

**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)*

Перечень дисциплин

1	Б1.О.01	История
2	Б1.О.02	Культурология
3	Б1.О.03	Философия
4	Б1.О.04	Правоведение
5	Б1.О.05	Иностранный язык
6	Б1.О.06	Деловой второй иностранный язык
7	Б1.О.07	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
8	Б1.О.08	Русский язык и культура речи
9	Б1.О.09	Технологии переговоров в сфере услуг
10	Б1.О.10	Прикладная математика
11	Б1.О.11	Офисные компьютерные технологии
12	Б1.О.12	Программные продукты индустрии сферы услуг
13	Б1.О.13	Интернет-предпринимательство
14	Б1.О.14	Менеджмент в сервисе
15	Б1.О.15	Маркетинг в сервисе
16	Б1.О.16	Системный анализ в управлении
17	Б1.О.17	Управление персоналом
18	Б1.О.18	Профессиональная этика и этикет
19	Б1.О.19	Психология
20	Б1.О.20	Конфликтология
21	Б1.О.21	Экономика
22	Б1.О.22	Экономическая география
23	Б1.О.23	Экономика отрасли
24	Б1.О.24	Основы предпринимательской деятельности
25	Б1.О.25	Основы медицинских знаний
26	Б1.О.26	Безопасность жизнедеятельности
27	Б1.О.27	Экологическая безопасность
28	Б1.О.28	Самоменеджмент
29	Б1.О.29	Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг
30	Б1.О.30	Контроллинг на предприятиях сферы услуг
31	Б1.О.31	Физическая культура и спорт
31	Б1.О.32	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
32	Б1.В.01	Статистика предприятий индустрии гостеприимства
33	Б1.В.02	Техника и технологии сервисной деятельности
34	Б1.В.03	Имиджология в социально-культурном сервисе
35	Б1.В.04	Основы гостиничного бизнеса
36	Б1.В.05	Организация и технология работы гостиничных служб
37	Б1.В.06	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
38	Б1.В.07	Организация продвижения сервисных услуг
39	Б1.В.08	Основы санаторно-курортного дела
40	Б1.В.09	Организация работы АХС в гостинице
41	Б1.В.10	Сервисная деятельность
42	Б1.В.11	Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма
43	Б1.В.12	Спортивно-оздоровительный сервис
44	Б1.В.13	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

45	Б1.В.14	Инновации в сервисе
46	Б1.В.15	Организация обслуживания в сфере общественного питания
47	Б1.В.16	Основы деятельности предприятия питания
48	Б1.В.17	Особенности транспортного обслуживания
49	Б1.В.18	Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг
50	Б1.В.ДВ.01.01	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме
51	Б1.В.ДВ.01.02	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме
52	Б1.В.ДВ.02.01	Качество гостиничных услуг
53	Б1.В.ДВ.02.02	Качество услуг предприятий питания
54	ФТД.01	Международные деловые коммуникации на иностранных языках
55	ФТД.02	Регионоведение
56	ФТД.03	Стилистика
57	ФТД.04	Практикум "Школа общения"

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.01 «История»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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 – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>- Универсальные компетенции (УК):</b></p> <p>- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);</p> <p>– - демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения (УК – 5.2).</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>- специфику межкультурного разнообразия общества в социально-историческом контексте;</p> <p>- этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (УК-5.2).</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>- понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом контексте;</p>

	<p>- уважительно относятся к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп (УК-5.2);</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– -уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп (УК-5.2).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p><b>Тема 1.</b> История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки.</p> <p><b>Тема 2.</b> Исследователь и исторический источник.</p> <p><b>Тема 3.</b> Особенности становления государственности в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Русские земли XIII-XV веках</p> <p><b>Тема 5.</b> Россия в XVI-XVII веках. Смутное время</p> <p><b>Тема 6.</b> Россия в XVIII-XIX веках: попытки модернизации и промышленный переворот</p> <p><b>Тема 7.</b> Россия в XX веке</p> <p><b>Тема 8.</b> Россия в XXI веке</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: 2 семестр – зачет</p> <p>Заочная форма обучения: 1 курс – зачет, контрольная работа</p>
<b>Автор:</b>	<p>доктор исторических наук, профессор кафедры философии и истории</p> <p style="text-align: right;">С.В. Януш</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.02 «Культурология»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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 – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч., контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Культурология» является формирование у студентов понимания роли и значения науки и техники в качестве основополагающих факторов устойчивого развития общества и их влияния на изменения в социокультурном пространстве.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.02 «Культурология» входит в базовую часть
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (УК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК – 5);</li> <li>- способен использовать психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия (УК – 5.1);</li> <li>- способен грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК – 5.2);</li> <li>- способен организовывать продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК – 5.3).</li> </ul>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специфику психологических основ социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; периодизацию основных принципов организации деловых контактов; разновидности концепций взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия (УК-5.1);</li> <li>- основы грамотного, доступного изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; особенности соблюдения этических норм и прав человека; специфику анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2);</li> <li>- особенности организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК – 5.3).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учитывать психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; пользоваться принципами организации деловых контактов; оперировать концепциями взаимодействия в организации, учитывать особенности дидактического взаимодействия (УК-5.1);</li> <li>- осуществлять грамотное, доступное изложение профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; осуществлять анализ особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2);</li> <li>- организовывать продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК -5.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать знания психологических основ социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач; навыками использования основных принципов организации деловых контактов; знаниями содержательных характеристик концепций взаимодействия в организации, навыками учёта особенностей дидактического взаимодействия. (УК-5.1);</li> <li>- грамотное, доступное изложения профессиональной информации в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдения этических норм и прав человека; анализа особенностей социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5.2);</li> <li>- - навыками организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК -5.3)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной</b></p>	<p><b>РАЗДЕЛ I. КУЛЬТУРОЛОГИЯ В СИСТЕМЕ ГУМАНИТАРНОГО ЗНАНИЯ.</b></p>

<p><b>дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>1. Культурология как наука. Предмет культурологии. Понятие «культура». Сущность культуры.  2. Культура стран Востока: особенности и типы культур.  3. Основные этапы развития европейской культуры.  <b>РАЗДЕЛ II. КУЛЬТУРА, ЧЕЛОВЕК, ОБЩЕСТВО.</b>  4. Историческое развитие русской культуры.  5. Особенности развития культуры XX – XXI вв.  6. Основные культурологические теории.  7. Культура и цивилизация.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 2 семестр – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> 1 курс – зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры философии и истории, к.и.н. О. Н. Шматько</p>



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.03 «Философия»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Философия» является формирование у студентов понимания роли и значения науки и техники в качестве основополагающих факторов устойчивого развития общества и их влияния на изменения в социокультурном пространстве.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.0.03 «Философия» относится к блоку 1 – обязательной части.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>а) универсальных (УК):</b> – – Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	– В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знания:</b> – основные философские понятия и категории закономерности развития природы, изучения общества и мышления; (УК-5.2) - о предпосылках возникновения философии, непосредственных условиях ее появления в античности, необходимости выделения из протознания частных наук, а также необходимости взаимосвязи частных наук и философского знания; (УК-5.2) - об основных направлениях философского знания и их представителей, взаимосвязи отдельных направлений в зависимости от сложившихся социальных условий; (УК-5.2) - предмет и объект философии, отличие научной философии от ненаучной, содержание философского подхода и необходимость философского видения мира; (УК-5.2) - о содержании философской познания, ее основные формы, учение об истине, понятие науки; о природе философских проблем, философском понимании и объяснении; (УК-5.2) - о значении философии для общественно-исторической практики, культуры и основных функциях философии; о месте философии среди других наук; (УК-5.2)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- философское определение материи ее связи категорией бытия, взаимосвязи материи движения, основные формы движения материи; (УК-5.2)</li> <li>- философское содержание проблемы возникновения, природы и сущности сознания; (УК-5.2)</li> <li>- предмет философии в анализе общественной жизни, наиболее общие основы общественной жизни, источник и движущие силы развития общественной жизни; предмет философии анализе человеческого существования проблематику человеческого бытия, понятие культуры; (УК-5.2)</li> <li>- содержание исторического прогресса и философскую интерпретацию глобальных проблем человечества. (УК-5.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находить предмет философского анализа в анализе любых явлений выстраивать логику философского подхода в анализе явлений; (УК-5.2)</li> <li>- давать философское определение явлениям и соотносить их с определениями других наук; (УК-5.2)</li> <li>- отличать научный и ненаучный подход в решении философских проблем; (УК-5.2)</li> <li>- обобщать многообразие свойств вещи, обнаруживая всеобщее свойство; (УК-5.2)</li> <li>- соотносить в определении вещи всеобщие, общие и единичные свойства; (УК-5.2)</li> <li>- раздвигать единое на противоположные стороны и представлять существование вещи как результат взаимосвязи противоположных сторон; (УК-5.2)</li> <li>- различать в описании вещи абстрактное и конкретное содержание; (УК-5.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- логикой понимания любого явления; (УК-5.2)</li> <li>- терминологией для анализа общественных явления на основе общего и всеобщего; (УК-5.2)</li> <li>- способами и методами соотнесения объективного и субъективного в анализе суждений. (УК-5.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Философия, ее проблемы, функции, место в культуре.  Тема 2. Философия античности.  Тема 3. Философия Средневековья и эпохи Возрождения.  Тема 4. Философия Нового времени и Просвещения.  Тема 5. Немецкая классическая философия  Тема 6. Русская философия  Тема 7. Философия Новейшего времени и современности.  Тема 8. Бытие мира и человека. Эволюция и развитие.  Тема 9. Философские проблемы познания и сознания.  Тема 10. Философия истории. Цивилизация. Глобальные проблемы человечества.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 2 семестр – зачет  Заочная форма обучения: 1 курс – контрольная работа, зачет.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доктор философских наук, профессор кафедры философии и истории  С.П. Золотарев</p>

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.О.04 «Правоведение»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	профиль подготовки
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч, практические занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., экзамен – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 6 ч, самостоятельная работа – 125 ч., экзамен – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.04 «Правоведение» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины» учебного плана образовательной программы.
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p align="center"><b>Универсальные компетенции (УК)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- УК-2.2 - Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;</li> </ul> <p align="center"><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ОПК-6: Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности;</li> <li>- ОПК-6.1 - Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области;</li> <li>- ОПК-6.2 - Обоснованно применяет нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2);</li> <li>- способы поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области (ОПК-6.1);</li> </ul>

	<p>- способы обоснованного применения нормативно-правовой документации в области своей профессиональной деятельности (ОПК-6.2).</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2);</li> <li>- осуществлять поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области (ОПК-6.1);</li> <li>- обоснованно применять нормативно-правовую документацию в области своей профессиональной деятельности (ОПК-6.2).</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2);</li> <li>- навыками поиска необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области (ОПК-6.1);</li> <li>- навыками обоснованного применения нормативно-правовой документации в области своей профессиональной деятельности (ОПК-6.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы теории государства и права.</li> <li>2. Конституционное право.</li> <li>3. Административное право.</li> <li>4. Уголовное право.</li> <li>5. Гражданское право.</li> <li>6. Семейное право. Жилищное право.</li> <li>7. Туристское право.</li> <li>8. Транспортное право.</li> <li>9. Трудовое право. Информационное право.</li> <li>10. Экологическое право.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 1 семестр – экзамен. Заочная форма обучения: 1 курс – экзамен.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры ГМУ и права, к.ю.н., доцент В.Ю. Максимов.</p>

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.О.05 «Иностранный язык»

по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 12 ЗЕТ, 432 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 180 ч., самостоятельная работа – 180 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 378 ч, контроль – 18 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.О.05 Иностранный язык относится к блоку 1 - Обязательная часть
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (УК) – УК-4</b></p> <p><i>УК-4.1</i> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p><i>УК-4.2</i> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p><i>УК-4.3</i> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p><i>УК-4.4</i> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</li> </ul> <p>УК-4.5</p> <p>Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>УК-4.1</b></p> <p><b>Знания:</b> основных способов работы над языковым и речевым материалом; основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании.</p> <p><b>Умения:</b> самостоятельно осуществлять учебную научно-исследовательскую деятельность, сбор и обработку материала для конференций, написание диплома и презентаций на русском и английском языках.</p> <p><b>Навыки:</b> восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; приемами самостоятельной работы с языковым материалом с использованием справочной и учебной литературы.</p> <p><b>УК-4.2</b></p> <p><b>Знания:</b> правил грамматики; норм употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры.</p> <p><b>Умения:</b> воспринимать на слух и понимать основное содержание аутентичных текстов различных жанров и относящихся к различным типам речи; начинать, вести, поддерживать и заканчивать диалоги (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, диалог-интервью, собеседование при приеме на работу; делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение; заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов, а также запись тезисов устного выступления, письменного доклада по изучаемой проблематике; поддерживать контакты при помощи электронной почты; оформлять резюме, сопроводительное письмо, выполнять письменные проектные задания.</p> <p><b>Навыки:</b> восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;</p>

	<p>компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами.</p> <p>стратегиями проведения сопоставительного анализа и факторов культуры различных стран.</p> <p><b>УК-4.3</b></p> <p><b>Знания</b>          принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требований к деловой устной и письменной коммуникации</p> <p><b>Умения:</b>          применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p> <p><b>Навыки:</b>          межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий.</p> <p><b>УК-4.4</b></p> <p><b>Знания:</b>          особенностей академических и профессиональных дискуссий.</p> <p><b>Умения:</b>          принимать участие в академических и профессиональных дискуссиях</p> <p><b>Навыки:</b>          аргументированного и конструктивного общения в деловой и академической сферах.</p> <p><b>УК-4.5</b></p> <p><b>Знания:</b>          - современных методов и информационных технологий для коммуникации;          - возможностей современных компьютерных программ по поиску информации и хранению данных.</p> <p><b>Умения:</b>          использовать сеть интернет и социальные сети в процессе учебной и академической профессиональной коммуникации</p> <p><b>Навыки:</b>          - работы в поисковых системах, компьютерных сетях и сети Интернет.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>What is tourism?          Eating out          The traveler’s guide to Turkish food          Careers in tourism          Project work (how to write a personnel CV)          Tour operators 1          Tour operators 2          Hotel and motel chains 1          Hotel and motel chains 2</p>

	<p>Transport 1  Transport 2  Revision of all grammatical tenses  Hospitality in historical perspective  Modern concept of hospitality  The new management concepts  The structure of modern hospitality industry  The restaurant business  Service characteristics of hospitality industry  Managing consistency of product  Consumer behavior in hospitality market  Psychological aspects of hospitality</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 1, 3 – зачет, семестр 2, 4 - экзамен.  <u>Заочная форма обучения</u>: курс 1,2 – контрольная работа, экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Старший преподаватель кафедры иностранных языков  Картавцева И.В.</p>



**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.06 «Деловой второй иностранный язык»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению  
 подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Сервис гостинично–ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 10 ЗЕТ, 360 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 144 ч., самостоятельная работа – 144 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 28 ч., самостоятельная работа – 314 ч, контроль – 18 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины является формирование учащегося способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.05 «Деловой второй иностранный язык (второй)» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p>УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).</p> <p>УК–4.1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК–4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК–4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК–4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</li> </ul> <p>УК–4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p>УК–4.1</p> <p><b>Знания:</b> основных способов работы над языковым и речевым материалом; основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании.</p> <p><b>Умения:</b> использования знаний иностранного языка в профессиональной деятельности; использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Навыки:</b> владения стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; приемами самостоятельной работы с языковым материалом с использованием справочной и учебной литературы.</p> <p>УК–4.2</p> <p><b>Знания:</b> информационно-коммуникативных ресурсов для поиска информации в процессе коммуникации на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p><b>Умения:</b> применять коммуникативные техники и технологии делового общения с учетом социально-культурных особенностей и требований потребителей и (или) туристов.</p> <p><b>Навыки:</b> самостоятельно работать с информационно-коммуникативными ресурсами с целью получения профессиональной информации для решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК–4.3</p> <p><b>Знания:</b> лексического материала: наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы, модельные фразы, характерные для официальных и неофициальных писем.</p> <p><b>Умения:</b> использовать коммуникативно-композиционные схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями.</p> <p><b>Навыки:</b> навыками соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем.</p> <p>УК–4.4</p> <p><b>Знания:</b> коммуникативных техник и технологий делового общения на иностранном языке в туризме; правила</p>

	<p>речевого этикета изучаемого иностранного языка, основной профессиональной лексики.</p> <p><b>Умения:</b> использовать знание иностранного языка в различных ситуациях профессиональной деятельности; организовывать взаимодействие в команде, применять коммуникативные техники и технологии делового общения с учетом социально-культурных особенностей и требований потребителей и (или) туристов.</p> <p><b>Навыки:</b> основными коммуникативными методами и приемами делового общения на иностранном языке в академической и профессиональной сферах.</p> <p>УК–4.5</p> <p><b>Знания:</b> базовых понятий грамматического строя изучаемого языка; основных моделей словообразования; общеупотребительной лексики общего направления и нейтрального научного стиля; основной терминологической лексикой по своему профилю;</p> <p><b>Умения:</b> писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.</p> <p><b>Навыки:</b> перевода профессионального текста и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.</p> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Вводно - фонетический курс  Тема 2. Maison  Тема 3. Les saisons  Тема 4. Voyage  Тема 5. Ma famille  Тема 6. Portrait  Тема 7. Ma ville natale  Тема 8. La science et les savants  Тема 9. L’histoire de la France  Тема 10. Situation géographique de la France  Тема 11. L’état français  Тема 12. Enseignement en France  Тема 13. Fêtes en France  Тема 14. Coutumes en France</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 3,5 – зачет, 4,6 – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2,3 – экзмен</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Крусян Ирина Эдуардовна</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.07 «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»**  
 по подготовке бакалавра по программе академического бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 54 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 16 ч., самостоятельная работа – 119 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Б1.О.07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации относится к Блоку 1 - Обязательная часть
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК) – УК-4</b> <i>УК-4.1</i> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами <i>УК-4.2</i> Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках <i>УК-4.3</i> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках <i>УК-4.4</i> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>• критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия</li> </ul> <p>УК-4.5</p> <p>Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>УК-4.1</b></p> <p><b>Знания:</b> основных способов работы над языковым и речевым материалом; основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании.</p> <p><b>Умения:</b> самостоятельно осуществлять учебную научно-исследовательскую деятельность, сбор и обработку материала для конференций, написание диплома и презентаций на русском и английском языках.</p> <p><b>Навыки:</b> восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров; приемами самостоятельной работы с языковым материалом с использованием справочной и учебной литературы.</p> <p><b>УК-4.2</b></p> <p><b>Знания:</b> правил грамматики; норм употребления лексики и фонетики; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной и родной культуры.</p> <p><b>Умения:</b> воспринимать на слух и понимать основное содержание аутентичных текстов различных жанров и относящихся к различным типам речи; начинать, вести, поддерживать и заканчивать диалоги (диалог-расспрос, диалог-обмен мнениями, диалог-интервью, собеседование при приеме на работу); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение; заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов, а также запись тезисов устного выступления, письменного доклада по изучаемой проблематике; поддерживать контакты при помощи электронной почты; оформлять резюме, сопроводительное письмо, выполнять письменные проектные задания.</p> <p><b>Навыки:</b> восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;</p>

	<p>компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными, социокультурными причинами.</p> <p>стратегиями проведения сопоставительного анализа и факторов культуры различных стран.</p> <p><b>УК-4.3</b></p> <p><b>Знания</b>          принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требований к деловой устной и письменной коммуникации</p> <p><b>Умения:</b>          применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p> <p><b>Навыки:</b>          межличностного делового общения на русском и иностранном языках, с применением профессиональных языковых форм, средств и современных коммуникативных технологий.</p> <p><b>УК-4.4</b></p> <p><b>Знания:</b>          особенностей академических и профессиональных дискуссий.</p> <p><b>Умения:</b>          принимать участие в академических и профессиональных дискуссиях</p> <p><b>Навыки:</b>          аргументированного и конструктивного общения в деловой и академической сферах.</p> <p><b>УК-4.5</b></p> <p><b>Знания:</b>          - современных методов и информационных технологий для коммуникации;          - возможностей современных компьютерных программ по поиску информации и хранению данных.</p> <p><b>Умения:</b>          использовать сеть интернет и социальные сети в процессе учебной и академической профессиональной коммуникации</p> <p><b>Навыки:</b>          - работы в поисковых системах, компьютерных сетях и сети Интернет.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Consumer behavior in hospitality market</li> <li>2. Marketing of hospitality services</li> <li>3. Marketing environment of a hospitality company</li> <li>4. Marketing information systems</li> <li>5. Growth and management of hospitality business</li> <li>6. Leadership and management</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет, семестр 6 - экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – контрольная работа, экзамен</p>

<b>Автор(ы):</b>	Старший преподаватель кафедры иностранных языков и МК Картавцева И.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.08 «Русский язык и культура речи»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов</u>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4_ ЗЕТ, _144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>36</u> ч., самостоятельная работа – <u>54</u> ч., контроль – <u>36</u> ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>6</u> ч., самостоятельная работа – <u>125</u> ч, контроль – <u>9</u> ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овладение навыками грамотной деловой устной и письменной речи;</li> <li>- овладение необходимым и достаточным уровнем владения нормами русского языка и правильной речи для решения социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сфер деятельности, а также для дальнейшего обучения в магистратуре и аспирантуре и проведении научных исследований в заданной области;</li> <li>- получение представления о различных функциональных стилях современного русского литературного языка, о правильной и выразительной речи, составлении деловых бумаг, о речевом этикете;</li> <li>- формирование представления о языке как о знаковой системе, служащей основным средством человеческого общения, о литературном языке как нормированной разновидности общенародного языка;</li> <li>- формирование умения в использовании вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации замысла и содержания публичной речи (стратегическая компетенция);</li> <li>- формирование умения в использовании языка в определенных функциональных целях в зависимости от особенностей социального и профессионального взаимодействия: от ситуации, статуса собеседников и адресата речи и других факторов, относящихся к прагматике речевого общения (прагматическая компетенция);</li> <li>- формирование умения использовать и преобразовывать языковые формы в соответствии с социальными и культурными параметрами</li> </ul>



	взаимодействия в сфере профессиональной коммуникации (социолингвистическая компетенция).
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина <u>Б1.О.08</u> «Русский язык и культура речи» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p>УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) - выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4.1);</p> <p>- демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>• критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия (УК-4.4)</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b> лексических, орфоэпических, грамматических и стилистических нормы речи (в устной и письменной форме); требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний(УК-4.1); особенности вербальных и невербальных стратегий для адекватной репрезентации речи; виды речевой деятельности и способы их оптимизации, основные правила оратории, беседы и спора; правила речевого и делового этикета (УК-4.4); особенности функционирования языка в различных речевых ситуациях; требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (УК-4.1);</p> <p>текстовых норм делового стиля; правил проведения деловых переговоров(УК-4.4).</p> <p><b>Умения:</b> успешно применять современные нормы литературного языка в устной и письменной форме речи; реализовывать требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний (УК-4.1);</p> <p>успешно использовать вербальные и невербальные стратегии для адекватной репрезентации речи; ставить правильные коммуникативные задачи и обеспечивать их решений на практике; корректно применять правила речевого и делового этикета (УК-4.4);</p>

	<p>разнообразно использовать языковые средства и способы их организации при создании текстов определенной функциональной направленности; эффективно соблюдать требования, характерные для оформления устных и письменных высказываний разных типов и жанров УК-4.1);</p> <p>применять языковые нормы при составлении документа; соблюдать деловой этикет, культуру научной и профессиональной речи(УК-4.4).</p> <p><b>Навыки:</b> владения устной и письменной речью в объеме, позволяющем успешно применять свои знания в различных речевых ситуациях с наибольшей результативностью. приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы (УК-4.1);</p> <p>различными стратегиями вербальных и невербальных средств, осуществляя успешную коммуникацию; приемами определения коммуникативных задач и решения их на практике(УК-4.4); соответствующим объемом языковых средств и способами их организации для осуществления эффективной коммуникации в различных функциональных стилях; стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров. навыками выбора языковых средств в процессе (УК-4.1);наполнения деловых текстов различными техниками и приемами публичной и дискусивно-полемиической речи (УК-4.4).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Язык. Речь. Общение</b>  Тема 1. Русский национальный язык и его разновидности  Тема 2. Язык как универсальная знаковая система. Речевая деятельность и её виды.</p> <p><b>Раздел 2. Нормы современного русского литературного языка</b>  Тема 3. Понятие о языковой норме. Основные типы норм.  Тема 4. Функциональные стили современного русского литературного языка</p> <p><b>Раздел 3. Основы ораторского искусства</b>  Тема 5. Понятие об ораторском искусстве. Подготовка публичной речи.  Тема 6. Искусство спора. Poleмические приемы.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1_ – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 1_ – экзамен</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.09 «Технологии переговоров в сфере услуг»  
по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная.	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 2 ЗЕТ, 72 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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 – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.09 «Технологии переговоров в сфере услуг» в соответствии с учебным планом является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>  (УК-4 .3)	<p align="center"><b>Универсальные компетенции(УК):</b></p> <p>— <b>УК-4</b> Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах).</p> <p>— <b>УК-4 .1</b> Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>— <b>УК-4 .3</b> Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>— <b>УК-4 .4</b> Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для</p>

	сотрудничества в академической коммуникации общения.
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- существо, структуру, формы, функции переговорного процесса; основные правила и приемы ведения переговоров; классификации международных переговоров; невербальные средства общения на переговорах (УК-4 .1);</li> <li>- лексико-грамматические и стилистические ресурсы на государственном языке РФ, а также иностранных языках (УК-4 .3);</li> <li>- основные этапы подготовки к переговорам, включая правила формирования переговорного досье, принципы разработки переговорной концепции, определения стратегии и тактики переговоров, формирования повестки дня, выбора времени, места и состава делегации; основные этапы проведения переговоров и возможные тактические приемы, использующиеся на каждом из этих этапов (УК-4 .4)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4 .1);</li> <li>- выбирать коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами (УК-4 .3);</li> <li>- использовать технологии делового взаимодействия в управленческой практике; виды деловых приёмов (УК-4.4)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- диагностики стиля ведения переговоров собеседника и выбора конкретных тактических приемов для достижения результата; использования этических особенностей и делового этикета в процессе ведения переговоров (УК-4 .1);</li> <li>- ведения деловой переписки, учитывая особенности официально-делового стиля и речевого этикета (УК-4 .3);</li> <li>- ведения деловой переписки, учитывая особенности официально-делового стиля и речевого этикета (УК-4.4)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дипломатия и дипломатическая служба государств. Профессия дипломата.</li> <li>2. Государственные органы внешних сношений. Ведомство иностранных дел.</li> <li>3. Международные переговоры как средство дипломатии.</li> <li>4. Технология переговорного процесса. Приемы аргументации.</li> <li>5. Практика проведения международных переговоров. Национальные переговорные стили.</li> <li>6. Дипломатический протокол, его роль в международном общении.</li> </ol>

	<p>7. Этические принципы и нормы делового общения</p> <p>8. Виды деловых приемов: правила организации и нормы поведения участников.</p> <p>9. Проблемы общения. Невербальное общение в ходе деловых бесед.</p> <p>10. Техника комплимента. Техника постановки вопроса. Приемы нейтрализации возражений.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: 4 семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 2 курс – зачет.</p>
<b>Автор</b>	<p>Михайлова К. Ю., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса</p> <p>Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.10 «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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> <u>7</u> ЗЕТ, <u>252</u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., практические занятия – 72 ч., самостоятельная работа – 108 ч., контроль – 36 часов <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>6</u> ч., практические (лабораторные) занятия – <u>14</u> ч., самостоятельная работа – 219 ч, контроль – 13 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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 гостиничного дела.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.10 Прикладная математика является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК):</b> УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.2 - Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач. <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> 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.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> знает основные принципы критического анализа и синтеза информации для решения поставленной прикладной задачи (УК-1.2);

	<p>знает основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1).</p> <p><b>Умения:</b>  умеет применять различные методики поиска, сбора и математической обработки информации (УК-1.2);  умеет применять математические методы анализа основных производственно-экономические показателей (ОПК-5.1).</p> <p><b>Навыки:</b>  имеет навыки применения системного подхода при решении поставленных прикладных задач (УК-1.2);  имеет навыки принимать экономически обоснованные решения в сфере гостиничного дела (ОПК-5.1).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<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>
<b>Форма контроля</b>	<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>
<b>Автор(ы):</b>	доцент кафедры математики, к.э.н. А.Ф Долгополова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.11 «Офисные компьютерные технологии»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению  
 подготовки

код	Наименование направления подготовки
43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2 _____ ЗЕТ, 72_ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 30 ч., самостоятельная работа – 36 ч. контроль – 0 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 62 ч. контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения учебной дисциплины « <b>Офисные компьютерные технологии</b> » являются формирование современных подходов к построению офисной деятельности, использованию информационных технологий на основе облачных вычислений, систем электронного документооборота.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина « <b>Офисные компьютерные технологии</b> » относится к циклу обязательных дисциплин Б1.О.11.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<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 - Использует основные понятия методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа</p> <p>УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)</p> <p>УК-4.2 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</p> <p>ОПК-6: Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>



	ОПК-6.4 - Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа (УК-1.1 );</li> <li>- информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.2);</li> <li>- потребностей в применении технологических новаций и информационного обеспечения в туристской сфере (ОПК-6.4)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные понятия методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа(УК-1.1 );</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.2);</li> <li>- обеспечивать потребности в применении технологических новаций и информационного обеспечения в туристской сфере (ОПК-6.4)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать способы анализа задачи, выделяя ее базовые составляющие, декомпозицию задачи; информацию, необходимую для решения поставленной задачи(УК-1.1 );</li> <li>- использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках (УК-4.2);</li> <li>- обеспечивать потребности в применении технологических новаций и информационного обеспечения в туристской сфере (ОПК-6.4)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Работа в офисных приложениях</p> <p>Тема 2. Применение интернет технологий в бизнесе</p> <p>Тема 3. Облачные технологии</p>
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения</u> : семестр 2
<b>Автор(ы):</b>	Самойленко И.В.

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

код	Наименование направления подготовки
43.03.03	Гостиничное дело
	Профиль
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 4 ЗЕТ, 144 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 54 ч., самостоятельная работа – 72 ч. контроль – 0 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 126 ч. контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения учебной дисциплины « <b>Программные продукты индустрии сферы услуг</b> » является формирование у студентов системы знаний в области теории и практики применения программных продуктов в индустрии сферы услуг.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина « <b>Программные продукты индустрии сферы услуг</b> » относится к циклу обязательных дисциплин Б1.О.12.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Общепрофессиональные компетенции(ОПК) ОПК-1: Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.1: Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.2: Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело; ОПК-1.3: Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - потребностей в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1) - технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2) - основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3)  <b>Умения:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания(ОПК-1.1)</li> <li>- Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2)</li> <li>- Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1)</li> <li>- Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело (ОПК-1.2)</li> <li>- Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3)</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Классификация программного обеспечения</p> <p>Тема 2. Автоматизация деятельности туристских фирм</p> <p>Тема 3. Информационная реклама в маркетинге туризма и предприятий сервиса</p> <p>Тема 4. Интернет – ресурсы для развития предприятий сервиса и туризма</p> <p>Тема 5. Использование средств электронной коммерции в туризме и социально-культурном сервисе</p> <p>Тема 6. Системы электронного бронирования</p> <p>Тема 7. Офисное программное обеспечение</p> <p>Тема 8. Безопасности информации в компьютерных системах индустрии сферы услуг</p> <p>Тема 9. Защита от информационных инфекций</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: семестр 2</p> <p>Заочная форма обучения: курс 2</p>
<b>Автор(ы):</b>	Самойленко И.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.13 «Интернет-предпринимательство»**  
 по подготовке обучающегося по программе  
 бакалавриата/магистратуры/специалитета  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления <u>подготовки</u> /специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	<u>Профиль</u> /магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 2 ЗЕТ, <u>72</u> час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов комплекса теоретических знаний и в области моделирования систем управления бизнесом в интернет, а также практических навыков, необходимых для внедрения и практического использования таких систем
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.13 «Интернет-предпринимательство» является дисциплиной <i>обязательной части программы бакалавриата</i>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</b> - оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - характеристик, оценки и анализа рынка систем управления эффективностью бизнеса и перспективы развития информационных систем управления предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - информационных систем для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - особенностей технико-экономического обоснования информационных систем (ОПК-5.3). <b>Умения:</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и анализировать рынки систем управления эффективностью бизнеса и внедрять информационные системы управления предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</li> <li>- применять информационные системы для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2)</li> <li>- осуществлять технико-экономическое обоснование информационных систем (ОПК-5.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа тенденций развития мирового и российского рынка информационных систем управления эффективностью бизнеса и лучших практик их применения на предприятиях размещения и питания (ОПК-5.1);</li> <li>- применения информационных систем для экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);</li> <li>- проведения расчетов, связанных с технико-экономическим обоснованием информационных систем (ОПК-5.3).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Предпринимательство в Интернет. Становление, развитие, текущее состояние, тенденции развития.</p> <p>Тема 2. Основные термины и определения, предмет изучения, место Интернет-маркетинга в общем маркетинге компании.</p> <p>Тема 3. Планирование сайта в соответствии с поставленными целями и задачами.</p> <p>Тема 4. Реклама в Интернет.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Богданова Светлана Викторовна, к.п.н., доцент кафедры информационных систем</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.14 «Менеджмент в сервисе»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
<i>код</i>	Наименование направления подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	Профиль по программе бакалавриата
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч, практические занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., экзамен – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности; освоение студентами теоретических положений управления социально-экономическими системами; овладение умениями и навыками практического решения управленческих проблем; изучение мирового и российского опыта менеджмента в сервисе, а также особенностей менеджмента в организациях гостиничного дела.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.14 «Менеджмент в сервисе» является дисциплиной обязательной части
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (УК):</b></p> <p>УК-2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>УК-2.3 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b></p> <p>ОПК -2.1 - Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -2.2 - Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -2.3 - Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -3.1 - Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК -3.2 - Осуществляет оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством и обеспечивает их стандартизацию и сертификацию</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ стратегического менеджмента, факторов внешней и внутренней среды организации, видов управленческих решений для формулирования цели проекта и задач, обеспечивающих ее достижение (УК-2.1);</li> <li>- требований, предъявляемых к проектам по качеству и времени и результатам управленческих решений, направленных на решение задач стратегического и тактического развития организации (УК-2.3);</li> <li>- видов и особенностей организационных структур для выбора наиболее эффективной для организаций сферы гостеприимства и общественного питания с учетом функциональных особенностей структурных подразделений и лидерских качеств руководителей (ОПК -2.1);</li> <li>- <b>теоретических основ управленческой деятельности</b>, основных и специфических методов и функций менеджмента, мотивационного механизма организации сферы гостеприимства и общественного питания, основных стилей руководства (ОПК - 2.2);</li> <li>- видов контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания, взаимосвязи мотивации персонала и результатов контроля, стратегии и тактики самоменеджмента (ОПК - 2.3);</li> <li>- особенности оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон (ОПК -3.1);</li> <li>- содержания одной из специфических функции менеджмента – управление качеством в сфере оказания гостинично-ресторанных услуг и стратегии повышения качества услуг (ОПК - 3.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить цели проекта и формулировать совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, на основе стратегического анализа факторов внешней и внутренней среды организации, а также определять эффективные управленческие решения (УК-2.1);</li> <li>- решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, определять ожидаемые результаты управленческого решения стратегического и тактического развития организации (УК-2.3);</li> <li>- определять цели и задачи управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей ее организационной структуры, функциональных особенностей структурных подразделений и лидерских качеств руководителей (ОПК -2.1);</li> <li>- использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания как основных функций менеджмента с учетом стиля руководства (ОПК -2.2);</li> <li>- осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания с</li> </ul>
--	---

	<p>установлением взаимосвязи мотивации персонала и результатов контроля, применением стратегии и тактики самоменеджмента (ОПК - 2.3);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, выступающего в качестве одного из основных факторов развития организации (ОПК -3.1);</li> <li>- осуществлять оказание гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством для достижения целей стратегии повышения качества услуг (ОПК - 3.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановки цели проекта и формулировки совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, на основе стратегического анализа факторов внешней и внутренней среды организации, а также определять эффективные управленческие решения (УК-2.1);</li> <li>- решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время, определения ожидаемы результатов управленческого решения стратегического и тактического развития организации (УК-2.3);</li> <li>- определения целей и задач управления структурными подразделениями организации сферы гостеприимства и общественного питания с учетом особенностей ее организационной структуры, функциональных особенностей структурных подразделений и лидерских качеств руководителей (ОПК -2.1);</li> <li>- определения и использования наиболее эффективных методов и приемов планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания как основных функций менеджмента с учетом стиля руководства (ОПК -2.2);</li> <li>- определять виды контроля и его осуществлять за деятельностью подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания с установлением взаимосвязи мотивации персонала и результатов контроля, применением стратегии и тактики самоменеджмента (ОПК - 2.3);</li> <li>- применения методов оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, выступающего в качестве одного из основных факторов развития организации (ОПК -3.1);</li> <li>- определения направлений повышения качества гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством (ОПК - 3.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Теоретические основы управленческой деятельности</b></li> <li>2. Построение организационных структур менеджмента</li> <li>3. Внешняя и внутренняя среда организации</li> <li>4. Функции и методы менеджмента</li> <li>5. Стратегический менеджмент, <b>стратегия и тактика менеджмента</b></li> <li>6. Система мотивационной деятельности организации</li> <li>7. Управленческие решения</li> </ol>



	8. Динамика групп. Руководство. Власть. Лидерство 9. Основы самоменеджмента
<b>Форма контроля</b>	<u>Очная форма обучения:</u> семестр 3 – экзамен <u>Заочная форма обучения:</u> курс 12 – контрольная работа, зачет
<b>Автор:</b>	доцент кафедры проектного менеджмента, к.ю.н. С.В. Левушкина

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.15 «Маркетинг в сервисе»  
по подготовке бакалавра (магистра) по направлению**

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

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч, практические занятия – 36ч, самостоятельная работа –54 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины является формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на получение теоретических знания о маркетинге услуг как составной части маркетинга; обеспечить знание теоретических основ маркетинга в сервисе; сформировать навыки использования современного инструментария и технологий в маркетинге сервиса.
<b>Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО)</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.15 «Маркетинг в сервисе» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	общепрофессиональные (ОПК): - 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);
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знания:</b> • основные методы мониторинга рынка гостинично-ресторанных услуг (ОПК-4.1); • основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2); • способы продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3); <b>Умения:</b> • осуществлять мониторинг рынка гостинично-ресторанных услуг, изучать рынки, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1); • применять на практике основные методы продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2); • осуществлять продвижение услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3);

	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведения мониторинга рынка гостинично-ресторанных услуг, изучения рынков, потребителей, конкурентов (ОПК-4.1);</li> <li>• методами продаж гостинично-ресторанного продукта, в том числе с помощью онлайн-технологий (ОПК-4.2);</li> <li>• навыками осуществления продвижения услуг сферы гостеприимства и общественного питания по основным направлениям, в том числе в сети Интернет (ОПК-4.3).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Маркетинг сервисных предприятий</li> <li>2. Покупательское поведение в сфере сервиса</li> <li>3. Оценка качества услуг</li> <li>4. Ценообразование в сервисе</li> <li>5. Возможности распространения услуг</li> <li>6. Маркетинг в инновационном развитии предприятий сферы сервиса</li> <li>7. Каналы распределения: новые технологии в сфере услуг</li> <li>8. Содержание электронной коммерции в маркетинге сервисного предприятия</li> <li>9. Маркетинговые коммуникации в условиях информационного общества</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 4 семестр – экзамен,  <u>Заочная форма обучения:</u> 2 курс – экзамен.</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p><u>к.э.н., доцент кафедры экономической теории и экономики АПК</u>  <u>Казарова А.Я.</u></p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.16 «Системный анализ в управлении»  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль/магистерская программа
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль - 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Сформировать у обучающихся представление теоретических и практических знаний, навыков в области системного анализа и применения его в организационно-управленческой деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Системный анализ в управлении» входит в базовую часть обязательных дисциплин Б1.О.16
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.1</b>)</li> <li>- Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.2</b>)</li> <li>- Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.3</b>)</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основных методов постановки целей и задач для управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.1</b>)</li> <li>- Приемов и методов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.2</b>)</li> <li>- Основных инструментов контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (<b>ОПК-2.3</b>)</li> </ul>

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.1)</b></li> <li>- Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.2)</b></li> <li>- Осуществлять контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.3)</b></li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.1)</b></li> <li>- Использования основных инструментов планирования, организации, мотивации и координации деятельности предприятий (подразделений) предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.2)</b></li> <li>- Осуществления контроля деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <b>(ОПК-2.3)</b></li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Понятие системы и его эволюция  Тема 2. Принципы и методы системного анализа  Тема 3. Базовая методика системного анализа  Тема 4. Процедура системного анализа. Целеполагание.  Тема 5. Процедура системного анализа. Вскрытие системности  Тема 6. Процедура системного анализа. Декомпозиция  Тема 7. Процедура системного анализа. Агрегирование  Тема 8. Методы обнаружения и идентификации проблем в экономических системах  Тема 9. Внедрение результатов системного анализа в управлении</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения: семестр 5 – зачёт</u>  <u>Заочная форма обучения: курс – 4 зачет, контрольная работа</u></p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Доцент кафедры менеджмента,  к.э.н., доцент Запорожец Д.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.17 «Управление персоналом»**  
 по подготовке бакалавров по программе прикладного бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
шифр	направление подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных центров</b>
	бакалаврская программа
<b>Форма обучения</b>	– очная, заочная.
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b>	4 ЗЕТ, 144 час.
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 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>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью преподавания дисциплины «Управление персоналом» является формирование у студентов теоретических знаний в области управления персоналом современной организации, а также приобретение практических навыков применения различных методик управления персоналом на практике.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.17 «Управление персоналом» является дисциплиной обязательной части учебного плана
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p>УК-3.1 - Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде;</p> <p>УК-3.2 - Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.);</p> <p>УК-3.3 - Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;</p>

	<p>УК-3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд;</p> <p>ОПК-2.1 - Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2.2 - Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-2.3 - Осуществляет контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–принципы и методы формирования кадровой политики и её реализации в соответствии с выбранной стратегией развития предприятия УК-3.1;</li> <li>–систему требований для обеспечения и поддержки необходимого уровня человеческих ресурсов организации УК-3.2;</li> <li>–роль и место УЧР в общеорганизационном управлении и его связь со стратегическими задачами организации УК-3.3;</li> <li>–виды стратегии управления человеческими ресурсами организации, проекты плана реализации мероприятий и распределения полномочий и ответственности УК-3.4;</li> <li>–основные теории и концепции взаимодействия людей в организации, включая вопросы мотивации, групповой динамики, командообразования, коммуникаций, лидерства и управления конфликтами ОПК-2.1;</li> <li>–принципы и методы формирования кадровой политики и её реализации в соответствии с выбранной стратегией развития предприятия ОПК-2.2;</li> <li>–систему требований для обеспечения и поддержки необходимого уровня человеческих ресурсов организации ОПК-2.3;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–эффективно использовать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.1;</li> <li>–понимать особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей</li> </ul>

деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.) УК-3.2;

–предвидеть результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата УК-3.3;

–эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд УК-3.4;

–определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.1;

–использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2;

–осуществлять контроль деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3;

#### **Навыки:**

–навыками разработки и внедрения кадровой политики, планирования потребности в рабочей силе, деловой оценки и подбора персонала, формами и методами обучения персонала, управления карьерой УК-3.1;

–способностью формировать систему требований для обеспечения и поддержки необходимого уровня человеческих ресурсов организации УК-3.2;

–методами формирования и поддержания уровня человеческого капитала в организации УК-3.3;

–процессом подготовки сотрудников к выполнению новых производственных функций, занятию новых должностей и решению новых задач, в соответствии с выбранной стратегией УЧР УК-3.4;

–методами формирования лояльности и механизма мотивации персонала организации, а также развитию персонала по итогам проводимого аудита человеческих ресурсов ОПК-2.1;

–навыками разработки и внедрения кадровой политики, планирования потребности в рабочей силе, деловой оценки и подбора персонала,



	<p>формами и методами обучения персонала, управления карьерой ОПК-2.2;</p> <p>–способностью формировать систему требований для обеспечения и поддержки необходимого уровня человеческих ресурсов организации ОПК-2.3;</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><a href="#">Персонал организации, его состав и структура</a></p> <p>Философия и концепции управления персоналом</p> <p>Кадровая политика и система управления персоналом</p> <p>Планирование и оценка персонала</p> <p>Технологии подбора и отбора персонала</p> <p>Адаптация персонала в организации</p> <p>Обучение и развитие персонала организации</p> <p>Управление карьерой персонала</p> <p>Мотивация и стимулирование персонала</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 - экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 - экзамен</p>
<p><b>Автор:</b></p> <p>Профессор кафедры Менеджмента и управленческих технологий</p>	<p>.</p> <p>И.П. Беликова</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.18 «Профессиональная этика и этикет»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению  
 подготовки Гостиничное дело

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч, практические занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч, практические занятия – 8 ч, самостоятельная работа – 92 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Обеспечение теоретико-практическими знаниями и умениями обучающихся через усвоение ими общих основ профессиональной этики и служебного этикета, необходимых для овладения навыками самостоятельного анализа различного рода социальных и профессиональных задач, возникающих в процессе общения и совместной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.18 «Профессиональная этика и этикет» относится к базовой части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> УК-5 -Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах: УК-5.3 - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основ конструктивно взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3).  <b>Умения:</b> - конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного

	<p>выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3).</p> <p><b>Навыки:</b> - конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3).</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. Основы профессиональной этики и служебного этикета</p> <p>Тема 2. История развития деловой этики в России</p> <p>Тема 3. Основные элементы делового этикета</p> <p>Тема 4. Специфика ведения деловых бесед, встреч, переговоров</p> <p>Тема 5. Организация и проведение деловых приемов и презентаций</p> <p>Тема 6. Вербальные и невербальные средства общения</p> <p>Тема 7. Особенности межкультурной коммуникации</p> <p>Тема 8. Этика и этикет делового общения</p>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр – 4 семестр, зачет</p> <p><u>Зачная форма обучения:</u> курс – 3 курс, зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Лимонова О.О., к.п.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Б1.О.19 Психология»**  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
<b>Форма обучения – очная, заочная</b> <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	освоение знаний, умений и навыков в области психологии для формирования разнообразных поведенческих моделей оптимального взаимодействия с объектами и субъектами сферы сервиса, оказания услуг населению (сервиса гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов)
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина «Б1.О.16 Психология» является дисциплиной Блок 1.Дисциплины (модули). Обязательная часть и является обязательной к изучению дисциплиной
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b> <b>УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:</b> - УК-3.2 – Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.); - УК-3.3 – Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> основных отраслей психологии; структуры личности; особенностей потребностно-мотивационной и эмоциональной сфер различных психотипов личности; социально-психологических особенностей малой группы и характеристик ролей в команде как основы успешного

	<p>социального взаимодействия с объектами и субъектами сферы сервиса, оказания услуг населению (сервиса гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов) (УК-3.2); структуры самосознания личности, основы делового общения, механизмов восприятия человека человеком, барьеров делового общения и особенностей их проявления как основы последовательного достижения поставленных целей в рамках взаимодействия с объектами и субъектами сферы сервиса, оказания услуг населению (сервиса гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов) (УК-3.3)</p> <p><b>Умения:</b> проводить анализ структуры личности человека, выявлять особенности его потребностно-мотивационной сферы, определять его роль в группе для выстраивания оптимального профессионального взаимодействия (УК-3.2); выстраивать позитивное деловое общение с объектами и субъектами сферы сервиса, оказания услуг населению (сервиса гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов) (УК-3.3)</p> <p><b>Навыки:</b> конструктивного социального взаимодействия с объектами и субъектами сферы сервиса, оказания услуг населению (сервиса гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов) (УК-3.2); предвидения результатов/последствий личных действий, планирования последовательности достижения целей на основе знаний, умений и навыков в области психологии (УК-3.3)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Психология как наука.</li> <li>2. Психология личности.</li> <li>3. Потребностно-мотивационная сфера личности.</li> <li>4. Эмоционально-волевая сфера личности.</li> <li>5. Социально-психологические особенности малых групп и коллективов.</li> <li>6. Психология делового общения и взаимодействия.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> Семестр 1 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> Курс 1, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>доцент кафедры педагогики, психологии и социологии, к.п.н., Федиско О.Н.</p>

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

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции- 18, практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции- 4, практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.20 «Конфликтология» относится к базовой части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> - УК- 3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: - УК-3.1 – Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; - УК-3.3 -Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата; -УК- 3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - основы использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде (УК-3.1) - основы предвидения результатов (последствия) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК-3.3) - основы эффективного взаимодействия с другими членами команды, основы обмена информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд (УК-3.4)

	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде (УК-3.1)</li> <li>- предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата (УК-3.3)</li> <li>- взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд (УК-3.4)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде (УК-3.1)</li> <li>- предвидения результатов (последствия) личных действий и планирования последовательности шагов для достижения заданного результата (УК-3.3)</li> <li>- эффективного взаимодействия с другими членами команды, обмена информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд (УК-3.4)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конфликтология как отрасль научного знания</li> <li>2. Конфликт как основная категория конфликтологии</li> <li>3. Классификация и характеристика основных видов конфликтов</li> <li>4. Конфликты в различных сферах человеческого взаимодействия</li> <li>5. Теории поведения личности в конфликтах</li> <li>6. Переговоры и медиация в конфликтных ситуациях</li> <li>7. Динамика конфликта</li> <li>8. Управление конфликтом</li> </ol>
<p>Форма контроля</p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр – 3 семестр, зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Дрожжина Н.Б., к.психол.н., доцент кафедры педагогики, психологии и социологии</p>

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б1.О.21 «Экономика»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению подготовки

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

<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 часов.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч, практические занятия – 36 ч, самостоятельная работа – 54 ч., зачет. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч, практические занятия – 4 ч, самостоятельная работа – 60 ч., зачет.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины Б1.О.21 «Экономика» являются: формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на овладение теоретическими знаниями принципов и закономерностей функционирования организации как целостной хозяйственной системы, умениями и навыками оценки, планирования и управления деятельностью организации в целях повышения ее эффективности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.21 «Экономика» относится к обязательной части блока Б1 «Дисциплины» учебного плана образовательной программы.
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> - ОПК-5.1: Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания; - ОПК-5.3: Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: - сущность основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - способы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); Уметь: - определять методы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);



	<p>- применять способы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками применения методов оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</p> <p>- навыками применения способов экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</p>
<b>Краткая характеристика дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в экономику</li> <li>2. Хозяйственная деятельность человека</li> <li>3. Основы общественного производства</li> <li>4. Основы теории рыночной экономики</li> <li>5. Механизм функционирования рыночной экономики</li> <li>6. Теория потребительского поведения</li> <li>7. Факторные рынки (рынок труда, рынок земли, рынок капитала)</li> <li>8. Предприятие в рыночной экономике</li> <li>9. Макроэкономическая структура национальной экономики</li> <li>10. Экономический рост и общественное производство</li> <li>11. Цикличность развития экономики</li> <li>12. Государственное регулирование экономики. Макроэкономические проблемы</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: 1 семестр – зачет.</p> <p>Заочная форма обучения: 1 курс – зачет.</p>
<b>Автор:</b>	доцент кафедры экономической теории и экономики АПК, к.э.н., доцент Е.В. Русановский

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

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3_____ ЗЕТ, _108_ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия –6 ч., самостоятельная работа – 94 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Экономическая география» является формирование у студентов представления о территориальных особенностях регионов мира и своей страны, об их природно-ресурсном потенциале, структуре населения, сложившихся отраслевых и региональных комплексах, а также существующих экономических связях.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.22 «Экономическая география» дисциплиной обязательной части программы бакалавриата;
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b> <b>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</b> 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
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> особенности экономической географии как науки о пространственной организации производительных сил общества. Теоретические основы экономической и социальной географии, этнические, демографические особенности населения, специфику его взаимодействия с социальной средой; теоретические основы зонирования территорий, основные закономерности и проблемы развития мирового транспорта, особенности экономико-географического положения России и его влияние на развитие изучаемой предметной области;

	<p><b>Умения:</b> применять основные принципы размещения производительных сил общества для перспективного планирования регионального развития в контексте изучаемой предметной области. Учитывать этнические, демографические особенности населения при организации деятельности предприятий сферы услуг; анализировать и интерпретировать основные показатели развития региона исходя из имеющихся на его территории ресурсов. Проводить сравнительный анализ положения стран, регионов в развитии изучаемой предметной области;</p> <p><b>Навыки:</b> применять знания в области социологического анализа демографических процессов, способность анализировать социально значимые процессы, происходящие в обществе, а также оценивать их результат для развития изучаемой предметной области; современными методами измерения ресурсов регионов мира. Навыками и приемами комплексного экономико-географического анализа для оценки состояния развития предметной области, а также принятия оптимальных решений при осуществлении различных видов экономической деятельности</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в дисциплину «Экономическая география»</li> <li>2. География населения</li> <li>3. География городов и сельских поселений</li> <li>4. География транспорта</li> <li>5. География мировых природных ресурсов</li> <li>6. Природные ресурсы России</li> <li>7. Территориальная организация мировой экономики</li> <li>8. Территориальная организация экономики России</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 2 – дифференцированный зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – контрольная работа, дифференцированный зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Рязанцев И.И.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.23 «Экономика отрасли»  
по подготовке бакалавра (магистра) по направлению**

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

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 з.е., 108 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч, практические занятия – 18ч, самостоятельная работа –36 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч, практические занятия – 8ч, самостоятельная работа –87 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	является формирование у студентов бакалавриата компетенций, направленных на способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности, а именно определять, анализировать, оценивать основные производственно-экономические показатели туристской деятельности и экономически обосновывать необходимость и целесообразность основных видов деятельности, бизнес-процессов при осуществлении профессиональной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ООП ВПО (ОПОП ВО)</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.23 «Экономика отрасли» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	общепрофессиональные (ОПК): - оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); - осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); - экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3);
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: <b>Знания:</b> • основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); • основные виды текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); • возможные варианты принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3); <b>Умения:</b> • оценивать и анализировать, основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);</li> <li>• экономически обосновывать необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценки и анализа, основных производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</li> <li>• навыками осуществления текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);</li> <li>• навыками экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гостиничный бизнес как отрасль экономики.</li> <li>2. Особенности организации и значение гостиничного бизнеса.</li> <li>3. Развитие гостиничного хозяйства в России.</li> <li>4. Рынок гостиничных услуг: особенности функционирования.</li> <li>5. Издержки гостиничного производства и ценообразование.</li> <li>6. Экономика труда гостиничного предприятия.</li> <li>7. Экономическая модель развития гостиничного рынка.</li> <li>8. Экономическая оценка эффективности функционирования гостиничного предприятия.</li> <li>9. Современные тенденции развития индустрии гостиничного дела.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 3 семестр – экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс – экзамен.</p>
<b>Автор</b>	<p><u>Казарова А.Я., к.э.н., доцент кафедры экономической теории и экономики АПК</u></p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.24 «Основы предпринимательской деятельности»  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

43.03.03	Гостиничное дело
<i>шифр</i>	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование компетенций, направленных на овладение теоретических знаний и практических умений и навыков организации и ведения предпринимательской деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.24 «Основы предпринимательской деятельности» относится к дисциплинам обязательной части образовательной программы
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК):</b> – оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); – осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2); – экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1); – основы текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);

	<p>– основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– использовать основы оценки и анализа основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</p> <p>– использовать основы текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);</p> <p>– использовать основы экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– оценивать и анализировать основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</p> <p>– осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2);</p> <p>– экономически обосновывать необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Теоретические основы предпринимательской деятельности</b></p> <p>Тема 1. История развития, сущность и содержание предпринимательства</p> <p>Тема 2. Формы и виды предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 3. Предпринимательская среда</p> <p><b>Раздел 2. Практика предпринимательской деятельности</b></p> <p>Тема 4. Объекты и субъекты предпринимательства</p> <p>Тема 5. Предпринимательская идея и ее выбор</p> <p>Тема 6. Бизнес-планирование предпринимательской деятельности</p> <p>Тема 7. Риски в предпринимательстве</p> <p>Тема 8. Культура и этика в предпринимательстве. Ответственность предпринимателя</p> <p>Тема 9. Налогообложение предпринимательской деятельности. Государственное регулирование и поддержка предпринимательства</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 4 семестр – зачет</p> <p>Заочная форма обучения: 3 курс – зачет, контрольная работа</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p>Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Вайцеховская С.С.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.25 «Основы медицинских знаний»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	Гостиничное дело
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические занятия – 26 ч., самостоятельная работа – 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.25 «Основы медицинских знаний» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные (УК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.1);</li> <li>- осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.3);</li> <li>- принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций (УК-8.4).</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы формирования, поддержания и укрепления физического, психического и репродуктивного здоровья; (УК-8.1);</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- причины возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) (УК-8.3);</li> <li>- основные факторы, влияющие на индивидуальное и общественное здоровье; признаки инфекционных заболеваний (УК-8.4);</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- измерять артериальное давление, подсчитывать частоту сердечных сокращений и дыхательных движений, определять пульс (УК-8.1);</li> <li>- осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.3)</li> <li>- обеспечивать санитарно-эпидемиологическое благополучие населения (УК-8.4);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы диагностики, лечения и профилактики основных заболеваний (УК-8.1);</li> <li>- действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.3);</li> <li>- умением применять безрецептурные лекарственные средства и оказывать первую медицинскую помощь при неотложных состояниях (УК-8.4).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1.Здоровье как комплексная категория.</b>  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><b>Раздел 2.Аспекты сохранения здоровья.</b>  Тема 5. Психическое здоровье и профилактика его нарушений.  Тема 6. Репродуктивное здоровье.  Тема 7. Здоровье и наследственность.  Тема 8. Экология и здоровье человека.  Тема 9. Здоровье и образ жизни.  Тема 10. Болезни цивилизации.  Тема 11. Профилактика инфекционных болезней.</p> <p><b>Раздел 3.Первая медицинская помощь.</b>  Тема 12. Доврачебная неотложная помощь.</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>доцент кафедры физиологии, хирургии и акушерства, к.б.н. Цыганский Р.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.26 «Безопасность жизнедеятельности»  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>43.03.03</b>	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч., контроль - 36 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 91 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Способность создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.26 «Безопасность жизнедеятельности» входит в обязательную часть образовательной программы.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК)</b></p> <p>УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК-8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>УК-8.2 - Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p> <p>УК-8.3 - Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>УК-8.4 - Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК)</b></p> <p>ОПК-7.1 - Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений ТК РФ, регулирующих ОТ и ТБ; 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><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; методы прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; спасательные и неотложные аварийно-восстановительные мероприятия в случае возникновения чрезвычайных ситуаций; положений ТК РФ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания; норм охраны труда и техники безопасности.</p> <p><b>Умения:</b> определять причины, признаки опасностей; поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях; обеспечивать соблюдение требований безопасного обслуживания, охраны труда и техники безопасности;</p> <p><b>Навыки:</b> владеет способами защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; обеспечивать соблюдение в своей профессиональной деятельности положений ТК РФ, регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области безопасного обслуживания; организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности на производстве</b></p> <p>1.1. Теоретические основы БЖД</p> <p>1.2. Правовые основы БЖД</p> <p>1.3. Организационные вопросы БЖД</p> <p>1.4. Производственная санитария</p> <p><b>Раздел 2. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях</b></p> <p>1.3. Электробезопасность</p> <p>1.4. Пожарная безопасность</p> <p>1.5. БЖД в ЧС</p> <p>1.6. Первая помощь пострадавшим</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1 – экзамен</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 - экзамен</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>к.с.х.н., доцент кафедры физики Маслова Л.Ф.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Б1.О.27 Экологическая безопасность»  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная</b> <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – <u>18 ч.</u> , практические занятия – <u>36 ч.</u> , самостоятельная работа – <u>54 ч.</u> <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – <u>4 ч.</u> , практические занятия – <u>8 ч.</u> , самостоятельная работа – <u>92 ч.</u> , контроль – <u>4 ч.</u>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	«Экологическая безопасность» получение знаний об основных законах и закономерностях экологии, экологических принципах функционирования природных систем, места человека в биосферных процессах и их применения в поддержании безопасных условий жизнедеятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.27 «Экологическая безопасность» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте <b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b> ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

	<p>ОПК-7.1 Обеспечивает соблюдение в своей профессиональной деятельности положений КЗоТ, регулирующих ОТ и ТБ; 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 организаций избранной сферы деятельности.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> основ экологической безопасности, основных законов и закономерностей экологии, формирования взаимоотношений человека и его среды обитания (УК-8.1); основ экологии человека, адаптаций человека к экстремальным условиям среды (УК-8.2); технологических новаций и информационного обеспечения в области экологической безопасности (ОПК-1.1); технологических новаций и современных программных продуктов в области экологической безопасности (ОПК-1.2); положений регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовых актов РФ в области экологически безопасного обслуживания (ОПК-7.1); теоретических основ экологического нормирования для обеспечения безопасного обслуживания потребителей (ОПК-7.2); сущности и идеологии экологического нормирования в подразделениях организаций избранной сферы деятельности (ОПК-7.3);</p> <p><b>Умения:</b> применять основные законы и закономерности экологии, формирования взаимоотношений человека и его среды обитания при обеспечении безопасных и комфортные условия труда на рабочем месте , в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.1); определять физиологические и патологические реакции на изменяющиеся факторы среды, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (УК-8.2); применять технологические новаций и информационного обеспечения в области экологической безопасности (ОПК-1.1); применять технологические новаций и современных программных продуктов в области экологической безопасности (ОПК-1.2); применять положения регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовые акты РФ в области экологически безопасного обслуживания (ОПК-7.1); обеспечить безопасное обслуживание потребителей на основе разработанных предупредительных мер (ОПК-7.2); применять принципы экологического нормирования в подразделениях организаций избранной сферы деятельности (ОПК-7.3);</p> <p><b>Навыки:</b> оценки обеспечении экологической безопасных комфортные условия труда на рабочем месте , в т.ч. с помощью средств защиты (УК-8.1); осуществляет</p>

	<p>действия по предотвращению физиологических и патологических реакций на изменяющиеся факторы среды, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте (УК-8.2); определения потребностей технологических новаций и информационного обеспечения в области экологической безопасности (ОПК-1.1); определения потребностей технологических новаций и современных программных продуктов в области экологической безопасности (ОПК-1.2); обеспечения соблюдения в своей профессиональной деятельности положений регулирующих ОТ и ТБ; нормативно-правовых актов РФ в области экологически безопасного обслуживания (ОПК-7.1); разработки плана мероприятий по обеспечению безопасного обслуживания потребителей на основе экологических нормативов (ОПК-7.2); организации мероприятий соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций избранной сферы деятельности. (ОПК-7.3).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Введение. Экология и экологическая безопасность  Тема 2. Основные экологические законы и закономерности  Тема 3. Адаптация человека к факторам среды  Тема 4. Оценка экологической безопасности территорий  Тема 5. Основы и механизмы экологического нормирования</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.б.н., доцент Окрут С.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.О.28 «САМОМЕНЕДЖМЕНТ»**  
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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 56 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов готовности к саморазвитию, самореализации, освоение современных теоретических подходов и технологий самоменеджмента необходимых для управления собственными ресурсами.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.О.28 «Самоменеджмент» относится к обязательной части образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Универсальные компетенции (УК) УК-6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы УК-6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата УК-6.5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в</b>	<b>Знания:</b>

**процессе изучения  
дисциплины**

-УК-6.1 особенностей использования знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

- УК-6.2 технологий планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

-УК-6.3 инструментов реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

-УК-6.4 механизмов критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата;

-УК-6.5 о предоставляемых возможностях для приобретения новых знаний и навыков.

**Умения:**

-УК-6.1 использовать знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

- УК-6.2 планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

-УК-6.3 реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

-УК-6.4 критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата;

-УК-6.5 использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

**Навыки:**

-УК-6.1 применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

- УК-6.2 планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

-УК-6.3 реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей,



	<p>этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;</p> <p>-УК-6.4 оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата;</p> <p>-УК-6.5 применения предоставляемых возможностей для приобретения новых знаний и умений.</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Сущность и функции самоменеджмента</p> <p>Значение самоменеджмента в профессиональной деятельности</p> <p>Управление ресурсом времени</p> <p>Методы управления личным и профессиональным временем</p> <p>Управление ресурсом активности и работоспособности</p> <p>Стресс-менеджмент и управление деловой карьерой</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 3 – Зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 3 – Зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	Кенина Д.С. доцент, кандидат эконом. наук

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

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 4 __ ЗЕТ, _____ 144 _ часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия –36ч., самостоятельная работа – 54 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия –6ч., самостоятельная работа – 125 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины Б1.О.29 «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» являются выработка у студентов необходимого запаса знаний и практических навыков, необходимых для понимания сущности процессов стандартизации, сертификации и контроля качества сервисных услуг и реализации комплексного системного подхода к их изучению.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.О.29 «Стандартизация, сертификация и контроль качества сервисных услуг» является дисциплиной обязательной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК):</b> 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 ОПК-3.3 Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - сущности и моделей качества, методологических основ оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1)

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Б1.О.30 Контроллинг на предприятиях сферы услуг»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

43.03.03	Гостиничное дело
<i>шифр</i>	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 5 ЗЕТ, 180 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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 – 6ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 157 ч., контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	<p>Целью освоения дисциплины «Контроллинг на предприятиях сферы услуг» является формирование у бакалавров компетенций, направленных на приобретение студентами комплексных знаний об основах контроллинга как функционально обособленного направления экономической работы на предприятиях сферы услуг, связанного с реализацией финансово-экономической контролирующей и комментирующей функции в менеджменте, обеспечивающей нахождение и обоснование оперативных и стратегических управленческих решений.</p>
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	<p>Учебная дисциплина Б1. О.30 «Контроллинг на предприятиях сферы услуг» относится к циклу Б1. О. «Обязательная часть»</p>
<b>Компетенции и индикаторы достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Внедряет основные положения системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 (ОПК-3.3);</li> <li>– Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели предприятий размещения и питания (ОПК-5.1);</li> <li>– Осуществляет текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (ОПК-5.2) ;</li> <li>– Экономически обосновывает необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (ОПК-5.3).</li> </ul>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основных положений системы менеджмента качества в соответствии со стандартами ИСО 9000 (<b>ОПК-3.3</b>);</li> <li>– основ анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (<b>ОПК-5.1</b>);</li> <li>– основ текущего и перспективного экономического планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (<b>ОПК-5.2</b>);</li> <li>– основы экономического обоснования и принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (<b>ОПК-5.3</b>)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– внедрять основные положения системы менеджмента качества на предприятиях индустрии гостеприимства в соответствии со стандартами ИСО 9000 (<b>ОПК-3.3</b>);</li> <li>– анализировать и осуществлять оценку основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания (<b>ОПК-5.1</b>);</li> <li>– осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг в системе контроллинга(<b>ОПК-5.2</b>);</li> <li>– обосновывать с экономических позиций необходимость и целесообразность принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности (<b>ОПК-5.3</b>).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки и внедрения основных элементов системы менеджмента качества на предприятиях индустрии гостеприимства в соответствии со стандартами ИСО 9000 (<b>ОПК-3.3</b>);</li> <li>– анализа и оценки основных производственно-экономических показателей предприятий размещения и питания в системе контроллинга (<b>ОПК-5.1</b>);</li> <li>– осуществления основных элементов текущего и перспективного экономического планирования деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг (<b>ОПК-5.2</b>);</li> <li>– экономического обоснования принятия целесообразных и оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности в системе контроллинга (<b>ОПК-5.3</b>).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Раздел 1. Теоретические основы контроллинга  Раздел 2. Управление издержками в системе контроллинга  Раздел 3. Инструменты стратегического контроллинга на предприятиях сферы услуг</p>

	Раздел 4. Инструменты оперативного контроллинга на предприятиях сферы услуг
<b>Форма контроля</b>	Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, контрольная работа
<b>Автор</b>	Профессор кафедры предпринимательства и мировой экономики, д.э.н., Банникова Н. В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О. 31 «Физическая культура и спорт»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>«Гостиничное дело»</b>
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2_ ЗЕТ, ___ 72_ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 8 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 10 ч., практические занятия – нет, самостоятельная работа – 58 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.28. «Физическая культура и спорт» относится к циклу Б1.О – «Обязательная часть».
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методические принципы физического воспитания; - методы и средства физического воспитания; - основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; - методы физического воспитания; - основы обучения движениям; - основы совершенствования физических качеств;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> <li><b>Умения:</b> -применять принципы, средства и методы физического воспитания,</li> <li>- формировать двигательные умения и навыки;</li> <li>-формировать физические качества;</li> <li>- формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</li> <li>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий;</li> <li>- оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок;</li> <li>- использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</li> <li><b>Навыки:</b> -дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре;</li> <li>- методы физического воспитания;</li> <li>- средства физического воспитания;</li> <li>-принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</li> <li>- методы оценки уровня развития основных физических качеств;</li> <li>- средства освоения основных двигательных действий;</li> <li>-средства совершенствования основных физических качеств;</li> <li>- методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p>



	<p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1-3 – зачет;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет.</p>
<b>Автор(ы):</b>	Чеботова Е.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.О.32 «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>«Гостиничное дело»</b>
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> _____ <b>328</b> <b>час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 216 ч., самостоятельная работа – 112 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – нет, практические занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 314 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина (модуль) Б1.О.29. «Элективные дисциплины по физической культуре и спорту» относится к циклу Б1.О – «Обязательная часть».
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК):</b> УК-7.1 - поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. УК-7.2 - использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - методические принципы физического воспитания; - методы и средства физического воспитания; - основы формирования двигательных действий в физической культуре. (УК-7.1) - методические принципы физического воспитания; - методы физического воспитания; - основы обучения движениям; - основы совершенствования физических качеств;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> <li><b>Умения:</b> -применять принципы, средства и методы физического воспитания,</li> <li>- формировать двигательные умения и навыки;</li> <li>-формировать физические качества;</li> <li>- формировать психические качества посредством физической культуры. (УК-7.1)</li> <li>- подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий;</li> <li>- оценивать уровень развития основных физических качеств с помощью двигательных тестов и шкал оценок;</li> <li>- использовать средства физической культуры и спорта для формирования психических качеств личности. (УК-7.2)</li> <li><b>Навыки:</b> -дидактические основы построения учебно-тренировочного занятия по физической культуре;</li> <li>- методы физического воспитания;</li> <li>- средства физического воспитания;</li> <li>-принципы построения учебно-тренировочных занятий. (УК-7.1)</li> <li>- методы оценки уровня развития основных физических качеств;</li> <li>- средства освоения основных двигательных действий;</li> <li>-средства совершенствования основных физических качеств;</li> <li>- методики формирования психических качеств в процессе физического воспитания. (УК-7.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Тема 1.</b> Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</p> <p><b>Тема 2.</b> Всеобщая история физической культуры и спорта</p> <p><b>Тема 3.</b> История физической культуры и спорта в России.</p> <p><b>Тема 4.</b> Социально-биологические основы физической культуры.</p> <p><b>Тема 5.</b> Основы здорового образа жизни студента. Физическая культура в обеспечении здоровья.</p> <p><b>Тема 6.</b> Психофизические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности студента.</p> <p><b>Тема 7.</b> Общая физическая и спортивная подготовка в системе физического воспитания.</p> <p><b>Тема 8.</b> Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.</p> <p><b>Тема 9.</b> Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.</p> <p><b>Тема 10.</b> Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.</p> <p><b>Тема 11.</b> Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов в вузах.</p> <p><b>Тема 12.</b> Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавра и специалиста.</p> <p><b>Тема 13.</b> Гигиена физического воспитания и спорта</p>

	<p><b>Тема 14.</b> Лечебная физическая культура при различных отклонениях в здоровье.</p> <p><b>Тема 15.</b> Спорт и допинг.</p> <p><b>Тема 16.</b> Организация и проведение спортивных праздников и соревнований.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 1-4 – зачет;</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 1 – зачет.</p>
<b>Автор(ы):</b>	Чеботова Е.В.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.01 «Статистика предприятий индустрии гостеприимства»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата

43.03.03	Гостиничное дело
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____ 2 _____ ЗЕТ,</b> 72 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч, контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Статистика предприятий индустрии гостеприимства» является – овладение основными понятиями и категориями статистики, навыками применения статистических методов исследования явлений в индустрии гостеприимства, формирование понятийного аппарата и совокупности знаний, позволяющих заниматься сбором, сводкой и анализом статистической информации; обучение навыками количественной оценки и статистического анализа массовых процессов и явлений, характеризующих экономическую деятельность в сфере гостиничного бизнеса.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.01 «Статистика предприятий индустрии гостеприимства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> УК-1.1 Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа. УК-1.2 Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач. <b>Профессиональные компетенции(ПК):</b>

	<p>ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методов сбора, критического анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач УК-1.1</li> <li>– основных методов поиска, сбора и обработки информации; критического анализа и синтеза информации, необходимых для решения профессиональных задач УК-1.2</li> <li>– методы текущего и стратегического планирования, контроля, анализа потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. ПК-3.2</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач УК-1.1</li> <li>– осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации для решения поставленных задач УК-1.2</li> <li>– анализировать потребности гостиничного комплекса и предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах ПК-3.2</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач УК-1.1</li> <li>– применения системного подхода для решения поставленных задач; методов поиска, сбора и обработки информации; критического анализа и синтеза информации УК-1.2</li> <li>– планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах ПК-3.2</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Предмет, задачи, система показателей и особенности методологии статистики в индустрии гостеприимства          Формы, виды и методы статистического наблюдения в индустрии гостеприимства          Сводка и группировка данных статистического наблюдения          Абсолютные и относительные величины в статистике индустрии гостеприимства</p>

	<p>Средние показатели исследуемых явлений.  Вариация признака  Выборочное наблюдение в статистике  индустрии гостеприимства  Виды и методы анализа рядов динамики  Индексный метод  Статистические методы изучения  корреляционной зависимости</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – зачет</p>
<b>Автор(ы):</b>	к.э.н., доцент Григорьева О.П.

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.02 «Техника и технологии сервисной деятельности»  
по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	Направление подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная. <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 5 ЗЕТ, 180 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 6 ч., практические занятия – 6 ч., самостоятельная работа – 159 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины Б1.В.02 «Техника и технологии 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.02 «Техника и технологии сервисной деятельности» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональная компетенция (ПК):</b> – ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства – ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. – ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства.</li> <li>– ПК-3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>– ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных современных технологий процесса сервиса (ПК-1.1)</li> <li>– нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (ПК-1.2)</li> <li>– функций и должностных инструкций персонала служб гостиничного предприятия (ПК-3.1)</li> <li>– форм и методов контроля эффективности бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса (ПК-3.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять координацию и контроль деятельности структурных подразделений (ПК-1.1)</li> <li>– осуществлять организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений (ПК-1.2)</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности структурных подразделений; взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса (ПК-3.1)</li> <li>– анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению (ПК-3.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействия с другими службами гостиничного комплекса (ПК-1.1)</li> <li>– контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность (ПК-1.2)</li> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных (ПК-3.1)</li> </ul>

	– анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению (ПК-3.2)
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и сущность техники и технологии.</li> <li>2. Задачи технического и технологического оснащения предприятий и учреждений сервисной деятельности.</li> <li>3. Технологизация социальных процессов в обществе.</li> <li>4. Направления технического прогресса в сервисной деятельности.</li> <li>5. Современные технологии в сервисной деятельности.</li> <li>6. Технология создания и продвижение туристического продукта.</li> <li>7. Технологический процесс управления гостиницей и средством размещения.</li> <li>8. Инжиниринг как новая технология обслуживания клиентов.</li> <li>9. Технология организации и проведения корпоративного праздника.</li> <li>10. Технология предоставления таймшерных услуг.</li> <li>11. Франчайзинг как способ организации бизнеса в сервисной деятельности.</li> <li>12. Технология создания и управления брендом.</li> <li>13. Приоритетные технологии сервисной деятельности.</li> <li>14. Технология организации и проведения маркетингового исследования в сервисной деятельности.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: 5 семестр – экзамен, курсовая работа.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: 3 курс – экзамен, курсовая работа</p>
<b>Автор</b>	Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.03 «Имиджелогия в социально-культурном сервисе»**  
 по подготовке бакалавра по программе прикладного бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	направление подготовки
	<b>«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»</b>
	бакалаврская программа
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<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 – 90 ч., контроль 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение студентами комплексных знаний о создании имиджа делового человека и предприятия сферы услуг, ознакомление с научно-теоретическими основаниями теории имиджа; формирование у студентов целостного представления о назначении, формах, методах, технологиях имиджелогии.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.В.03 «Имиджелогия в социально-культурном сервисе» относится к дисциплинам вариативной части базового цикла учебного плана.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта УК-2.3;</li> <li>– способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг ПК-2.1;</li> <li>– способен осуществлять продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства ПК-2.2.</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основ разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий УК-2.3;</li> <li>- основ анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей ПК-2.1;</li> </ul>

	<p>- способы разработки и предоставления гостиничных продуктов, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий ПК-2.2.</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта УК-2.3;</li> <li>- использовать специализированные программные продукты сферы услуг ПК-2.1;</li> <li>- осуществлять продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства ПК-2.2.</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки и предоставления гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий УК-2.3;</li> <li>- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей ПК-2.1;</li> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей и принятия управленческих решений ПК-2.2.</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>Тема 1. Имидж в структуре мира  Тема 2. Инструментарий имиджологии  Тема 3. Имидж бизнеса. Имидж делового человека.  Тема 4. Имидж в спорах и конфликтах.  Тема 5. Бренд составная часть имиджа компании  Тема 6. Формирование имиджа предприятия сферы услуг</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – зачет  <u>Заочная форма обучения:</u> 3 курс – зачет</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Профессор кафедры менеджмента и управленческих технологий, д.э.н. Беликова И.П.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.04 «Основы гостиничного бизнеса»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 6 ЗЕТ, 216 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., практические (лабораторные) занятия – 54 ч., самостоятельная работа – 90 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., практические (лабораторные) занятия – 10 ч., самостоятельная работа – 187 ч, контроль – 13 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью дисциплины «Основы гостиничного бизнеса» являются приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков предоставления услуг в гостиницах и других средствах размещения, формирование у студентов системы знаний и представлений о современных бизнес-процессах в гостиницах, в том числе при проведении различных организационных мероприятий
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.04 «Основы гостиничного бизнеса» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <p>ПК 3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ПК 3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений;</li> <li>- ПК 3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов)</li> </ul> <p>ПК 4 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ПК 4.1 Способен осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации;</li> <li>- ПК 4.2 Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества</li> </ul>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>ПК 3.1</b>  Знания: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения  Умения: формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение при ведении гостиничного бизнеса; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом средства размещения  Навыки: владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p> <p><b>ПК 3.2</b>  Знания: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения  Умения: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса  Навыки: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p><b>ПК 4.1</b>  Знания: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения  Умения: организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения  Навыки: владеть методикой оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><b>ПК 4.2</b>  Знания: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, особенности контакта персонала отеля с клиентами и этику обслуживания в гостиничном бизнесе  Умения: оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p>
--	--

	<p>Навыки: организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>1 Современное состояние и перспективы развития гостиничного бизнеса  2 Государственное регулирование гостиничной деятельности  3 Особенности гостиничного бизнеса  4 Кадры и кадровая политика в гостиничном бизнесе  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</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет, семестр 6 – экзамен, курсовая работа  <u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен и курсовая работа</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Варивода В.С., к.э.н., доцент</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.05 «Организация и технология работы гостиничных служб»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки/магистерская программа/специализация

<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Организация и технология работы гостиничных служб» являются изучение организационно-управленческой структуры различных служб гостиницы, их роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, а также ознакомление с квалификационными требованиями, предъявляемыми к должности руководителей соответствующих служб гостиницы, их должностными обязанностями.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.05 «Организация и технология работы гостиничных служб» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1)</li> <li>– Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства (ПК-3)</li> <li>– Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации (ПК-4)</li> </ul>



**Знания, умения и навыки,  
получаемые в процессе  
изучения дисциплины**

**ПК-1.1** Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства:

Знания: особенности развития гостиничного дела, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы организации деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

Умения: применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

Навыки: владеть методами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**ПК-1.2** Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

Знания: законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы эффективности функционирования гостиничной деятельности

Умения: проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Навыки: оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

**ПК-3.2** Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.

Знания: особенности развития гостиничного бизнеса в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг, основы работы с различными источниками информации для решения профессиональных задач, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения

Умения: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

Навыки: осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса

**ПК-4.2** Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта

Знания: формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов)

	<p>гостиничного комплекса, особенности контакта персонала отеля с клиентами и этику обслуживания в гостиничном бизнесе</p> <p>Умения: оценивать соответствие качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам</p> <p>Навыки: организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организационно-управленческая структура гостиницы и ее служб, их роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.</li> <li>2. Организация работы гостиничных служб.</li> <li>3. Персонал гостиничных служб, его роль в слаженной работе структурных подразделений гостиничного предприятия.</li> <li>4. Культура поведения персонала гостиниц.</li> <li>5. Особенности и порядок регистрации и бронирования гостей, туристских групп и иностранных граждан в гостинице.</li> <li>6. Основные нормативные документы служб гостиничного предприятия.</li> <li>7. Конфликтные ситуации в работе гостиничных служб и методы их разрешения.</li> <li>8. Автоматизация и компьютеризация гостиничных служб.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой.</p> <p>Заочная форма – 3 курс: зачет с оценкой.</p>
<b>Автор</b>	<p>к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса Варивода В.С.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.06 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

43.03.03	<u>Гостиничное дело</u>
код	Наименование направления подготовки
	<u>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</u>
	Профиль
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная.	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов системы знаний об основах эффективного планирования и организации деятельности в сфере социально-культурного сервиса
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.06 «Организация и планирование деятельности предприятий сервиса» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> – формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение (УК-2.1), – проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2). <b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> – осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1), – способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.2).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – основ формулирования в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение (УК-2.1), – основ проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2), – основы формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1),

	<p>– основ текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.2).</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– оценивать сформулированные в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение (УК-2.1),</p> <p>– оценивать спроектированные решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2),</p> <p>– оценивать разработанные системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1),</p> <p>– использовать основы текущего и перспективного планирования потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.2).</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– применения на практике сформулированные в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение (УК-2.1),</p> <p>– применять на практике спроектированные решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2),</p> <p>– осуществлять формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1),</p> <p>– осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.2).</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p><b>Раздел 1. Планирование, как функция управления</b></p> <p>Тема 1. Специфика деятельности предприятий сервиса, как объекта планирования</p> <p>Тема 2. Стратегическое планирование на предприятиях сервиса</p> <p>Тема 3. Основы бизнес - планирования с учетом специфики деятельности предприятий сервиса</p> <p><b>Раздел 2. Сущность и стратегии поведения предприятия в сфере услуг</b></p> <p>Тема 4. Эффективность деятельности персонала</p> <p>Тема 5. Роль управленческого контроля на предприятиях сервиса</p> <p>Тема 6. Особенности ценообразования в сфере услуг</p> <p>Тема 7. Конкурентная разведка, как инструмент конкурентной борьбы в сфере услуг</p> <p>Тема 8. Процесс организации управления в сфере услуг</p>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6 – экзамен, курсовая работа</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – экзамен, курсовая работа</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики, к.э.н., Орел Ю.В.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.07 «Организация продвижения сервисных услуг»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины «Организация продвижения сервисных услуг» являются знакомство студентов с основами рекламной деятельности в социально-культурной сервисе и туризме, со спектром промо-технологий, используемых в гостиничном и ресторанном сервисе, курортном деле и туризме, 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 техно-логий, используемых в продвижении социально-культурных и туристских услуг.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.07 «Организация продвижения сервисных услуг» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> – Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами (ПК-2) – ПК-2.1 Способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг – ПК-2.2 Способен осуществлять продвижение продуктов сферы услуг индустрии гостеприимства
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, специфики построения рекламного сообщения (ПК-2.1) – основные технологии продвижения продуктов сферы гостеприимства (ПК-2.2) <b>Умения:</b> – применять технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, специфики построения

	<p>рекламного сообщения, технологии промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ПК-2.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выявлять потребности потребителя, работать в "контактной зоне" как сфере реализации сервисной деятельности; оценивать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов гостиничного рынка (ПК-2.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологиями продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства, спецификами построения рекламного сообщения, технологиями промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий (ПК-2.1)</li> <li>пользования онлайн технологий в продвижении продуктов сферы гостеприимства и продажи услуг гостиниц (ПК-2.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные технологии продвижения сервисных услуг в индустрии гостеприимства.</li> <li>2. Сущность и содержание рекламного процесса. Виды и функции рекламы в обществе, в социально-культурном сервисе и туризме.</li> <li>3. Специфика построения рекламного сообщения: изобразительная, синтетическая реклама.</li> <li>4. Создание фирменного стиля. Позиционирование сервисных услуг.</li> <li>5. Реклама в ресторанном, гостиничном сервисе. Реклама в индустрии туризма.</li> <li>6. Эффективные технологии взаимодействия с потребителем в «контактной зоне».</li> <li>7. Технология промо-акций и PR-компаний сервисных предприятий.</li> <li>8. Технология эффективных деловых коммуникаций.</li> <li>9. Техника ведения переговоров с российскими и иностранными контрагентами.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма – 7 семестр – зачёт с оценкой. Заочная форма – 4 курс – зачёт с оценкой.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Иволга А.Г., к. э. н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.08 «Основы санаторно-курортного дела»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная. <b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 5 ЗЕТ, 180 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 157 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины Б1.В.08 «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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.08 «Основы санаторно-курортного дела» относится к вариативной части образовательной программы.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1)
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. Знания: особенности развития санаторно-курортной сферы в России, законодательство Российской Федерации о предоставлении санаторно-курортных услуг, основы организации деятельности санаторно-курортных средств размещения

	<p>Умения: контролировать регламенты и стандарты работы санаторно-курортного комплекса, решать стандартные и нестандартные задачи и анализировать их решение при ведении санаторно-курортного дела; применять новые подходы и решения при работе с клиентами, а также персоналом санаторно-курортных организаций</p> <p>Навыки: владеть методами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов) санаторно-курортного комплекса</p> <p>ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Знания: законодательство Российской Федерации о предоставлении санаторно-курортных услуг, основы эффективности функционирования санаторно-курортной деятельности</p> <p>Умения: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Навыки: оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий санаторно-курортной сферы</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Место санаторно-курортного комплекса в сфере услуг.</li> <li>2. Понятие рекреации.</li> <li>3. Санаторно-курортный продукт: понятие и сущность.</li> <li>4. Организация санаторно - курортного дела.</li> <li>5. Организация работы санатория. Концепции маркетинга в управлении санаторно-курортной деятельности.</li> <li>6. Технология обслуживания в санаторно-курортном комплексе.</li> <li>7. Особенности реализации санаторно-курортного продукта.</li> <li>8. Особенности обслуживания клиентов в санаторно-курортном продукте.</li> <li>9. Анимационный сервис как новое направление в организации досуга отдыхающих.</li> <li>10. Основные аспекты безопасности при осуществлении обслуживания клиентов в санаторно-курортных комплексах.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 7 семестр – экзамен, курсовая работа;          Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен, курсовая работа.</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p>Варивода В.С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Б1.В.09 Организация работы АХС в гостинице»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p>Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., лабораторные занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., лабораторные занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Приобретение теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.09 «Организация работы АХС в гостинице» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1) <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</li> <li>– ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul> </li> <li>– Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства (ПК-3) <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>– ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul> </li> </ul>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основ организации, планирования и контроля деятельности подчиненных АХС в гостинице (ПК-1.1)</li> <li>– нормативной и технологической документации, регламентирующей деятельность АХС в гостинице (ПК-1.2)</li> <li>– функций и должностных инструкций персонала АХС гостиничного предприятия (ПК-3.1)</li> <li>– определение форм и методов контроля эффективности бизнес-процессов АХС гостиничного предприятия (ПК-3.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять координацию и контроль деятельности АХС в гостинице (ПК-1.1)</li> <li>– осуществлять организацию контроля соблюдения технических и санитарных условий работы АХС (ПК-1.2)</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности АХС предприятия индустрии гостеприимства; взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса (ПК-3.1)</li> <li>– анализировать результаты деятельности АХС в гостинице, потребность в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению (ПК-3.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– взаимодействия с другими службами гостиничного комплекса (ПК-1.1)</li> <li>– контроля выполнения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность в целом и АХС в частности (ПК-1.2)</li> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных АХС индустрии гостеприимства; взаимодействия с другими службами гостиничного комплекса в рамках организации технологического процесса обслуживания гостей (ПК-3.1)</li> <li>– анализа потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению (ПК-3.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Организация административно-хозяйственной службы.</li> <li>11. Организационно-управленческая структура административно-хозяйственной службы гостиницы, её роль и значение в деятельности гостиничного предприятия.</li> <li>12. Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности.</li> <li>13. Технология работы поэтажного персонала.</li> <li>14. Графики выхода на работу персонала АХС гостиницы.</li> <li>15. Офис АХС гостиницы.</li> <li>16. Прием на работу новых сотрудников в АХС гостиницы.</li> <li>17. Должностные обязанности заместителя руководителя АХС гостиницы.</li> <li>18. Ключевое хозяйство АХС гостиницы.</li> </ol>

	19. Технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательность уборки номеров, виды уборки номеров, этапы в процессе уборки номера).
<b>Форма контроля</b>	Очная форма – 6 семестр: зачет с оценкой Заочная форма – 4 курс: зачет с оценкой.
<b>Автор:</b>	Елфимова Ю.М., к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.10 «Сервисная деятельность»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная.	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины Б1.В.10 «Сервисная деятельность» являются ознакомление студентов с современным рынком услуг, особенностями сферы социально-культурного сервиса с учетом потребностей потребителей и правовых норм, а также знакомство с перспективами развития сервиса в различных регионах России и других странах мира.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.10 «Сервисная деятельность» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> — Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1) — ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. — ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства — Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности (ПК-5) — ПК-5.1 Использует основные методы и приемы по разработке инновационных решений — ПК-5.2 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> — историю развития сервисной деятельности, основные индивидуальные потребности, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, теорию обслуживания (ПК-1.1)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>— формы управления предприятиями индустрии гостеприимства; виды управленческих решений и методы их разработки; основы управления персоналом (ПК-1.2)</li> <li>— современных понятий, методов сервисной деятельности, разработки инновационных решений (ПК-5.1)</li> <li>— требования к обеспечению, автоматизации процессов, новых технических и технологических решений, технологии и общих закономерностей продаж в индустрии гостеприимства (ПК-5.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятий индустрии гостеприимства и потребителей (клиентов) (ПК-1.1)</li> <li>— обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов (ПК-1.2)</li> <li>— применять базовые понятия для построения теоретических моделей в элементарных исследованиях по сервисной деятельности (ПК-5.1)</li> <li>— использовать, организационно-управленческие инновации, связанные с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания (ПК-5.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— навыками формирования и продвижения сервисных продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей (ПК-1.1)</li> <li>— навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающих в ходе реализации услуг и проведения мониторинга (ПК-1.2)</li> <li>— применения базовых понятий для построения теоретических моделей в элементарных исследованиях по сервисной деятельности (ПК-5.1)</li> <li>— применения организационно-управленческих инноваций, связанных с новыми формами управления, видами услуг, более эффективными формами обслуживания (ПК-5.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<p>20. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности.</p> <p>21. Вопросы истории развития сервисной деятельности в России.</p> <p>22. Сервисная деятельность как способ удовлетворения потребностей человека и общества в целом.</p> <p>23. Понятие «контактной зоны» как сферы реализации сервисной деятельности. Виды сервисной деятельности.</p> <p>24. Взаимоотношения специалиста по сервису и туризму и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности.</p> <p>25. Предприятия, оказывающие услуги населению (сферы сервиса).</p> <p>26. Разновидности услуг и их характеристика.</p> <p>27. Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-</p>

	климатических особенностей обслуживания. Управление сервисным предприятием. 28. Индивидуальное обслуживание как самостоятельный вид профессиональной деятельности. 29. Особенности жизненного цикла услуги.
<b>Форма контроля</b>	Очная форма – 4 семестр: экзамен. Заочная форма – 2 курс: экзамен.
<b>Авторы</b>	профессор кафедры туризма и сервиса, д.э.н., доцент А. В Трухачёв доцент кафедры туризма и сервиса, к.э.н., доцент Ю. М Елфимова

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.11 «Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма»**  
 по подготовке бакалавра по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная.	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 4 ЗЕТ, 144 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 126 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями освоения дисциплины «Б1.В.11 <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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.11 «Организация сервисной деятельности объектов сельского туризма» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> – Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК-1) – ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. – ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства (ПК-3)</li> <li>– ПК-3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>– ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретических аспектов специфики организации сельского туризма; требований, предъявляемых к персоналу сельского гостевого дома; правил обслуживания туристов в сельской местности; требований к организации размещения, проживания и специфики обслуживания туристов в сельской местности (ПК-1.1)</li> <li>– методику оценки эффективности деятельности сельского гостевого дома (ПК-1.2)</li> <li>– особенностей развития инфраструктуры сельского туризма за рубежом; роли менеджмента и маркетинга в организации сельского туризма; информационных технологий в работе сельского гостевого дома; нормативно-правовой базы в области организации сельских гостевых домов; экономической природы гостевого дома как малого предприятия (ПК-3.1)</li> <li>– теоретических аспектов перспективного планирования, форм и методов контроля эффективности, проектирования и предоставления туристских услуг в сельской местности (ПК-3.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять координацию и контроль деятельности персонала сельского гостевого дома (ПК-1.1)</li> <li>– методику оценки эффективности деятельности сельского гостевого дома , контроля деятельности; организацию взаимодействия с персоналом (ПК-1.2)</li> <li>– рассчитывать амортизацию основных фондов гостевого дома; применять методы расчета и показатели эффективности использования основных и оборотных фондов; формирования себестоимость услуг гостевых домов и иных объектов сельского туризма; использовать основные информационные и коммуникационные системы как необходимый инструмент информирования туристского рынка; разрабатывать план реализации туристского продукта сельского туризма (ПК-3.1)</li> </ul>



	<p>– анализировать результаты деятельности потребность в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль (ПК-3.2)</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>– организации сельских гостевых домов; организации работы персонала на объектах сельского туризма (ПК-1.1)</p> <p>– распределения обязанностей и определение степени ответственности подчиненных организации сельских гостевых домов; организации работы персонала на объектах сельского туризма (ПК-1.2)</p> <p>– применения методов расчета и показателей эффективности использования основных и оборотных фондов; формирования себестоимость услуг гостевых домов и иных объектов сельского туризма; использования основных информационных и коммуникационных систем; разработки плана реализации туристского продукта сельского туризма (ПК-3.1)</p> <p>– анализа результатов деятельности, потребности в материальных ресурсах и персонале, принятия мер по их изменению; осуществления планирования, организации, координации и контролю (ПК-3.2)</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические аспекты специфики организации сельского туризма.</li> <li>2. Практика, проблемы и перспективы развития сельского туризма.</li> <li>3. Роль менеджмента в организации сельского туризма.</li> <li>4. Роль маркетинга в организации сельского туризма.</li> <li>5. Информационные технологии в работе сельского гостевого дома.</li> <li>6. Нормативно-правовая база в области организации сельских гостевых домов.</li> <li>7. Экономическая природа гостевого дома как малого предприятия.</li> <li>8. Бизнес-планирование: основные понятия и роль.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма обучения: 4 семестр – зачет с оценкой Заочная форма обучения: 2 курс – зачет с оценкой</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p>Елфимова Ю.М., к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Б1.В.12 Спортивно-оздоровительный сервис»**  
 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
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет _____3_____ ЗЕТ, _108_ час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч, контроль – 4 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.12 «Спортивно-оздоровительный сервис» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата;
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции (УК)</b></p> <p><b>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</b></p> <p>УК-7.2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p><b>Профессиональные компетенции(ПК)</b></p> <p><b>ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</b></p> <p>ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p><b>ПК-5 Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности</b></p> <p>ПК-5.2 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг</p>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> виды спортивно-оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; основные аспекты организации работы предприятия спортивно-оздоровительного сервиса, технологии, современные проблемы и перспективы спортивно-оздоровительного сервиса, специфику планирования деятельности предприятия спортивно-оздоровительного сервиса; инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно-оздоровительного сервиса</p> <p><b>Умения:</b> использовать виды спортивно оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; организовать работу предприятия спортивно-оздоровительного сервиса, осуществлять контроль деятельности подразделений предприятия; использовать инновационные технологии для повышения конкурентоспособности реализуемых услуг.</p> <p><b>Навыки:</b> подбора видов спортивно оздоровительного сервиса, для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности; способами эффективной организации работы предприятия спортивно-оздоровительного сервиса и его подразделений; применять инновационные технологии при организации обслуживания потребителей спортивно- оздоровительного сервиса для повышения уровня конкурентоспособности предприятия.</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия организации спортивно-оздоровительного сервиса</li> <li>2. Основы теории спортивно-оздоровительного сервиса</li> <li>3. Технология спортивно-оздоровительного сервиса</li> <li>4. Предприятия спортивно-оздоровительного сервиса: виды и особенности предоставляемых услуг</li> <li>5. Виды спортивно-оздоровительного сервиса</li> <li>6. Туризм и спортивно-оздоровительный сервис</li> <li>7. Современные проблемы и перспективы развития спортивно-оздоровительного сервиса</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 4 – зачет <u>Заочная форма обучения:</u> курс 2 – контрольная работа, зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.э.н., Иволга А.Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.13 «Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности»**  
 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
<b>Форма обучения – очная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Формирование у обучающихся знаний и навыков по организации и ведению бухгалтерского учета в сфере гостиничной деятельности
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина Б1.В.14 «Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства (ПК–1.2);</li> <li>– способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг (ПК–2.1);</li> <li>– способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. (ПК–3.2).</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– цели, задач и основных принципов бухгалтерского учета, основных нормативных и инструктивных материалов по организации и методике ведения бухгалтерского учета (ПК–1.2);</li> <li>– первичной документации и регистров бухгалтерского учета в сфере гостиничной деятельности, возможностей современных технических средств сбора, передачи и обработки учетной информации (ПК–2.1);</li> <li>– прогрессивных форм и методов ведения учета в сфере гостиничной деятельности (систему сбора, обработки подготовки информации) (ПК–3.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и осуществлять бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности, использовать систему знаний о принципах бухгалтерского финансового учета для разработки и обоснования учетной политики организации (ПК–1.2);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать прогрессивные формы и методы учетно–экономической работы, обеспечивая реализацию учетного процесса (ПК–2.1);</li> <li>– разрабатывать инструктивные указания и другие нормативные документы по вопросам учета, контроля и анализа финансово–хозяйственной деятельности организации (ПК–3.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля соблюдения законности при использовании денежных, материальных и финансовых ресурсов (ПК–1.2);</li> <li>– составления бухгалтерской отчетности в соответствии с установленной формой и соблюдением достоверности информации (ПК–2.1);</li> <li>– самостоятельного принятия решений по инновационным вопросам, связанным с учетно–экономической деятельностью, изложения своего мнения письменно и устно (ПК–3.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы организации бухгалтерского учета</li> <li>2. Система бухгалтерских счетов и двойная запись</li> <li>3. Учет денежных средств, дебиторской и кредиторской задолженности</li> <li>4. Учет основных средств, нематериальных активов и инвестиций</li> <li>5. Учет материально – производственных запасов</li> <li>6. Цели и концепции управленческого учета</li> <li>7. Учет капитала</li> <li>8. Учет доходов и финансовых результатов</li> <li>9. Содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 5 – зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>доцент кафедры бухгалтерского управленческого учета, к.э.н., Манжосова И.Б.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.14 «Инновации в сервисе»  
по подготовке бакалавра по направлению подготовки**

43.03.03	«Гостиничное дело»
<i>шифр</i>	<i>направление подготовки</i>
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	<i>профиль подготовки</i>
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p>Очная форма обучения:  Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч.  Заочная форма обучения:  Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями изучения дисциплины «Инновации в сервисе» являются изучение области инновационной деятельности в сфере сервиса, гостеприимства, 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.15 «Инновации в сервисе» является дисциплиной части, вариативной части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности (ПК-5) <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-5.1 Использует основные методы и приемы по разработке инновационных решений</li> <li>– ПК-5.2 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг</li> </ul> </li> </ul>

<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сущности инновационной деятельности; этапов и характеристики инновационного процесса; инновационной инфраструктуры; отечественного и зарубежного опыта инновационной деятельности; специфики и этапов разработки нового продукта; особенностей внедрения нового продукта на рынок (ПК-5.1)</li> <li>– современных исследований и разработок в инновационной деятельности предприятий сервиса; особенностей использования современных технологий при организации инновационной деятельности в сервисе(ПК-5.2)</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить исследовательскую деятельность в сфере сервиса с целью разработки и внедрения инновационных проектов (ПК-5.1)</li> <li>– применять современные инновационные технологии в в проектировании услуг сервиса (ПК-5.2)</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки и внедрения инновационных проектов на основе результатов исследовательской деятельности; управления инновационными проектами в сфере услуг(ПК-5.1)</li> <li>– совершенствования и разработки современных инновационных технологий, формировать позицию новатора на рынке с целью наибольшей конкурентоспособности (ПК-5.2)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность инновационной деятельности.</li> <li>2. Инновационный процесс: этапы и характеристика.</li> <li>3. Инновационная инфраструктура.</li> <li>4. Исследования и разработки в инновационной деятельности.</li> <li>5. Инновационные проекты в социально-культурном сервисе.</li> <li>6. Управление инновациями.</li> <li>7. Предпринимательство как способ реализации инновации.</li> <li>8. Финансирование инновационной деятельности.</li> <li>9. Инновационная деятельность организации социально-культурного сервиса и туризма.</li> <li>10. Организация системы внутрифирменных инноваций.</li> <li>11. Государственная политика в области инновационной деятельности.</li> <li>12. Зарубежный опыт инновационной деятельности.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p>Очная форма – 8 семестр: зачет. Заочная форма – 4 курс: зачет.</p>
<p><b>Автор</b></p>	<p>Иволга А. Г., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.15 «Организация обслуживания в сфере общественного питания»**  
 по направлению подготовки

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	<i>направление направления подготовки</i>
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	<i>профиль</i>
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная.	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 3 ЗЕТ, 108 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<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.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины Б1.В.16 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» являются формирование у студентов знаний и получение навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Сформировать умения по обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.16 «Организация обслуживания в сфере общественного питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>ПК-1</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</li> </ul> </li> <li>– <b>ПК-2</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-2.1 Способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг</li> </ul> </li> <li>– <b>ПК-3</b> Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей</li> </ul> </li> </ul>



	департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– услуг общественного питания и требований к ним; методов и форм обслуживания; перечень документов, регулирующих деятельность в сфере общественного питания (ПК-1.1);</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы, их выбор, оформление и использование; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; производить счет/расчет с потребителем, используя различные формы счета/расчета (ПК-2.1);</li> <li>– основы нормативно-правового регулирования охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; требования санитарии и гигиены; требования к квалификационным характеристикам официанта; требования к безопасности услуг (ПК-3.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать деятельность предприятий индустрии гостеприимства, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания (ПК-1.1);</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания (ПК-2.1);</li> <li>– определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания, управлять процессом производства услуг общественного питания, создать комфортные условия процесса взаимодействия с потребителем услуг общественного питания (ПК-3.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей; контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность оказания услуг; определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями (ПК-1.1);</li> <li>– подготовить зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания (ПК-2.1);</li> <li>– определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин</li> </ul>

	и коктейлей) в процессе обслуживания; анализа производственных ситуаций, оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению (ПК-3.2).
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в дисциплину «Организация обслуживания в сфере общественного питания».</li> <li>2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.</li> <li>3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции.</li> <li>4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии</li> <li>5. Основные способы и методы обслуживания на предприятии общественного питания.</li> <li>6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.</li> <li>7. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: 8 семестр – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: 4 курс – зачет.</p>
<b>Авторы</b>	Елфимова Ю.В., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Радишаускас Т.А. ассистент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.16 «Основы деятельности предприятий питания»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
 по направлению подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль
<b>Форма обучения – очная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 5 ЗЕТ, 180 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 6 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 157 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.17 « <u>Основы деятельности предприятий питания</u> » является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции (ПК):</b></p> <p><b>ПК-1</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства:</p> <p>– ПК-1.1 Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p><b>ПК-2</b> Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами:</p> <p>– ПК-2.1 Способен использовать специализированные программные продукты сферы услуг.</p> <p><b>ПК-3</b> Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства.</p> <p>– ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства.</p>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <p>– функций и принципов работы службы питания; основных требований к деятельности предприятия общественного питания, позволяющих контролировать выполнение работы служб и отделов предприятий индустрии питания (ПК-1.1);</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основных принципов работы отечественных и зарубежных программные продукты на предприятии общественного питания (ПК-2.1);</li> <li>– требований к объектам и персоналу предприятия питания, способствующие рациональной организации работы персонала предприятия питания (ПК-3.2).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять знания основ ресторанного сервиса, а также задач и функций деятельности службы питания; использовать принципы создания высокоэффективной команды ресторана (ПК-1.1);</li> <li>– использовать систему автоматизации службы питания на производстве (ПК-2.1);</li> <li>– осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей службы питания для дальнейшего совершенствования организации общественного питания в индустрии гостеприимства питания (ПК-3.2).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использования особенностей производственно-торговой деятельности предприятий питания для осуществления координации и контроля деятельности департаментов (ПК-1.1);</li> <li>– ведения программы питания гостей; ведения меню, контроля наличия продуктов на складе и в производстве (ПК-2.1);</li> <li>– управления персоналом предприятий питания; управления загрузкой залов; ведения и планирования справочника продуктов, рецептур, меню (ПК-3.2).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в дисциплину «Технология организации деятельности предприятий питания».</li> <li>2. Основные нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия общественного питания.</li> <li>3. Санитарно-эпидемиологические требования к объектам и персоналу туристской индустрии (предприятия питания), в т.ч. безопасность пищевой продукции.</li> <li>4. Служба питания и ее роль в гостиничном предприятии</li> <li>5. Организация службы питания в гостиничном предприятии.</li> <li>6. Виды меню и современные тенденции при их составлении. Методы указания цен в меню.</li> <li>7. Физиологические основы составления пищевых рационов при организации деятельности предприятия питания.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 8 – экзамен, курсовая работа.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 4 – экзамен, курсовая работа.</p>
<p><b>Автор:</b></p>	<p>Елфимова Ю.М., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса,</p>

	Радишаускас Т.А. ассистент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.17 «Особенности транспортного обслуживания»  
по подготовке обучающегося по программе бакалавриата  
по направлению подготовки**

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки
	Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов
	Профиль
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 92 ч., контроль – 4 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Б1.В.18 Особенности транспортного обслуживания» является формирование представлений о транспортном комплексе, определение места транспортных услуг в составе туристского продукта различных уровней, выявление специфики организации пассажирских перевозок на различных видах транспорта.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина «Б1.В.18 Особенности транспортного обслуживания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Профессиональные компетенции (ПК):</b> – <b>ПК-3</b> Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства. – <b>ПК-3.1</b> Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства; – <b>ПК-3.2</b> Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. – <b>ПК-5</b> Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности. – <b>ПК-5.1</b> Использует основные методы и приемы по разработке инновационных решений; – <b>ПК-5.2</b> Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в</b>	<b>Знания:</b> – основных этапов процесса транспортного обслуживания туристов; технологических и

**процессе изучения  
дисциплины**

организационных особенностей различных видов транспорта; правовых положений сторон по договору перевозки пассажира; важнейших документов, регулирующих отношения перевозчиков и туристов; правил и требований к персоналу при организации транспортировки различных категорий потребителей; туристских формальностей разных стран мира; правил расчета затрат по организации транспортных процессов (ПК-3.1);

– роли и видов транспортных услуг в составе туристского продукта; туристских потребностей: мотивов и целей путешествий (ПК-3.2);

– основных методов и приемов по разработке инновационных решений в области транспортного обслуживания; основных зарубежных и отечественных теоретических и практических инновационных наработок в области транспортного обслуживания (ПК-5.1);

– принципов организации глобальных систем бронирования; особенностей применения современных технологий в транспортном обслуживании туристов (ПК-5.2).

**Умения:**

– обосновывать и разрабатывать технологии процесса транспортного обслуживания населения; оформлять документы, регулирующие отношения между перевозчиком и туристом; выбирать партнеров для организации транспортного обеспечения; координировать действия ответственных лиц при транспортировке пассажиров (ПК-3.1);

– выявлять основные транспортные проблемы и потребности, возникающие в процессе подготовки и осуществления туров и пути их решения; оценивать затраты, связанные с организацией транспортного обслуживания туристов (ПК-3.2);

– применять основные методы и приемы по разработке инновационных решений при организации перевозочного процесса; использовать научно-техническую документацию, отечественный и зарубежный опыт в области инновационной деятельности в транспортном обслуживании пассажиров (ПК-5.1);

– организовывать процесс обслуживания туристов с помощью инновационных технологий; использовать автоматизированные системы бронирования и резервирования в профессиональной деятельности; организовывать процедуру бронирования и выписки билетов (ПК-5.2).

**Навыки:**

– владения методами и формами процесса транспортного обслуживания туристов; организации процесса транспортного обслуживания туристов; разработки многовариантных предложений по транспортировке различных категорий пассажиров; организации и

	<p>оформления документов на маршрутах с использованием нескольких видов транспорта; владения способами решения проблем, возникающих в процессе подготовки и осуществления транспортного обеспечения туров (ПК-3.1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования текущих и перспективных потребностей при организации перевозок на различных видах транспорта (ПК-3.2);</li> <li>– разработки инновационных решений в области транспортного обслуживания туристов (ПК-5.1);</li> <li>– исследования, прогнозирования, моделирования и оценки развития инновационных процессов в транспортном обслуживании туристов (ПК-5.2).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация транспортных путешествий и средств.</li> <li>2. Организация перевозок туристов авиационным транспортом.</li> <li>3. Организация перевозок туристов железнодорожным транспортом.</li> <li>4. Организация перевозок туристов автомобильным транспортом.</li> <li>5. Организация перевозок туристов водным транспортом.</li> <li>6. Туристские формальности.</li> <li>7. Организация перевозок туристов другими видами транспорта.</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 7 – зачет.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: курс 4 – зачет.</p>
<b>Автор:</b>	Иволга А.Г., к.э.н., доцент



**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.18 «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»  
по направлению подготовки**

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

**Форма обучения** – очная, заочная.

<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 5 ЗЕТ, 180 часов	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 36 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 72 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 157 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.19 «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» в соответствии с учебным планом является дисциплиной обязательной части образовательной программы.
<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Профессиональные компетенции (ПК): – ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства. – ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства.
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	ПК-1.2 Способен осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства: <b>Знания:</b> методов и технологии контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства

	<p><b>Умения:</b> осуществлять оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p><b>Навыки:</b> контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-3.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства:</p> <p><b>Знания:</b> теоретические основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p><b>Умения:</b> формировать системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p><b>Навыки:</b> управления бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-3.2 Способен осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства:</p> <p><b>Знания:</b> особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p> <p><b>Умения:</b> осуществлять текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p> <p><b>Навыки:</b> потребностей в ресурсах департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг.</li> <li>2. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства.</li> <li>3. Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг.</li> <li>4. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства.</li> <li>5. Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам.</li> <li>6. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства.</li> <li>7. Техничко-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства.</li> <li>8. Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства.</li> <li>9. Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг.</li> </ol>

	<p>10. Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов.</p> <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>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма обучения: 8 семестр – экзамен.          Заочная форма обучения: 4 курс – экзамен.</p>
<b>Автор:</b>	<p>Фурсов В. А., д.э.н., профессор кафедры туризма и сервиса.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
Б1.В.ДВ.01.01 «Комплексный экономический анализ хозяйственной  
деятельности в социально-культурном сервисе и туризме»  
по подготовке бакалавра по направлению**

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

**Форма обучения – очная**

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<u>Очная форма обучения:</u> Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме» является 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла обязательных дисциплин Б1.В.ДВ.01.01.
<b>Компетенция, формируемая в результате освоения дисциплины</b>	– Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1.2); – Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1).
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> – типовых методик обработки информации с использованием базовых знаний комплексного анализа, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме (УК-1.2); – направлений экономического анализа и последовательности его проведения, базовых положений анализа данных для

	<p>составления бизнес-процессов в сфере социально-культурного сервиса и туризма (ПК-3.1).</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на основе действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, применять новые знания, полученные в результате анализа информационных ресурсов, в процессе формулирования базовых положений экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в сфере социально-культурного сервиса и туризма (УК-1.2);</li> <li>– выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования для решения профессиональных задач (ПК-3.1).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками расчета показателей, применяемых при решении социальных и профессиональных задач в сфере социально-культурного сервиса и туризма (УК-1.2);</li> <li>– владения методами комплексного анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности организаций различных форм собственности и использовать полученные сведения для осуществления проектной деятельности (ПК-3.1).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<p>Раздел 1. Анализ хозяйственной деятельности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль комплексного анализа деятельности гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов в условиях рыночной экономики</li> <li>2. Анализ в системе маркетинга</li> <li>3. Анализ состояния и использования ресурсов в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов: трудовых, материальных</li> </ol> <p>Раздел 2. Анализ финансовой деятельности</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Анализ и управление затратами в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах</li> <li>5. Финансовые результаты и рентабельность активов гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы их анализа</li> <li>6. Финансовое состояние гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы ее анализа</li> <li>7. Структура комплексного бизнес-плана и роль анализа в разработке и мониторинге основных показателей гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов</li> <li>8. Анализ рынка и разработка проекта бизнес-плана предприятия</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 7 семестр – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> 4 семестр – экзамен</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры экономического анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.01.02 «Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме»**  
 по подготовке бакалавра по направлению

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

**Форма обучения – очная**

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 4 ЗЕТ, 144 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	Очная форма обучения: Лекции – 18 ч., практические занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 54 ч., контроль – 36 ч. Заочная форма обучения: Лекции – 4 ч., практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 123 ч., контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины «Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме» является 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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина «Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла обязательных дисциплин Б1.В.ДВ.01.02.
<b>Компетенция, формируемая в результате освоения дисциплины</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Способен применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1.2);</li> <li>– Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства (ПК-3.1).</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– типовых методик обработки информации с использованием базовых знаний комплексного анализа, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме (УК-1.2);</li> <li>– направлений экономического анализа и последовательности его проведения, базовых положений анализа данных для</li> </ul>

	<p>составления бизнес-процессов в сфере социально-культурного сервиса и туризма (ПК-3.1).</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– на основе действующей нормативно-правовой базы рассчитывать экономические и социально-экономические показатели, применять новые знания, полученные в результате анализа информационных ресурсов, в процессе формулирования базовых положений экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в сфере социально-культурного сервиса и туризма (УК-1.2);</li> <li>– выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования для решения профессиональных задач (ПК-3.1).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками расчета показателей, применяемых при решении социальных и профессиональных задач в сфере социально-культурного сервиса и туризма (УК-1.2);</li> <li>– владения методами комплексного анализа финансовой, бухгалтерской и иной информации, содержащейся в отчетности организаций различных форм собственности и использовать полученные сведения для осуществления проектной деятельности (ПК-3.1).</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные блоки и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Содержание и значение финансового анализа деятельности гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов в условиях рыночной экономики</li> <li>2. Анализ финансовых результатов и рентабельности гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов</li> <li>3. Анализ состава и структуры баланса в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов: трудовых, материальных</li> <li>4. Анализ платежеспособности и финансовой устойчивости в гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексах</li> <li>5. Анализ деловой активности организации гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов и методы их анализа</li> <li>6. Анализ в системе финансового планирования гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов</li> <li>7. Структура комплексного бизнес-плана и роль анализа в разработке и мониторинге основных показателей гостинично-ресторанных, туристских, спортивных и развлекательных комплексов</li> <li>8. Анализ рынка и разработка проекта бизнес-плана предприятия</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> 7 семестр – экзамен  <u>Заочная форма обучения:</u> 4 семестр – экзамен</p>
<p>Автор:</p>	<p>доцент кафедры финансового анализа и аудита, к.э.н., доцент Батищева Е.А.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Б1.В.ДВ.02.01 Качество гостиничных 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
<b>Форма обучения – очная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8ч., самостоятельная работа – 92 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Качество гостиничных услуг являются выработка у студентов необходимого запаса знаний и практических навыков, необходимых для понимания сущности процессов стандартизации, контроля качества сервисных услуг и реализации комплексного системного подхода к их изучению.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.01 Качество гостиничных услуг является дисциплиной по выбору части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>УК- 2.2.</b> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК - 1</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства <b>ПК 1.1 -</b> Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов <b>ПК – 4</b> Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации <b>ПК – 4.1</b> Способен осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации



	<p>ПК – 4.2 Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p> <p>ПК-5 Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности</p> <p>ПК – 5.1 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - сущности и моделей качества, методологических основ оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов, позволяющих проанализировать результаты функциональной деятельности различных подразделений гостиницы (ПК – 1.1)</li> <li>- теоретических и методологических основ стандартизации и сертификации гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством (ПК 4.1 )</li> <li>- стандартов обслуживания и обеспечения качества гостиничного продукта, методики осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов (ПК – 4.2)</li> <li>- современных основ производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; современных инновационных технологий, методики анализа конкурентоспособности услуг (ПК-5.1)</li> </ul> <p><b>Умения:</b> - проводить оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК – 2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК – 1.1)</li> <li>- осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации; оказывать гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством с соблюдением нормативной документации в области стандартизации и сертификации; (ПК – 4.1)</li> <li>- осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта (ПК – 4.2)</li> <li>- применять методы анализа конкурентоспособности услуг с использованием современных инновационных технологий (ПК-5.1)</li> </ul>

	<p><b>Навыки:</b> - реализация методов оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК – 2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей (ПК – 1.1)</li> <li>- применения нормативной документации в области стандартизации и сертификации при оказании гостинично-ресторанных услуги в соответствии с заявленным качеством (ПК – 4.1)</li> <li>- контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта (ПК – 4.2)</li> <li>- применения методов анализа конкурентоспособности услуг с использованием современных инновационных технологий (ПК-5.1)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления.</li> <li>2. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством гостиничных услуг.</li> <li>3. Восприятие потребителем качества гостиничного обслуживания.</li> <li>4. Управление качеством услуг в индустрии гостеприимства.</li> <li>5. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством.</li> <li>6. Функции TQM. Создание системы качества в гостинице.</li> <li>7. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.</li> <li>8. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.</li> <li>9. Оценка системы качества гостиничных услуг. Методика расчета индекса удовлетворенности потребителей.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – дифференцированный зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 4 курс – дифференцированный зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Б1.В.ДВ.02.02 Качество услуг предприятий питания»**  
 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
<b>Форма обучения – очная</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 3 ЗЕТ, 108 часа.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 18 ч., практические занятия – 36ч., самостоятельная работа – 54 ч. Заочная форма обучения: лекции – 4 ч., практические занятия – 8ч., самостоятельная работа – 92 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Качество услуг предприятий питания» являются выработка у студентов необходимого запаса знаний и практических навыков, необходимых для понимания сущности процессов стандартизации, контроля качества сервисных услуг и реализации комплексного системного подхода к их изучению.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина Б1.В.ДВ.02.02 Качество услуг предприятий питания» является дисциплиной по выбору части программы бакалавриата
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции (УК)</b> <b>УК-2</b> Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений <b>УК- 2.2.</b> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений <b>Профессиональные компетенции(ПК):</b> <b>ПК - 1</b> Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства <b>ПК 1.1 -</b> Способен осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов <b>ПК – 4</b> Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации <b>ПК – 4.1</b> Способен осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации

	<p>ПК – 4.2 Способен осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта</p> <p>ПК-5 Способен участвовать в разработке инновационных решений в сервисной деятельности</p> <p>ПК – 5.1 Способен осуществлять применение современных инновационных технологий для создания конкурентоспособных услуг</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b> - сущности и моделей качества, методологических основ оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методов, позволяющих проанализировать результаты функциональной деятельности различных подразделений предприятий общественного питания (ПК – 1.1)</li> <li>- теоретических и методологических основ стандартизации и сертификации гостинично-ресторанных услуг в соответствии с заявленным качеством (ПК 4.1 )</li> <li>- стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг предприятия питания, методики осуществления контроля за выполнением сотрудниками стандартов (ПК – 4.2)</li> <li>- современных основ производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы; современных инновационных технологий, методики анализа конкурентоспособности услуг (ПК-5.1)</li> </ul> <p><b>Умения:</b> - проводить оценку качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК – 2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК – 1.1)</li> <li>- осуществлять соотношение текущего состояния средств размещения с российским законодательством по классификации; оказывать гостинично-ресторанные услуги в соответствии с заявленным качеством с соблюдением нормативной документации в области стандартизации и сертификации; (ПК – 4.1)</li> <li>- осуществлять контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия питания (ПК – 4.2)</li> <li>- применять методы анализа конкурентоспособности услуг с использованием современных инновационных технологий (ПК-5.1)</li> </ul>

	<p><b>Навыки:</b> - реализация методов оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК – 2.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа результатов деятельности функциональных подразделений предприятий общественного питания, уровня обслуживания потребителей (ПК – 1.1)</li> <li>- применения нормативной документации в области стандартизации и сертификации при оказании гостинично-ресторанных услуги в соответствии с заявленным качеством (ПК – 4.1)</li> <li>- контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг предприятия питания (ПК – 4.2)</li> <li>- применения методов анализа конкурентоспособности услуг с использованием современных инновационных технологий (ПК-5.1)</li> </ul>
<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Понятие и сущность качества. Качество услуги как объект управления.</li> <li>11. Стандартизация и сертификация в управлении качеством услуг. Всеобщее управление качеством услуг предприятий общественного питания.</li> <li>12. Восприятие потребителем качества обслуживания предприятий общественного питания.</li> <li>13. Управление качеством услуг в предприятий общественного питания .</li> <li>14. Развитие системного подхода к управлению качеством. Концепция управления качеством.</li> <li>15. Функции TQM. Создание системы качества на предприятиях общественного питания.</li> <li>16. Анализ методов оценки качества услуг. Метод критических случаев. Анализ методов оценки качества услуг. Метод SERQUAL и метод SERVPERF.</li> <li>17. Анализ методов оценки качества услуг. Метод INDSERV. Анализ методов оценки качества услуг. Метод Кано.</li> <li>18. Оценка системы качества предоставляемых услуг. Методика расчета индекса удовлетворенности потребителей предприятий общественного питания.</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 7 – дифференцированный зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> 4 курс – дифференцированный зачет</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса Елфимова Ю.М.</p>

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**ФТД.01 «Международные деловые коммуникации на иностранных языках»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению  
 подготовки

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>«Сервис гостинично–ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет</b> 2 ЗЕТ, 72 час.	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 36 ч., самостоятельная работа – 36 ч. Заочная форма обучения: лекции – 0 ч., практические (лабораторные) занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 56 ч, контроль – 8 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целью освоения дисциплины является формирование учащегося способности, готовности и желания участвовать в межкультурной коммуникации и самосовершенствоваться в коммуникативной деятельности.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина ФТД.01 «Международные деловые коммуникации на иностранных языках» является дисциплиной базовой части и является обязательной к изучению дисциплиной.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах). УК–4.2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. УК–4.3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках УК–4.5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	УК–4.2 <b>Знания:</b> информационно–коммуникативных ресурсов для поиска информации в процессе коммуникации на государственном и иностранном (-ых) языках. <b>Умения:</b> применять коммуникативные техники и технологии делового общения с учетом социально-культурных особенностей и требований потребителей и (или) туристов.

	<p><b>Навыки:</b> самостоятельно работать с информационно–коммуникативными ресурсами с целью получения профессиональной информации для решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. УК–4.3</p> <p><b>Знания:</b> лексического материала: наиболее распространенные языковые средства выражения коммуникативно-речевых функций и общеупотребительные речевые единицы, модельные фразы, характерные для официальных и неофициальных писем.</p> <p><b>Умения:</b> использовать коммуникативно-композиционные схемы построения различных видов официальных и неофициальных писем, использовать языковые средства оформления письма в соответствии с коммуникативно-речевыми функциями.</p> <p><b>Навыки:</b> навыками соотношения конкретного коммуникативного намерения с грамматическим и лексическим наполнением официальных и неофициальных писем. УК–4.5</p> <p><b>Знания:</b> базовых понятий грамматического строя изучаемого языка; основных моделей словообразования; общеупотребительной лексики общего направления и нейтрального научного стиля; основной терминологической лексикой по своему профилю;</p> <p><b>Умения:</b> писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать со специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации.</p> <p><b>Навыки:</b> перевода профессионального текста и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<p>Тема 1. L’hotellerie généralités</p> <p>Тема 2. Les Etablissements hôteliers homologues et non homologues</p> <p>Тема 3. L’hotellerie dans l’économie mondiale</p> <p>Тема 4. L’hotellerie en France</p> <p>Тема 5. L’hôtellerie et restauration</p>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 6,7 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3,4 – зачет</p>
<b>Автор:</b>	Крусаян Ирина Эдуардовна

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
ФТД.02 «Регионоведение»  
по подготовке обучающегося по программе  
бакалавриата/магистратуры/специалитета  
по направлению подготовки**

<b>43.03.03</b>	<b>Гостиничное дело</b>
код	Наименование направления подготовки/специальности
	<b>Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов</b>
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 72 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> лекции – 18 ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 36 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 4 ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 60 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины ФТД.02 «Регионоведение» является получение студентами комплексного представления о современных рекреационных ресурсах, туристской освоенности и перспективах развития гостиничного бизнеса в различных регионах России. Данный курс формирует базисные знания о сущности регионоведения в контексте современного гостиничного дела и рассматривает особенности специфику регионов на современном этапе развития индустрии гостеприимства.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина ФТД.02 «Регионоведение» является факультативной дисциплиной
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Универсальные компетенции(УК) УК 2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК 6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	УК 2.2 Знания: основы рекреационного и туристского природопользования, особенностей регионального законодательства и региональной политики властей Умения: определять и оценивать факторы, влияющие на размещение производительных сил и ресурсов для эффективной деятельности туристской организации в регионе с учетом политики государства и тенденций туристского рынка Навыки: способностью использовать и применять информацию об особенностях функционирования и развития регионов для эффективного планирования и проектирования предметно-практической деятельности



	<p>туристской организации с учетом цели и задач ее деятельности</p> <p>УК 6.1</p> <p>Знания: знание своих возможностей, траектории саморазвития</p> <p>Умения: предвидеть изменения рынка туристских услуг и использовать свои знания для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Навыки: применять на практике свои знания и возможности для развития туристской организации и всей индустрии туризма в регионе</p> <p>УК6.2</p> <p>Знания: знание своих возможностей, траектории саморазвития</p> <p>Умения: предвидеть изменения рынка туристских услуг и использовать свои знания для успешного выполнения порученной работы</p> <p>Навыки: применять на практике свои знания и возможности для развития туристской организации и всей индустрии туризма в регионе</p>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в регионоведение</li> <li>2. Современный федерализм и административно-территориальная структура России</li> <li>3. Региональная политика и взаимоотношения между территориальными единицами</li> <li>4. Экономическая региональная политика и экономическое развитие регионов в России</li> <li>5. Международное сотрудничество Российских регионов в условиях глобализации</li> <li>6. Социокультурное развитие регионов России</li> <li>7. Стратегические задачи регионального развития в России. Особые экономические зоны РФ</li> <li>8. Региональная и национальная безопасность России</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр 5 – зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс 3 – контрольная работа</p>
<b>Автор(ы):</b>	Варивода В. С., к.э.н., доцент кафедры туризма и сервиса

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

43.03.03	«Гостиничное дело»
код	направление подготовки
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных и развлекательных комплексов»
	профиль подготовки
<b>Форма обучения</b> – очная, заочная	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины</b> составляет 2 ЗЕТ, 72 час	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий:</b>	<p>Очная форма обучения: Лекции – ч., практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 54 ч.</p> <p>Заочная форма обучения: Лекции – ч., практические занятия – 4 ч., самостоятельная работа – 64 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Целями дисциплины ФТД.03 «Стилистика» являются формирование у студентов знаний по технологии подготовки к обслуживанию посетителей предприятий общественного питания и практических навыков по их применению, подготовка к приему гостей в ресторанном бизнесе.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Дисциплина ФТД.03 «Стилистика» относится к факультативным дисциплинам учебного плана образовательной программы
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах <ul style="list-style-type: none"> <li>– Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп (УК-5.1)</li> <li>– Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-5.3)</li> </ul> </li> <li>– УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни <ul style="list-style-type: none"> <li>– Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы (УК-6.1)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (УК-5.1)</li> </ul>

- подарочного этикета, веаринга, способствующие формирования идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-5.3)
- основных аспектов организации сервисного пространства, стилей в пространстве и образе личности, ораторского искусства необходимых для предоставления гостиничного продукта соответствующего требованиям потребителям (УК-6.1)

**Умения:**

- применять социологические и психологические методы исследования в профессиональной деятельности, выявлять потребности на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (УК-5.1)
- определяет и обеспечивает высокий профессиональный уровень приема и обслуживания клиентов, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-5.3)
- планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, использовать основы материаловедения, стили в пространстве и образе личности(УК-6.1)

**Навыки:**

- подбора социологических и психологических методов исследования в профессиональной деятельности, выявление потребностей потребителя на основе этнокультурных, исторических и религиозных традициях (УК-5.1)
- подарочного этикета, веаринга, способствующие формирования идеального сервисного работника, способного работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-5.3)
- подбора прикладных методов исследования в области формирования сервисного пространства, формирования личности идеального сервисного работника, соответствующего требованиям потребителям (УК-6.1)

**Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)**

1. Ведение в стилистику. Организация сервисного пространства.
2. Материаловедение. Стили в пространстве и образе личности.
3. Резюме – искусство бумажной самопрезентации.
4. Страноведческая специфика составления резюме.
5. Поведениеведение.
6. Веаринг – искусство носить одежду.
7. Подарочный этикет - искусство внимания и заботы.
8. Ораторское искусство в туризме.

	<p>9. Стилистика и персона-моделирование: научные подходы и ненаучные решения.</p> <p>10. Социологические методы исследований в туризме.</p> <p>11. Психологические методы исследования в туризме.</p> <p>12. Практические аспекты использования знаний стилистики вне туристической сферы.</p>
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная форма – 7 семестр: зачет</p> <p>Заочная форма – 4 курс: зачет</p>
<b>Автор:</b>	Елфимова Ю.М., к.э.н, доцент кафедры туризма и сервиса

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**ФТД.04 Практикум «Школа общения»**  
 по подготовке обучающегося по программе бакалавриата по направлению  
 подготовки Гостиничное дело

43.03.03	Информационные системы и технологии
код	Наименование направления подготовки/специальности
	«Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов»
	Профиль/магистерская программа/специализация
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 2 ЗЕТ, 36 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<u>Очная форма обучения:</u> практические занятия – 18 ч., самостоятельная работа – 18 ч. <u>Заочная форма обучения:</u> практические занятия – 8 ч., самостоятельная работа – 24 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	Учебная дисциплина ФТД. 04 «Практикум «Школа общения» относится к факультативной части программы бакалавриата.
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК)</b> УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: - УК-3.4 - Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд. УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах): - УК-4.4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: <ul style="list-style-type: none"> <li>• внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</li> </ul>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основ эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. основ в обмена информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>основ конструктивно взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-4.4).</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>основ эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. основ в обмена информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-4.4).</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды (УК-3.4);</li> <li>конструктивно взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции (УК-4.4).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Общение – основа человеческого бытия</li> <li>Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)</li> <li>Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)</li> <li>Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)</li> <li>Особенности общения в профессиональной и деловой сфере</li> <li>Конфликты в общении</li> <li>Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</li> <li>Этика и культура общения</li> </ol>
Форма контроля	<p><u>Очная форма обучения:</u> семестр – 4 семестр, зачет</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> курс – 2 курс, зачет</p>

**Автор(ы):**

Лимонова О.О., к.п.н., доцент кафедры педагогики,  
психологии и социологии