценки информации, ее достоверности, построения логических умозаключений на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата (УК-1.2) 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: проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата (УК-1.2) 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 способами оценки информации, ее достоверностью, знает методы построения логических умозаключений на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата (УК-1.2) 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 Тема 2. Формы, виды и методы статистического наблюдения Тема 3. Сводка и группировка данных статистического наблюдения Тема 4. Абсолютные и относительные величины в статистике Тема 5. Средние показатели исследуемых явлений. Вариация признака Тема 6. Выборочное наблюдение в статистике Тема 7. Виды и методы анализа рядов динамики Тема 8. Индексный метод 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>

	<u>Заочная форма обучения:</u> курс __2__ – контрольная работа, зачет
Автор(ы):	доцент кафедры экономической безопасности, статистики и эконометрики, к.э.н. О.П. Григорьева

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Конфликтология»
по подготовке специалиста
Форма обучения очная, заочная

43.03.03
шифр

Гостиничное дело
направление подготовки

«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных,
развлекательных комплексов»
профиль(и) подготовки

Форма обучения – очная, заочная

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 часов.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	<u>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 36 ч.</u> <u>Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 4ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 60 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 ОПОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.23 «Конфликтология» относится к циклу обязательных дисциплин
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<i>Универсальные:</i> - способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3); -- способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3.1);
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(УК-3,1); Умения:

- работать в конфликтных ситуациях; применять приемы эффективных межличностных коммуникаций(УК-3.1);

Навыки:

- работы в конфликтных ситуациях; применения приемов эффективных межличностных коммуникаций (УК-3.1);

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

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

Форма контроля

Очная форма обучения: 2 семестр – зачет
Заочная форма обучения: 2 курс – зачет

Автор: к.п.н.,доцент Строй Г.В._____

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Основы медицинских знаний»
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, заочная.	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2 _____ ЗЕТ, 72 _____ 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.24 «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	Знания: механизмы формирования, поддержания и укрепления физического, психического и репродуктивного здоровья, основные факторы, влияющие на индивидуальное и общественное здоровье, признаки инфекционных заболеваний;

	Умения: измерять артериальное давление, подсчитывать частоту сердечных сокращений и дыхательных движений, определять пульс.
	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
Б1.О.25 «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, 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 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 – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 94 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ профессиональной этики и 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	Дисциплина Б1.О.25 «Профессиональная этика и этикет» является дисциплиной обязательной 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: 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): 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 проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности: УК-10.1 Понимает сущность коррупции как противозаконного действия, умеет аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути</p>

	противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы определения своей роли 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 - 3.1); - основы демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК - 4.1); - сущность коррупции как противозаконного действия, основы аргументированной защиты антикоррупционной позиции и путей противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности (УК - 10.1); <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять 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 - 3.1); - демонстрировать умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК - 4.1); - понимать сущность коррупции как противозаконного действия, уметь аргументированно защищать антикоррупционную позицию и находить пути противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности (УК - 10.1); <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определения своей роли 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 - 3.1); - демонстрации умения вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке (УК - 4.1); - понимания сущности коррупции как противозаконного действия, навыки аргументированной защиты антикоррупционной позиции и нахождения путей противодействия коррупционным явлениям в профессиональной деятельности (УК - 10.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы профессиональной этики и этикета 2. История развития деловой этики в России 3. Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров 4. Организация и проведение деловых приемов и презентаций 5. Вербальные и невербальные средства общения

	6. Особенности межкультурной коммуникации 7. Этика и этикет делового общения
Форма контроля	Очная форма обучения: семестр 3 – зачет. Заочная форма обучения: курс 2 – зачет, контрольная работа.
Автор:	Дрожжина Н.Б., канд.психол.наук, доцент кафедры педагогики, психологии и социологии

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Управление персоналом»
по подготовке бакалавра 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 4 з.е. 144 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p>Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль 36 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 121 ч., контроль 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	углубленное изучение теоретических основ и прикладных аспектов организационных и экономических проблем управления персоналом и формирование у студентов навыков их решения; подготовка высококвалифицированных специалистов, способных на базе полученных знаний развить практические навыки управления персоналом в современных условиях.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина Б1.О.26 «Управление персоналом» является базовой дисциплиной учебного плана.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины -	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3 - Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</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>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</p> <p>ОПК- 2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

	<p><i>ОПК-2.1</i> Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><i>ОПК-2.2</i> Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p><i>ОПК-2.3</i> 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><i>ПК-1.1</i> 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"> - основ целеполагания, задач в зоне своей ответственности (УК – 2.3); - основ командной работы, сотрудничества и особенности поведения всех членов команды (УК – 3.1); - структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.1); - основ методов менеджмента (ОПК – 2.2); - основ контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.3); - основ деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства (ПК – 1.1). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля (УК – 2.3); - определять свою роль в команде, соблюдать установленные нормы и правила командной работы, нести личную ответственность за общий результат (УК – 3.1); - определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.1); - использовать методы и приемы менеджмента в сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.2); - осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.3); - осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства (ПК – 1.1). <p>Навыки и/или трудовые действия:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - оценивания решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля (УК – 2.3); - определения роли в команде, соблюдения установленных норм и правил командной работы и ответственности за общий результат (УК – 3.1); - управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.1); - использования методов и приемов менеджмента в сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.2); - осуществления контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК – 2.3); - использования координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства (ПК – 1.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Философия и концепция управления персоналом.</p> <p>Тема 2. Система управления персоналом: содержание, цели и методы построения.</p> <p>Тема 3. Функции и методы управления персоналом.</p> <p>Тема 4. Кадровая политика организации.</p> <p>Тема 5. Формы и методы подбора и отбора персонала.</p> <p>Тема 6. Адаптация персонала в организации.</p> <p>Тема 7. Оценка персонала.</p> <p>Тема 8. Развитие персонала организации.</p> <p>Тема 9. Мотивация и стимулирование персонала.</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс.</p>
Автор:	доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. И.Г. Свистунова

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 – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 94 ч. контроль – 4 ч.</p> <p><u>Очно-заочная форма обучения:</u> лекции – ____ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч. практические (лабораторные) занятия – ____ ч., в том числе практическая подготовка - ____ ч., самостоятельная работа – ____ ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «История», является: - 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	Учебная дисциплина Б1.О.27 «Культурология» относится к базовой Б1.О - части учебного цикла.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5) - Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям

результате освоения дисциплины	различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира (УК-5.3)
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурных особенностей и традиций различных социальных групп, необходимых для взаимодействия с другими людьми (УК-5.3) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструктивно взаимодействовать с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конструктивного взаимодействия с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Культурология как наука. Предмет культурологии. Понятие «культура». Сущность культуры.</p> <p>Тема 2. Культура стран Востока: особенности и типы культур.</p> <p>Тема 3. Основные этапы развития европейской культуры.</p> <p>Тема 4. Историческое развитие русской культуры.</p> <p>Тема 5. Особенности развития культуры XX – XXI вв.</p> <p>Тема 6. Основные культурологические теории.</p> <p>Тема 7. Культура и цивилизация.</p>
Форма контроля	<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> _____ - _____</p>
Автор(ы):	Туфанов Е.В., Карпенко И.Н.

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.28 «Revenue management»
 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, 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 - 4 ч, практические занятия – 18 ч., в том числе практическая подготовка - 4 ч, самостоятельная работа – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, практические занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч, самостоятельная работа – 83 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения учебной дисциплины «Revenue management» является формирование у студентов системы знаний в области специфики управления доходами и ценообразованием на гостиничном предприятии
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.28 «Revenue management» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <p>ОПК - 5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:</p> <p>ОПК -5.1 Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания;</p> <p>ОПК -5.2 Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности;</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы и закономерности туристского рынка (макро и микро показатели) (ОПК-5.1) - организацию функциональных процессов в туристской индустрии (ОПК-5.2) - знать виды и особенности продуктов в индустрии сервиса и туризма и их составные элементы (ОПК-5.2) - анализировать существующие стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу (ОПК-5.2) <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ макро и микро показателей с применением методов статистики и методов финансового и

	<p>экономического анализа и моделировать результаты деятельности туристского предприятия (ОПК-5.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять на практике нормативные и правовые документы регламентирующие туристскую деятельность - анализировать процессы проходящие в туристской деятельности (ОПК-5.1) - анализировать технологические процессы в гостиницах туристских фирмах и иных предприятиях тур индустрии (ОПК-5.2) - Применять адаптировать и развивать современные технологии обслуживания (ОПК-5.2) - организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания (ОПК-5.2) <p>Навыки и/или трудовые действия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро и микро уровне, прогнозирование и планирование деятельности туристского предприятия (ОПК-5.1) - оценки полученных результатов расчета показателей доходности туристских предприятий (ОПК-5.2) - навыками организации функциональных процессов, соответствующих требованиям потребителей в гостиницах, туристских предприятиях и других предприятий индустрии туризма, (ОПК-5.2)
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>Тема 1. Основы управления доходностью предприятия гостиничной и туристской индустрии</p> <p>Тема 2. Ценообразование на предприятиях гостиничной индустрии</p> <p>Тема 3. Сегментирование рынка гостиничных услуг</p> <p>Тема 4. Прогнозирование на гостиничных и туристских предприятиях</p> <p>Тема 5. Бенчмаркинг на гостиничных предприятиях</p> <p>Тема 6. Бюджетирование на гостиничных предприятиях</p> <p>Тема 7. Управление доходностью предприятия гостиничной туристской индустрии</p> <p>Тема 8. Управление доходами от мероприятия (event mice) на гостиничных предприятиях</p> <p>Тема 9. Каналы распределения продаж услуг гостиничной индустрии</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр 7 – Экзамен.</p> <p>Заочная форма обучения: курс 4 – экзамен, контрольная работа.</p>
Автор:	Иволга А.Г., к.э.н., заведующая кафедрой туризма и сервиса

**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	Очная форма обучения: лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: лекции – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч. практические (лабораторные) занятия – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 8 ч., самостоятельная работа – 143 ч.
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов бакалавриата 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.29 «Контроллинг на предприятиях сферы услуг» относится к обязательной части
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК): 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 Профессиональные компетенции (ПК): ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства

<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – 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"> – 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 осуществлении профессиональной деятельности в системе контроллинга (ОПК-5.3); – 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>	<p>Раздел 1. Теоретические основы контроллинга Раздел 2. Управление издержками в системе контроллинга Раздел 3. Инструменты стратегического контроллинга на предприятиях сферы услуг Раздел 4. Инструменты оперативного контроллинга на предприятиях сферы услуг</p>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> семестр 4 – экзамен</p>

Автор(ы):

профессор кафедры предпринимательства и мировой экономики, д.э.н., Н.В. Банникова

**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.О.30 «Спортивно-оздоровительный сервис» относится к вариативной части образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<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>
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) - инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно- оздоровительного сервиса (ПК-2.1) <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

	<p>исполнителей в организациях и на предприятиях сервиса; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий сервиса (ПК-1.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно - оздоровительного сервиса (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме (ПК-1.1); - 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):	Рязанцев И.И., к.э.н., доцент 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 5 з.е, 180 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 – 54 ч., в том числе практическая подготовка – 18 ч., контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., практические (лабораторные) занятия – 14 ч., в том числе практическая подготовка – 14 ч., самостоятельная работа – 143 ч, в том числе практическая подготовка – 18 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-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.31 «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 – 5.3 Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг</p> <p>ОПК – 6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы 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.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<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-5.3); - нормативно-правовой базы в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность средств размещения и предприятий питания (ОПК-6.3); - основы организации деятельности предприятий питания; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; основы системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (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-5.3); - 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 системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства, а также осуществлять мотивацию персонала (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности (ОПК-5.3); - осуществлять профессиональную деятельность в соответствие с Законодательством РФ и международным правом (ОПК-6.3); - формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса и предприятий питания; координировать и контролировать деятельность департаментов (служб, отделов) (ПК-2.1).
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>1 Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса</p> <p>2 Государственное регулирование гостиничной деятельности</p> <p>3 Особенности гостиничного бизнеса</p>

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

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Маркетинг»
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
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 _____ ЗЕТ, _____ 144 _____ час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические занятия – <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч., контроль – <u>36</u> ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., практические занятия – <u>8</u> ч., самостоятельная работа – <u>123</u> ч., контроль – <u>9</u> ч.
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов компетенций, направленных на умение осуществлять: – маркетинговые исследования сервисного рынка, потребителей и продвижение услуг, в том числе в сети Интернет; – использовать основные методы продаж услуг, в том числе он-лайн
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.32.01 «Маркетинг» относится к циклу Б1 – «Базовая часть»
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	Общепрофессиональные компетенции (ОПК) - Осуществляет маркетинговые исследования сервисного рынка и продвижение услуг, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.1); - Использует основные методы продаж услуг, в том числе он-лайн (ОПК-4.2);
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: <ul style="list-style-type: none"> • по проведению маркетинговых исследований сервисного рынка и продвижение услуг, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.1); • основных методов продаж услуг, в том числе он-лайн (ОПК-4.2) Умения: <ul style="list-style-type: none"> • осуществлять маркетинговые исследования сервисного рынка и продвижение услуг, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.1); • применять на практике основные методы продаж услуг, в том числе он-лайн (ОПК-4.2);

	Навыки: <ul style="list-style-type: none"> • проведения маркетинговых исследований сервисного рынка и продвижение услуг, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.1); • методами продаж услуг, в том числе он-лайн (ОПК-4.2);
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. Комплексное исследование рынка сервисных услуг 4. Ценообразование в сервисе 5. Сбыт и сбытовая деятельность в сфере услуг 6. Коммуникационные инструменты предприятия сферы сервиса 7. Организация деятельности маркетинговой службы предприятия 8. Маркетинг в инновационном развитии предприятий сферы сервиса 9. Содержание электронной коммерции в маркетинге сервисного предприятия
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: семестр <u> 4 </u> – <u> экзамен </u></p> <p>Заочная форма обучения: курс <u> 2 </u> – контрольная работа, экзамен</p>
Автор(ы):	<u>Казарова А.Я., к.э.н., доцент кафедры экономической теории, мар-кетинга и агроэкономики</u>

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»	
Бакалаврская программа	
Форма обучения – очная, заочная	
Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов	
Программой дисциплины	Очная форма обучения:
предусмотрены следующие	Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч.,
виды занятий:	самостоятельная работа – 54 ч.
	Заочная форма обучения:
	Лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч.
	самостоятельная работа – 94ч. ,контроль – 4 ч.
Цель изучения дисциплины	Основной целью дисциплины является формирование у студентов представления об имиджелогии и имиджмейкинге, как о специфической области знаний, 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.О.32.02 «Имиджелогия в социально-культурном сервисе» входит в обязательную часть образовательной программы.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	а) профессиональные компетенции (ПК): - осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий 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 имиджевой аудитории (ПК-2.1)

Навыки:

- владения способностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2.1)

Краткая характеристика
учебной дисциплины (основные
блоки и темы)
Форма итогового контроля

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

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр 4– зачет

Заочная форма обучения: курс 2 - зачет

Автор:

Доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий, к.э.н. Д.С. Кенина

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.32.03 «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	<p>Целями освоения дисциплины Б1.О.32.03 «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.</p>
Место дисциплины в структуре ОП ВО	<p>Дисциплина Б1.О.32.03 «Организация продвижения сервисных услуг» является дисциплиной вариативной части программы бакалавриата</p>
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</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 (ОПК-4.2); - Осуществляет продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3); <p>ОПК-8 - Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и</p>

	<p>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"> • 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>– современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)</p> <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>– применять современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)</p> <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); <p>– • продвижения услуги сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3).</p> <p>– – организации бизнес-процессов на базе современных информационно-коммуникационных технологий для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-8.2)</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<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	<u>Очная форма</u> – 7 семестр: дифференцированный зачет. <u>Заочная форма</u> – 4 курс: дифференцированный зачет.
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, развлекательных комплексов
	Профиль
Форма обучения – очная, заочная. Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:	Очная форма обучения: 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 – 36 ч., экзамен – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 6 ч., практические занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка – 12 ч., самостоятельная работа – 117 ч, в том числе практическая подготовка – 36 ч., контроль – 9 ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.О.33 «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.О.33 «Основы санаторно-курортного дела» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	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 ОПК-7.2 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>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"> - положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК-7.2); - 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). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать в своей профессиональной деятельности положения трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК-7.2); - 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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений трудового законодательства Российской Федерации, регулирующих охрану труда и технику безопасности; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания (ОПК-7.2); - определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организации службы внутреннего контроля; организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организации контроля исполнения персоналом принятых решений; оценка функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов) (ПК-1.1).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	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.
Форма контроля	Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен, курсовая работа; Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа.
Автор	Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

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 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., 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 (лабораторные) занятия – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.О.34 «Регионоведение» является получение студентами комплексного представления о современных рекреационных ресурсах, туристской освоенности и перспективах развития индустрии гостеприимства в различных регионах России. Данный курс формирует базисные знания о сущности регионоведения в контексте современной регионалистики и рассматривает особенности глобализация и регионализация в современном мире.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.О.34 «Регионоведение» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК 2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:</p> <p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание своих возможностей, круга задач в рамках поставленной цели, специфику регионального развития территорий (УК-2.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предвидеть изменения рынка индустрии гостеприимства и использовать свои знания для успешного выполнения

	<p>порученной работы, выбирать оптимальный способ 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 3 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет, контрольная 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, 72 час.	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., в том числе практическая подготовка практические (лабораторные) занятия - 4, в том числе практическая подготовка самостоятельная работа – 60 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч. в том числе практическая подготовка, практические (лабораторные) занятия – 6 ч., в том числе практическая подготовка - 4 самостоятельная работа – 58 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.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. 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	<p>Знания: Научно-теоретические и методические основы физической культуры и здорового образа жизни; роль</p>

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>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: на творческом уровне использовать и применять методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7.2).</p> <p>Навыки и/или трудовые действия: 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:</u> семестр <u>1,3</u> – <u>зачет</u></p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>1 – зачет</u>, контрольная работа – 10</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> Лекции, в том числе практическая подготовка практические (лабораторные) занятия 162 ч., в том числе практическая подготовка самостоятельная работа – 166 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> Лекции, в том числе практическая подготовка, практические (лабораторные) занятия – 10 ч., в том числе практическая подготовка, самостоятельная работа – 318 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.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>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятий и навыков здорового образа жизни, способы сохранения и укрепления здоровья

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>(УК-7.1).</p> <p>Навыки и/или трудовые действия:</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. <p>(УК-7.1).</p>
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	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр <u>1,2,4</u> – <u>зачет</u></p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> <u>1- зачет</u>, контрольная работа – 10</p>
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;</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>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.

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

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, 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 – 8 ч., в том числе практическая подготовка – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., в том числе практическая подготовка – 54 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины Б1.В.02 «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.02 «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 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"> - 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 индустрии гостеприимства; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (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 последствия и принимать меры по исправлению и недопущению ошибок в процессе предоставления гостинично-ресторанной услуги (ПК-1.1); - применять регламенты и стандарты гостиничного комплекса и предприятий питания; применять знания функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-2.1). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организации службы внутреннего контроля; организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; организации контроля исполнения персоналом принятых решений; оценки 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. 5. Особенности и порядок регистрации и бронирования гостей, туристских групп и иностранных граждан в гостинице. 6. Основные нормативные документы служб гостиничного предприятия. 7. Конфликтные ситуации в работе гостиничных служб и методы их разрешения. 8. Автоматизация и компьютеризация гостиничных служб.
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой. Заочная форма – 3 курс: зачет с оценкой.</p>
<p>Автор</p>	<p>к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В.С.</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.03 «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 «Организация работы АХС в гостинице» 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.03 «Организация работы АХС в гостинице» 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> <ul style="list-style-type: none"> – ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства <p>ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <ul style="list-style-type: none"> – ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенностей организации административно-хозяйственной службы, приема на работу новых

<p>процессе изучения дисциплины</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 SERVQUAL и метод SERVPERF.

	<p>8. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSEV. 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
«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.04 «Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма» является дисциплиной вариативной части образовательной программы.</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>профессиональные (ПК): Пк-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-</p>

	<p>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>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1) - 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1) - 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>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей объектов сельского туризма (ПК-2.1) - осуществлять общее руководство хозяйственной и финансово-экономической деятельности туристского предприятия и его подразделений (ПК-2.2);
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<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. 6. Нормативно-правовая база в области организации сельских гостевых домов. 7. Экономическая природа гостевого дома как малого предприятия.

	8. Бизнес-планирование: основные понятия и роль.
Форма контроля	Очная форма обучения: 4 семестр – зачет с оценкой, курсовая работа Заочная форма обучения: 3 курс – зачет с оценкой, курсовая работа
Автор	доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н. Ю.М. Елфимова

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.05 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	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 изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.05 «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.05 «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	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
Знания, умения и навыки, получаемые в	Знания: - базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике (УК-9.1); - методики

<p>процессе изучения дисциплины</p>	<p>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).</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</p>	<p>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</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная форма обучения: семестр 5 – зачет Заочная форма обучения: курс 3 – зачет, контрольная работа</p>
<p>Автор(ы):</p>	<p>Гришанова С.В., к.э.н., доцент кафедры бухгалтерского управленческого учета</p>

Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.06 «Основы деятельности предприятия 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 5 ЗЕТ, 180 час	
Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч, контроль – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 14 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч, практические занятия – 14 ч., самостоятельная работа – 143 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.06 «Основы деятельности предприятия питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков по оказанию услуг на предприятиях питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина Б1.В.06 «Основы деятельности предприятия питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ПК-1.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>Знания: основ координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства Умения: по выбору методик контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства; Навыки: проведения контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства;</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>ПК-1.2: Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: оценки эффективности деятельности предприятий питания; Умения: реализации контроля и оценки эффективности деятельности предприятий питания; Навыки: оценивания результата эффективности деятельности предприятий питания</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение типа предприятия питания 2. Концепция предприятия питания 3. Организация основного производства предприятия питания

(основные разделы и темы)	<p>4. Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств</p> <p>5. Современное определение комплекса услуг предприятий питания</p> <p>6. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания</p> <p>7. Прогрессивные формы обслуживания</p> <p>8. Основные виды меню</p> <p>9. Обслуживающий персонал предприятий общественного питания</p> <p>10. Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему</p> <p>11. Требования к предприятиям питания</p> <p>12. Виды организации питания в гостиничных комплексах</p> <p>13. Автоматизации предприятий питания</p> <p>14. Анимация на предприятиях общественного питания</p> <p>15. Информационное обеспечение торгового процесса на предприятиях общественного питания</p> <p>16. Мерчандайзинг в общественном питании</p> <p>17. Организация снабжения предприятий общественного питания</p> <p>18. Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – экзамен, контрольная работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, контрольная работа</p>
Автор:	Павленко И.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Б1.В.07 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.07 «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> <ul style="list-style-type: none"> – ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства <p>ПК-2 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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"> – особенностей организации административно-хозяйственной службы, приема на работу новых

	<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>	<p>9. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления.</p> <p>10. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством гостиничных услуг.</p> <p>11. Восприятие потребителем качества гостиничного обслуживания.</p> <p>12. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства.</p> <p>13. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством.</p> <p>14. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице.</p> <p>15. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERVQUAL и метод SERVPERF.</p>

	<p>16. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSEV. 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 «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	<p><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.</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 – 46 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.08 «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.08 «Инновации в сервисе» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК):</p> <p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <ul style="list-style-type: none"> – УК-2.2. Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения; <p>Профессиональные компетенции (ПК):</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <ul style="list-style-type: none"> – ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов оптимального решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (УК-2.2);

изучения дисциплины	<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>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<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.
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
«Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме»

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
шифр *наименование направления подготовки*

«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
профиль

Форма обучения – очная / заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие занятия:	виды	<p>Очная форма обучения: лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 24 ч., самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч., контроль – 36 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., самостоятельная работа – 143 ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель дисциплины	изучения	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	в	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 индикатор(ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	и в освоения	<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	и в изучения	<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);

Навыки и/или трудовые действия:

- 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)

Раздел 1. Анализ хозяйственной деятельности

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.
4. Анализ состояния и использования ресурсов в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов: трудовых, материальных.

Раздел 2. Анализ финансовой деятельности.

5. Анализ и управление затратами в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах.
6. Финансовые результаты и рентабельность активов гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы их анализа.
7. Финансовое состояние гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы ее анализа.

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа

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
43.03.03 Гостиничное дело
шифр *наименование направления подготовки*

«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
профиль

Форма обучения – очная/ заочная.

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час

Программой дисциплины предусмотрены следующие занятия:	виды	<p>Очная форма обучения: лекции – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 24 ч., самостоятельная работа – 72 ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч., контроль – 36 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: лекции – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., практические занятия – 14 ч., в том числе практическая подготовка - 12 ч., самостоятельная работа – 143 ч., в том числе практическая подготовка - 48 ч., контроль – 9 ч.</p>
Цель дисциплины	изучения	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	в	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	Знания:	<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 профессиональной сфере для составления бизнес-плана (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 проектирования (ПК-2.2);

Навыки и/или трудовые действия:

- 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).

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)

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 в системе финансового планирования гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
7. Финансовый анализ в системе контроллинга устойчивости бизнеса в предприятий индустрии гостеприимства

Форма контроля

Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен

Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа

Автор:

доцент кафедры финансового анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.

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)	2. Организация перевозок туристов авиационным транспортом. 3. Организация перевозок туристов железнодорожным транспортом. 4. Организация перевозок туристов автомобильным транспортом. 5. Организация перевозок туристов водным транспортом. 6. Организация перевозок туристов другими видами транспорта.
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – Зачет. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – Зачет.
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-ческая 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 « <u>Туристские формальности</u> » является Дисциплиной по выбору.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<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> <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> <ul style="list-style-type: none"> – 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);
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
Б1.В.ДВ.03.01 «Технология организации деятельности предприятий 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 <u>Б1.В.ДВ.03.01</u> «Технология организации деятельности предприятий 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 <u>Б1.В.ДВ.03.01</u> «Технология организации деятельности предприятий 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> <p>ПК-1.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>ПК-2.1: Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>—</p>
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

	<p>планирования деятельности предприятий индустрии туризма (ПК-1.1).</p> <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). <p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме; применения основных методик изучения политических условий развития туризма (ПК-1.1). <p>Знания: основ оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий общественного питания; (ПК-2.1).</p> <p>Умения: подбора параметров эффективности деятельности предприятий общественного питания; (ПК-2.1).</p> <p>Навыки: контроля и оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания (ПК-2.1).</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.ДВ.03.02
«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 - 0 ч, практические занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч, самостоятельная работа – 54 ч., в том числе практическая подготовка - 54., контроль – 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч, практические занятия – 12 ч., самостоятельная работа – 86 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 4 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков по оказанию 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.ДВ.03.02 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» в соответствии с учебным планом является дисциплиной вариативной части.
Компетенции и индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1.1: Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания: положений норм контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>Умения: осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p> <p>Навыки: выполнения контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства и ее координация</p>
Компетенции и индикатор достижения	ПК-2.1: Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знания: основ оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий общественного питания; Умения: подбора параметров эффективности деятельности предприятий общественного питания; Навыки: контроля и оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	1. Предприятие общественного питания как социально-экономическая система 2. Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания 3. Обслуживание посетителей: проблемные ситуации и возможные пути их решения 4. Современные виды обслуживания 5. Требования к предприятиям питания при гостинице 6. Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения 7. Организационная деятельность предприятий общественного питания 8. Особенности обслуживания туристов
Форма контроля	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – зачет. <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет, контрольная работа.
Автор:	Павленко И.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	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 36 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч. практические (лабораторные) занятия – 12 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., самостоятельная работа – 60 ч., в том числе практическая подготовка - 0 ч., контроль – 0 ч.</p>
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	<p>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</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>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)</p> <p>Умения:</p>

	<p>- использовать коммуникативно-композиционные схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями(УК–4.2)</p> <p>Навыки:</p> <p>- навыками соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем (УК–4.2)</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	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
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 6,7 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 3,4 – контрольная работа, зачет.</p>
Автор(ы):	<p>Старший преподаватель кафедры иностранных языков</p> <p> Крусян Ирина Эдуардовна</p>

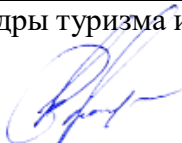
Аннотация рабочей программы дисциплины
ФТД.02 «Стилистика»
 по подготовке бакалавра по направлению

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

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 – 0 ч., практические занятия - 18 ч., лабораторные занятия – 0 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 – 0 ч., практические занятия - 4 ч., лабораторные занятия – 0 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч., самостоятельная работа – 68 ч., в том числе практическая подготовка – 0 ч.</p>
Цель изучения дисциплины	Целями дисциплины ФТД.02 «Стилистика» являются формирование знаний у обучающихся по общим теоретическим вопросам стилистики в индустрии гостеприимства, развитие у студентов навыков самостоятельного творческого создания фирменного стиля, ознакомление студентов со стилем обслуживания гостей, ведения телефонных переговоров, а также стилистических требований к оформлению интерьеров ресторанов, гостиниц и туристских предприятий, и своего собственного имиджа.
Место дисциплины в структуре ОП ВО	Дисциплина ФТД.02 «Стилистика» в соответствии с учебным планом является факультативной дисциплиной образовательной программы.
Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>Универсальные компетенции (УК)</p> <p>УК 2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:</p> <p>УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание своих возможностей, круга задач в рамках поставленной цели, специфику ведения телефонных переговоров, а также стилистических требований к оформлению интерьеров ресторанов, гостиниц и туристских предприятий (УК-2.2). <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - предвидеть изменения рынка индустрии гостеприимства и использовать свои знания для успешного выполнения порученной работы, выбирать

	<p>оптимальный способ 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 индустрии туризма и гостеприимства в регионе (УК-2.2).</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)	<p>1. Ведение в стилистику. Организация сервисного пространства.</p> <p>2. Материаловедение. Стили в пространстве и образе личности.</p> <p>3. Резюме – искусство бумажной самопрезентации.</p> <p>4. Страноведческая специфика составления резюме.</p> <p>5. Поведениеведение.</p> <p>6. Веаринг – искусство носить одежду.</p> <p>7. Подарочный этикет - искусство внимания и заботы.</p> <p>8. Ораторское искусство в туризме и гостеприимстве.</p>
Форма контроля	<p>Очная форма обучения: 6, семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 3 курс – зачет, контрольная работа.</p>
Автор:	<p>к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В. С.</p> 

Аннотация рабочей программы дисциплины
«ФДТ.03 - Практикум "Школа общения"»
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению
подготовки

43.03.03

код

Гостиничное дело

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 – 0ч., в том числе практическая подготовка - 0ч. самостоятельная работа – 32 ч, в том числе практическая подготовка – 0 ч., контроль – 0ч.

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-03 «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 процессе изучения дисциплины

Знания: Особенности ведения деловых бесед в устной и письменной формах на государственном языке

Умения: Ведения деловых переговоров в устной и письменной формах на государственном языке

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

Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)

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

Форма контроля

Очная форма обучения: семестр – 3 семестр, зачет
Заочная форма обучения: курс 2 курс,зачет

Автор(ы):

Духина Т.Н.д.с.н., профессор кафедры педагогики, психологии и социологии