

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Сочинский государственный университет»  
в г. Анапе Краснодарского края

**КАФЕДРА СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОГО СЕРВИСА И ТУРИЗМА**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ  
43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»,  
ПРОФИЛЬ «ГОСТИНИЧНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»**

**АНАПА, 2022**

## Обязательная часть

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.01 Философия**

наименование дисциплины по учебному плану

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся знаний по истории возникновения, развития и современного состояния философской проблематики; понимание методологической и мировоззренческой значимости для становления молодого специалиста, т.е. формирование философской культуры будущего специалиста на основе обширного исторического и современного материала, анализа постановки и решения «вечных» философских проблем человечества.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Философия, ее предмет и роль в развитии общества. Развитие мировой и отечественной философии. Бытие, материя, субстанция. Сознание и его формы. Теория познания. Теория и методы познания социального бытия. Культура и цивилизация. Ценность человеческого бытия. Проблема прогресса в духовном опыте человека.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, УК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.07 Основы проектной деятельности Б1.О.09 Математика Б1.О.10 Информатика Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе

	Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.О.02 История России Б1.О.03 Всеобщая история Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.О.02 История России

*наименование дисциплины по учебному плану*

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

очная/заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы устойчивых знаний и целостного представления о характере и особенностях исторического развития России, определение места и роли страны в истории мировых цивилизаций, подготовка к использованию накопленных исторических знаний при формировании гражданской позиции и ориентации в современных проблемах общественно-политической жизни России и тенденциях мирового развития на фоне истории мировой цивилизации.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тема 1. Древнерусское государство: предыстория, особенности образования русского народа с внешними врагами в III в.
	Тема 2. Формирование единого Российского государства XV-XVII в.
	Тема 3. Особенности развития Российской империи в XVIII в.
	Тема 4. Российская империя в XIX -начале XX вв.
	Тема 5. Революции и основные тенденции развития СССР в 1920-30-е
	Модуль: Великая Отечественная война: без срока давности. Тема 6 (1). Геноцид мирного населения в годы Великой Отечественной войны на территории Северо-Запада РСФСР в современной российской историографии
	Модуль: Великая Отечественная война: без срока давности. Тема 7 (2). Источники о преступлениях нацистов и их пособников против мирного населения РСФСР в годы Великой Отечественной войны
	Тема 8. Противоборство двух мировых систем. Поражение социализма. Распад СССР
	Тема 9. Становление Российской государственности (1992-2020 гг.).
Формируемые компетенции (коды)	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.01 Философия Б1.О.03 Всеобщая история Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.О.03 Всеобщая история

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

очная/заочная  
форма обучения

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	является формирование у студентов системы устойчивых знаний и целостного представления о характере и особенностях исторического развития мирового сообщества, определение места и роли стран в истории мировых цивилизаций, подготовка к использованию накопленных исторических знаний при формировании гражданской позиции и ориентации в современных мировых проблемах общественно-политической жизни и тенденциях мирового развития на фоне истории мировой цивилизации.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Тема 1. История древнего мира: Современные подходы и концепции
	Тема 2. Проблемы социального и экономического развития европейского общества в контексте современной науки
	Тема 3. Поворот западного общества на путь модернизационного развития. Просвещение и его плоды.

	Тема 4. Страны Запада в XIX в.: промышленная революция и ее последствия
	Модуль: Великая Отечественная война: без срока давности. Тема 5 (3). Теоретические основы нацистской политики геноцида
	Модуль: Великая Отечественная война: без срока давности. Тема 6 (4). Политика “обеспечения жизненного пространства” германской нации
	Модуль: Великая Отечественная война: без срока давности. Тема 7 (5). Проблема суда и наказания нацистских преступников
	Тема 8. «Холодная война» сквозь призму исторических толкований.
	Тема 9. Структурные и институциональные изменения в период новейшей истории.
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем. УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм. УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	Б1.О.01 Философия Б1.О.02 История России Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, консультации
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.04 Иностранный язык**

*наименование дисциплины по учебному плану*

### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	15/540
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций, необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Моя семья</li> <li>2. Семья моего друга.</li> <li>3. Глагол to be в простом настоящем времени</li> <li>4. Present Simple Tense. Образование, употребление.</li> <li>5. Present Simple Tense. Отрицательная, вопросительная формы.</li> <li>6. Present Simple Tense. Специальные вопросы</li> <li>7. Артикль.</li> <li>8. Мой дом (квартира)</li> <li>9. Дом(квартира) моего друга.</li> <li>10. Оборот There is/are в настоящем времени</li> <li>11. Степени сравнения прилагательных</li> <li>12. Рабочий день</li> <li>13. Глагол To have в простом настоящем времени</li> <li>14. Рабочий день моего друга</li> <li>15. Present Continuous Tense. Образование, употребление</li> <li>16. Present Continuous Tense. Отрицательная, вопросительная формы.</li> <li>17. Present Continuous Tense. Специальные вопросы</li> <li>18. Сравнение Present Simple Tense и Present Continuous Tense.</li> <li>19. Погода</li> <li>20. Слова- указатели времени</li> <li>21. Имя числительное.</li> <li>22. Мой рабочий день</li> <li>23. Past Simple Tense. Образование, употребление</li> <li>24. Рабочий день моего друга.</li> <li>25. Past Simple Tense. Образование, употребление</li> <li>26. Past Simple Tense. Отрицательная, вопросительная формы.</li> <li>27. Мое хобби</li> <li>28. Past Simple Tense. Неправильные глаголы</li> <li>29. Хобби моего друга</li> <li>30. Past Simple Tense. Специальные вопросы</li> <li>31. Сравнение Past Simple Tense и Present Simple Tense.</li> <li>32. Путешествие.</li> <li>33. Present Perfect Tense. Образование, употребление</li> <li>34. Отдых в отеле.</li> <li>35. Present Perfect Tense. Образование, употребление</li> <li>36. Present Perfect Tense. Отрицательная, вопросительная формы.</li> <li>37. Заселение и выписка из отеля</li> <li>38. Новости. Средства массовой информации.</li> <li>39. Выражение долженствования</li> <li>40. Гостиничное обслуживание</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	УК-4

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-4.1 Демонстрирует знания принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного общения на государственном и иностранном языках УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языке.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.13 Иностранный язык второй Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика ФТД.В.01 Иностранный язык (профессиональный)
Образовательные технологии	Задания для контрольных работ; темы докладов; тест.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет, экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.05 Безопасность жизнедеятельности**

Дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	Дать будущим специалистам базовые знания и сформировать практические навыки для выполнения профессиональной деятельности в гостиничной индустрии.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Тема 1. Понятие безопасности в индустрии гостеприимства Тема 2. Международный, государственный и производственный уровень обеспечения безопасности Тема 3. Характеристика угроз и компонентов безопасности гостиничного предприятия. Меры личной безопасности гостей и персонала отеля в чрезвычайной ситуации Тема 4. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы Тема 5. Подсистема санитарно-эпидемиологической безопасности гостиницы и гигиены Тема 6. Требования к содержанию помещений гостиницы (согласно санитарным правилам и нормам) и уборке помещений. Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности гостиницы
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	УК-8.1 Обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности при устойчивом функционировании природной среды и рациональном природопользовании
	УК-8.2 Анализирует социально значимые проблемы и процессы, происходящие в области обеспечения безопасности жизнедеятельности, определяет способы снижения рисков, связанных с деятельностью человека
	УК-8.3 Владеет принципами обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирует развитие событий и оценивает последствия при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Зачет

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.06 Физическая культура и спорт**  
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	2/72
Цель изучения дисциплины	заключается в получении обучающимися теоретических знаний о средствах, методах и организационных формах физической культуры, позволяющие выпускнику методически обоснованно и целенаправленно использовать их при организации деятельности по удовлетворению особых образовательных потребностей различных групп населения, направленных на повышение уровня их социальной адаптации и реабилитации, обеспечения здорового образа жизни.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов</li> <li>2. Социально-биологические основы физической культуры</li> <li>3. Основы здорового образа жизни</li> <li>4. Физическая тренировка в обеспечении здоровья</li> <li>5. Средства и методы физической культуры в регулировании работоспособности</li> <li>6. Общая физическая и специальная подготовка</li> <li>7. Современные оздоровительные технологии <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Особенности организации студенческого спорта</li> </ol> </li> <li>8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями</li> </ol>

Формируемые компетенции (коды)	УК-7
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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 и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.ДВ.09.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Спортивные и подвижные игры. Б1.В.ДВ.09.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Фитнес. Б1.В.ДВ.09.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья.
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачёт

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.07 Основы проектной деятельности**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части  
статус дисциплины

очная/заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	научить студентов использовать инструменты проектного управления в сфере гостеприимства, определять потребности в проектах, инициировать и планировать проекты, реализовывать их и осуществлять контроль реализации.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Понятие и основные характеристики проектной деятельности в индустрии гостеприимства 2. Бизнес-планирование как инструмент реализации проекта в индустрии гостеприимства 3. Управление проектом в индустрии гостеприимства
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, УК-2

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.09 Математика Б1.О.10 Информатика Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.О.11 Правоведение Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение**

*наименование дисциплины по учебному плану*

### **Дисциплина обязательной части учебного плана**

*статус дисциплины*

**Очная, заочная**

*форма обучения*

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	Овладение теоретическими знаниями и необходимыми практическими навыками речевых коммуникаций, включая

	личную коммуникативную культуру; знание норм и правил речевого общения в деловой и профессиональной обстановке; овладение культурой общения и средствами речевого воздействия как важнейшим инструментом профессиональной деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Раздел 1. Теоретические основы категории «речевая коммуникация»
	Раздел 2. Эффективное деловое общение
	Раздел 3. Технология и психология делового общения
Формируемые компетенции (коды)	УК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-4.1. Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию, в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии. УК-4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках УК-4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.04 Иностранный язык Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.13 Иностранный язык второй Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.О.09 Математика

*наименование дисциплины по учебному плану*

### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	8/288
Цель изучения дисциплины	обучение студентов основам линейной алгебры, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики,

	используемым для решения теоретических и практических задач в области туристской и гостиничной сферы деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Раздел 1. Введение. История развития математики, ее значение в гуманитарных науках. Элементы теории множеств. Раздел 2. Аналитическая геометрия и векторная алгебра. Раздел 3. Линейная алгебра. Раздел 4. Дифференциальное исчисление. Раздел 5. Интегральное исчисление. Раздел 6. Дифференциальные уравнения. Раздел 7. Теория вероятностей и математическая статистика в условиях гостиничного бизнеса.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1. Демонстрирует принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач поиск информации. УК- 1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. УК-1.3. Применяет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.01 Философия Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.10 Информатика**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	освоение профессиональных компетенций, связанных со способностью решения стандартных задач профессиональной

	<p>деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта, способностью к продвижению и реализации туристского продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий.</p>
<p>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия и методы теории информации и кодирования. Сигналы, данные, информация. Общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.</li> <li>2. Технические средства реализации информационных процессов.</li> <li>3. Программные средства реализации информационных процессов.</li> <li>4. Модели решения функциональных и вычислительных задач.</li> <li>5. Алгоритмизация и программирование.</li> <li>6. Локальные и глобальные сети ЭВМ. Защита информации в сетях.</li> </ol>
<p>Формируемые компетенции (коды)</p>	<p>УК-1, ОПК-8</p>
<p>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</p>	<p>УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач  УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности  УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений  ОПК-8.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий  ОПК-8.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности  ОПК-8.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</p>	<p>Б1.О.01 Философия  Б1.О.07 Основы проектной деятельности  Б1.О.09 Математика  Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе  Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения  Б1.В.08 Организация гостиничного дела  Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности  Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика  Б1.О.26 Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства  Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>

Образовательные технологии	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.О.11 Правоведение

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование теоретических знаний и практических навыков в рамках образовательной программы по дисциплине Правоведение, правовое воспитание студентов; правовое просвещение.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	Основы теории государства и права
	Основы конституционного права РФ
	Основы административного права РФ
	Основы налогового права
	Основы гражданского права РФ
	Основы наследственного права РФ
	Основы семейного права РФ
Основы трудового права РФ	
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	УК-2, УК-10
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<p>УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты</p> <p>УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p> <p>УК-10.1 Демонстрирует знания при определении сущности коррупционного поведения и его взаимосвязи с социальными, экономическими, политическими и иными условиями</p> <p>УК-10.2 Анализирует, интерпретирует и правильно применяет правовые нормы при противодействии коррупционному поведению</p> <p>УК-10.3 Владеет навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами</p>
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	<p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p>

	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.О.12 Психология

*наименование дисциплины по учебному плану*

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся у студентов целостного представления об основных психических явлениях и о психологических особенностях человека как факторах успешности его деятельности
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1.Общее представление о психологии как науке. Развитие представлений о предмете психологии. 2.Психика и формы её проявления. 3.Сознание как психический процесс 4.Психология сознания. Психология как наука о поведении. 5.Общие представления о восприятии, памяти, внимании. 6.Мышление и речь 7.Основные направления развития представлений об эмоциях. 8.Волевые процессы и их изучение. 9.Понятие личности в системе человекознания. Индивид, личность, индивидуальность. Субъект деятельности.
Формируемые компетенции (коды)	УК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии

	УК-3.3. Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.14 Основы социального государства Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика ФТД.В.02 Тренинг безбарьерного общения
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой

### **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.13 Самоменеджмент**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	способствование подготовке квалифицированных кадров, умеющих в современных условиях успешно решать сложные задачи управления, проектировать гибкие и эффективные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Методологические подходы к самоменеджменту 2. Определение жизненных целей 3. Построение успешной карьеры 4. Планирование личной работы руководителя 5. Приоритеты в работе руководителя 6. Рабочий стиль руководителя: методы управления временем 7. Делегирование полномочий 8. Мотивация и самосовершенствование личности 9. Стресс-менеджмент
Формируемые компетенции (коды)	УК-6
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития

	УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.14 Основы социального государства Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет

### **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.14 Основы социального государства**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов целостного представления об основных закономерностях развития социальной сферы общества, принципах функционирования современного социального государства и социальных функциях государства и других субъектов регулирования социальной сферы общества.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Социальная сфера общества: определение и характеристика. Сущность, цели и принципы социального государства. Понятие социальной политики. Модели социальной политики. Субъекты социальной политики. Повышение благосостояния населения. Система социальной защиты населения. Регулирование рынка труда. Роль социальной экспертизы в реализации функций социального государства.
Формируемые компетенции (коды)	УК-3, УК-6.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в

	<p>команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывать их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и ассертивность в межличностном взаимодействии</p> <p>УК-3.3. Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой</p> <p>УК-6.1 Демонстрирует знание основных принципов тайм-менеджмента, методов планирования личностного развития, принципов образования</p> <p>УК-6.2 Строит дерево целей саморазвития, ставит стратегические, тактические и оперативные задачи, придерживается принципов образования во время реализации траектории саморазвития</p> <p>УК-6.3 Планирует саморазвитие, достигает целей в учебе, самовоспитании и других видах деятельности, демонстрирует способность самостоятельно решать образовательные задачи в установленный срок</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.12 Психология</p> <p>Б2.О.01(У) Ознакомительная практика</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>ФТД.В.02 Тренинг безбарьерного общения</p> <p>Б1.О.13 Самоменеджмент</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.16 Сервисная деятельность**

*наименование дисциплины по учебному плану*

#### **Дисциплина обязательной части учебного плана**

статус дисциплины

#### **Очная, заочная**

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методах обслуживания.

Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека Вопросы истории развития сервиса в России Виды сервисной деятельности Услуга как специфический продукт сервисной деятельности. Разновидность услуг и их характеристика Психологические особенности делового общения в сфере сервиса Взаимоотношения специалиста по сервису и туризму и клиента в процессе осуществления сервисной деятельности Теория организации обслуживания. Предприятия, оказывающие услуги населению Теория и практика сервиса с учетом национальных, региональных, этнических, демографических и природно-климатических особенностей обслуживания
Формируемые компетенции (коды)	ОПК- 3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК- 3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ОПК- 3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.18 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.22 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.25 История туризма и гостеприимства Б1.О.30 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

### **АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.17 Экономика**

*наименование дисциплины по учебному плану*

**Дисциплина обязательной части учебного плана**

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
--	-------

Цель изучения дисциплины	формирование студентом экономического мышления, необходимого для понимания объективных экономических процессов в мире и России.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<p>10. Предмет и метод экономики</p> <p>11. Основы теории спроса и предложения</p> <p>12. Теория фирмы в гостиничной сфере</p> <p>13. Рынок факторов производства</p> <p>14. Теория потребительского поведения</p> <p>15. Теория принятия оптимальных управленческих решений в сфере гостеприимства и туризма</p> <p>16. Макроэкономическое равновесие. Макроэкономическая нестабильность: циклы, инфляция, безработица</p> <p>17. Государственное регулирование экономики. Особенности фискальной политики государства в сфере гостеприимства и туризма</p>
Формируемые компетенции (коды)	УК- 9, ОПК - 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p> <p>УК-9.2 Использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом), контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p>УК-9.3 Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей</p> <p>ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия</p> <p>Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины

**Б1.О.18 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Освоение основных понятий теории управления качеством применительно к качеству гостиничных услуг, предоставляемых в индустрии гостеприимства и подготовка обучающихся к внедрению достижений современной теории менеджмента качества в управлении гостиничными предприятиями.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Место и роль стандартизации в системе технического регулирования. Национальная система стандартизации. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3, ОПК-6
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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 с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы ОПК-6.1. Осуществляет поиск необходимой нормативно-правовой документации для деятельности в избранной профессиональной области ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации о предоставлении услуг размещения и питания ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с нормативными требованиями
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.16 Сервисная деятельность Б1.О.22 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.25 История туризма и гостеприимства Б1.О.30 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика

Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.19 Гостиничный менеджмент**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	способствование подготовке квалифицированных кадров, умеющих в современных условиях успешно решать сложные задачи управления, проектировать гибкие и эффективные системы управления в сфере гостеприимства и общественного питания.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эволюция менеджмента гостеприимства и основные этапы его развития</li> <li>2. Внутренняя и внешняя среда гостиничной организации</li> <li>3. Структура управления гостиничным предприятием</li> <li>4. Функции и принципы менеджмента в гостеприимстве</li> <li>5. Методы менеджмента в гостеприимстве</li> <li>6. Стили руководства гостиничной организацией</li> <li>7. Личность, власть и авторитет менеджера</li> <li>8. Управленческие решения</li> <li>9. Менеджмент персонала гостиничной организации</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.24 Введение в индустрию гостеприимства Б1.О.28 Управление персоналом гостиниц и ресторанов Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.20 Маркетинг гостиничного предприятия**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана  
 статус дисциплины

Очная, заочная  
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	освоение профессиональных компетенций, связанных со способностью комплексного и системного использования маркетинговых инструментов с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Специфика маркетинга гостиничного предприятия</li> <li>2. Маркетинговые исследования в сфере гостиничного хозяйства</li> <li>3. Потребитель в системе маркетинга гостиничного предприятия</li> <li>4. Услуга как товар в системе маркетинга гостиничного предприятия</li> <li>5. Ценообразование в маркетинге гостиничного предприятия</li> <li>6. Маркетинговые коммуникации в сфере гостиничного хозяйства.</li> <li>7. Стратегическое планирование деятельности маркетинговой службы в сфере гостиничного хозяйства</li> <li>8. Внутренний маркетинг в организациях сферы услуг</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК- 4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК- 4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК- 4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК- 4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.27 Курортография Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия**

*наименование дисциплины по учебному плану*

**Дисциплина обязательной части учебного плана**

статус дисциплины

**Очная, заочная**

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	получение студентом базовых теоретических знаний и формирование у него начальных умений в достижении экономически эффективных результатов при формировании и реализации гостинично-ресторанного продукта.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гостиничное предприятие как хозяйствующий субъект. Виды предпринимательства в гостиничном бизнесе.</li> <li>2. Организационно - правовые основы гостиничного бизнеса. Механизм образования и функционирования гостиничных предприятий.</li> <li>3. Характеристика имущества гостиничного предприятия. Основные фонды гостиничных предприятий и оценка эффективности их использования. Оборотные фонды гостиничного предприятия и оценка эффективности их использования.</li> <li>4. Трудовые ресурсы гостиничных предприятий. Сущность и виды оплаты труда.</li> <li>5. Финансовые ресурсы гостиничных предприятий. Организация производства гостиничных продуктов и услуг. Себестоимость гостиничных продуктов и услуг.</li> <li>6. Ценообразование в гостеприимстве.</li> <li>7. Финансовые результаты деятельности гостиничных предприятий. Оценка эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания.</li> <li>8. Банкротство предприятий. Процедура банкротства.</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК - 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.17 Экономика</p> <p>Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>

Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.23 Основы бухгалтерского учета**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	108/3
Цель изучения дисциплины	является формирование у будущих специалистов теоретических и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского (финансового) учета фактов хозяйственной деятельности, использованию учетной информации для принятия управленческих решений. В процессе изучения дисциплины студенты должны научиться понимать сущность экономических явлений и процессов, их взаимосвязь и взаимозависимость, уметь их детализировать, систематизировать и моделировать, определять влияние факторов, оценивать достигнутые результаты.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бухгалтерский учет: возникновение, развитие и его современная роль в управлении экономикой организаций</li> <li>2. Принципы бухгалтерского учета, его предмет и объекты</li> <li>3. Бухгалтерский баланс и другие формы финансовой отчетности</li> <li>4. Система счетов и метод двойной записи</li> <li>5. Документирование и инвентаризация</li> <li>6. Оценка имущества и обязательств, калькулирование себестоимости продукции, работ, услуг</li> <li>7. Учетные регистры и формы бухгалтерского учета</li> <li>8. Анализ показателей отчетности коммерческих организаций</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

	ОПК-5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.17 Экономика Б1.О.21 Экономика гостиничного предприятия Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.О.24 Введение в индустрию гостеприимства**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование целостного представления об особенностях индустрии гостеприимства и основах туристской деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Понятие гостеприимства как сферы деятельности История возникновения и развития гостиничного дела Классификация и типология гостиничных предприятий Материально-техническая база гостиничного предприятия Организационная структура управления гостиничным комплексом Организация и технология обслуживания на гостиничном предприятии Организация питания туристов в гостиничных комплексах Требования к персоналу в гостиничном сервисе и туризме Индустрия развлечений и анимация
Формируемые компетенции (коды)	ОПК- 2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК- 2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

	ОПК- 2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.19 Гостиничный менеджмент Б1.О.28 Управление персоналом гостиниц и ресторанов Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.25 История туризма и гостеприимства**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития туризма и гостеприимства, применять в профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий различные источники информации по объекту гостиничного продукта, готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Основные понятия, цели и функции туризма Зарождение и развитие туризма в Древнем мире Развитие путешествий и туризма в средние века Развитие путешествий и туризма в новое время. Первые туристские организации Развитие туризма в дореволюционной России История туризма в СССР Развитие туризма в РФ Перспективы развития отечественного туризма на современном этапе.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК- 3

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	в ОПК- 3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
	ОПК- 3.2 Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.16 Сервисная деятельность Б1.О.18 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.22 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.30 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.26 Информационные технологии и системы в индустрии гостеприимства**

наименование дисциплины по учебному плану

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

#### Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	3/108
Цель изучения дисциплины	освоение профессиональных компетенций, связанных со способностью решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационные технологии, их развитие и классификация.</li> <li>2. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.</li> <li>3. Информационные системы в индустрии гостеприимства.</li> <li>4. Глобальные компьютерные сети и их применение в индустрии гостеприимства.</li> <li>5. Мультимедийные технологии.</li> <li>6. Системы бронирования и резервирования</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-1, ОПК - 8

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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 в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-8.1 Демонстрирует знания принципов работы современных информационных технологий ОПК-8.2 Выбирает современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ОПК-8.3 Владеет навыками использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.10 Информатика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Зачёт

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.27 Курортография**

*наименование дисциплины по учебному плану*

#### Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование целостного представления о курортах и их географическом месторасположении, курортных факторах и курортных ресурсах.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Понятие Лечебно-оздоровительные местности курорты. Курортная инфраструктура, основные задачи, особенности функционирования курортов
	Курортографическая характеристика климатических курортов
	Курортографическая характеристика мировых и отечественных бальнеологических и грязевых курортов
	Курортографическая характеристика горноклиматических курортов
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК- 4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов ОПК- 4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий ОПК- 4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.20 Маркетинг гостиничного предприятия Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.О.28 Управление персоналом гостиниц и ресторанов**

*наименование дисциплины по учебному плану*

#### **Дисциплина обязательной части учебного плана**

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний, связанных с целенаправленным, организованным воздействием на людей и их группы (команды), работающих в гостиничных предприятиях и ресторанах, достижения собственных, групповых, организационных целей и общественных задач.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Введение. Предмет и задачи дисциплины. Система управления персоналом, ее составляющие. Место и роль управления персоналом в системе управления предприятием индустрии гостеприимства. Эволюция и современные концепции управления персоналом. Персонал организации как объект управления. Кадровая политика и стратегии управления персоналом гостиниц и ресторанов. Функциональное разделение труда и организационная структура службы управления персоналом гостиниц и ресторанов. Кадровое планирование персонала гостиниц и ресторанов. Подбор и найм персонала гостиниц и ресторанов. Трудовая адаптация персонала гостиниц и ресторанов. Обучение и развитие персонала гостиниц и ресторанов.

	<p>Деловая оценка и аттестация персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Управление деловой карьерой персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Управление мотивацией и стимулирование трудовой деятельности персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Повышение лояльности персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Корпоративная культура как инструмент управления персоналом гостиниц и ресторанов.</p> <p>Управление конфликтами в коллективе.</p> <p>Технологии увольнения персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Оценка эффективности управления персоналом гостиниц и ресторанов.</p>
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ОПК-2.1</p> <p>Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2</p> <p>Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.19 Гостиничный менеджмент</p> <p>Б1.О.24 Введение в индустрию гостеприимства</p> <p>Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет, экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	подготовить студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах гостиничных услуг, раскрыть методы и приемы ведения продаж гостиничных услуг на внутренних и международных рынках, способы организации и проведения рекламы, мероприятий Public Relations и Publicity в гостиничной индустрии.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие продаж и их роль в гостиничном бизнесе.</li> <li>2. Покупка гостиничного продукта потребителем.</li> <li>3. Разработка стратегии продвижения и продаж</li> </ol>

	<p>4. Приемы продвижения и продаж.</p> <p>5. Среда, в которой реализуются продажи.</p> <p>6. Управление продажами.</p> <p>7. Оценка эффективности сбытовой деятельности.</p>
Формируемые компетенции (коды)	УК – 1; ОПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК – 1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК – 1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК – 1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений</p> <p>ОПК-4.1 Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p> <p>ОПК-4.2 Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий</p> <p>ОПК-4.3 Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.01 Философия</p> <p>Б1.О.09 Математика</p> <p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б1.О.27 Курортография</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## Часть, формируемая участниками образовательных отношений

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов с территориально-рекреационными системами, рекреационными ресурсами, туристской освоенностью и перспективами развития туризма в различных регионах Северного Кавказа, а также с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом наук.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Понятие о природных и культурно-исторических ресурсах. Задачи курса. Природные и культурно-исторические ресурсы Южного региона Природно-рекреационные и культурно-исторические ресурсы Северного Кавказа. Кавказские Минеральные Воды. Азовская территориально-рекреационная система Черноморское побережье Кавказа как основная природная и культурно-историческая система России Туристско-рекреационный потенциал Каспийского побережья Природные и культурно-исторические ресурсы Краснодарского края
Формируемые компетенции (коды)	УК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем
	УК-5.2. Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм
	УК-5.3. Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.24 Курортография Б1.О.26 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа,
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных организациях**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Овладение студентами основными профессиональными знаниями и навыками в области организации туристской и гостиничной анимации, основ анимационного планирования; получение знаний о технологии создания и реализации анимационных программ в сфере услуг, создания материальной базы для эффективной работы аниматоров., необходимыми для эффективного управления предприятием индустрии гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Основные понятия и сущность анимационного сервиса. Психофизиологическая и социальная сущность отдыха и развлечений. Характеристика индустрии развлечений Драматургия и режиссура анимационных программ Организация и методы игровой деятельности в туризме. Подготовка и разработка культурно-досуговых программ. Технологии оздоровительной спортивной деятельности на курорте.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет с оценкой

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.В.03 Управление инновациями в гостиничном бизнесе**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/ час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Формирование у обучающихся теоретических основ в сфере инновационной деятельности, изучение технологий и методов управления инновациями в организации.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Тенденции, разновидности и управление развитием предприятий. Особенности инноваций в гостиничном бизнесе. Классификация инноваций Инновационный менеджмент: возникновение, становление и основные черты. Формы инновационного менеджмента. Инновационные игры. Инновационные организации. Организационные структуры инновационных организаций Разработка программ и проектов нововведений. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций. Прогнозирование в инновационном менеджменте Стратегическое управление как составная часть инновационного менеджмента Финансирование инновационного процесса на предприятии гостиничного бизнеса

Формируемые компетенции (коды)	ОПК- 3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон ОПК-3.2. Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАСП, ГОСТ, интегрированные системы)
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.16 Сервисная деятельность Б1.О.18 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Б1.О.22 Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Б1.О.25 История туризма и гостеприимства Б1.О.30 Культура здорового образа жизни и здорового питания Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении организации деятельности службы питания гостиничного предприятия в рамках компетентного подхода.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Служба питания, ее роль в гостиничном комплексе Структура службы питания в гостиничных комплексах различных типов и классов. Основные принципы составления рационов, проживающих в гостиничном комплексе Виды услуг питания в гостиничных комплексах и методы обслуживания Особенности обслуживания в гостиничных номерах Организация обслуживания массовых мероприятий Особенности питания иностранных клиентов. Кулинарные традиции народов мира

Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

очная/заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование системы знаний по управлению и развитию курортных объектов размещения как важнейшей части туристской инфраструктуры.

Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Исторические предпосылки развития курортного дела</li> <li>2. Основы организации курортного дела</li> <li>3. Курорты и курортные центры: особенности создания и функционирования</li> <li>4. Технологии и организация деятельности курортных объектов размещения</li> <li>5. Маркетинг санаторно-курортных услуг</li> <li>6. Управление маркетинговой деятельностью санаторно-курортных организаций.</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	УК-1; УК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-1.1. Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1.2. Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1.3. Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений</p> <p>УК-2.1. Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты</p> <p>УК-2.2. Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3. Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.01 Философия</p> <p>Б1.О.07 Основы проектной деятельности</p> <p>Б1.О.09 Математика</p> <p>Б1.О.10 Информатика</p> <p>Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p> <p>Б1.О.07 Основы проектной деятельности</p> <p>Б1.О.11 Правоведение</p> <p>Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

**АННОТАЦИЯ**  
 рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
 статус дисциплины

Очная, заочная  
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	овладение студентами основными профессиональными знаниями и навыками в области организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организации и управления событийным менеджментом в индустрии гостеприимства
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Особенности организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе. Понятие event- менеджмента. Виды событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Планирование и организация event-мероприятия. Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия. Разработка программы, сценария проведения мероприятия. Управление мероприятием. Организация событийных мероприятий сферы досуга и развлечений. Логистика в event-менеджменте. Event –маркетинг. Место событийных мероприятий в экономической системе и маркетинговых коммуникациях. Рынок event-услуг и продвижение событий на рынке.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2. Способен организовать процесс обслуживания на основе нормативно-правовых актов и с учетом запросов потребителей ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

	<p>ПК-4. 1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4. 2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостиничных предприятий. У студента должно формироваться представление о техническом оснащении гостиничных предприятий, об

	эффективности использования технических средств и расходуемых ими топливо-энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Основные понятия и сущность гостиничных предприятий Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Инженерное оборудование гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование Интерьер и его влияние на качество обслуживания Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц Декоративное оформление помещений в гостинице
Формируемые компетенции (коды)	ПК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.08 «Организация гостиничного дела»**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
--	-------

Цель изучения дисциплины	Подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области организации гостиничного дела.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	История становления и развития гостиничного дела Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Международные классификации гостиниц и иных средств размещения Системы классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Классификация номерного фонда на международном и отечественном рынке гостиничных услуг Организация и функционирование служб гостиниц и иных средств размещения Архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и иных средств размещения. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и иных средств размещения.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПК-1, ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.01 Философия Б1.О.07 Основы проектной деятельности Б1.О.09 Математика Б1.О.10 Информатика Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности

	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.09 «Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения»**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
 статус дисциплины

Очная, заочная  
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов комплекса знаний об основах планирования на предприятии индустрии гостеприимства; изложение теоретических основ видов, методов и способов планирования гостиничной деятельности; изучение нормативных документов, регламентирующих производственно-технологическую деятельность планирования.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Предмет, объект и содержание процесса планирования средств размещения Принципы и методы планирования Система планов предприятия и порядок их реализации Задачи планирования производственно-технологической деятельности предприятия размещения Планирование объёма производства и реализации услуг Структура и порядок разработки плана реализации услуг Планирование производственной программы предприятия Планирование потребности в персонале и средствах на оплату

	труда Показатели производственной программы и плана реализации услуг, работ, продукции
Формируемые компетенции (коды)	УК-2, ПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-2.1 Демонстрирует способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты УК-2.2 Анализирует альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-2.3 Использует различные методики для разработки целей и задач проекта; руководствуется методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также может рассчитать ресурсные затраты ПК-4.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.О.11 Правоведение Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.10 «Технологии гостиничной деятельности»**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
статус дисциплины  
Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	«Технологии гостиничной деятельности» является подготовка выпускника, обладающего знаниями, общекультурными и профессиональными компетенциями в области технологии гостиничного дела.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<p>Характеристика рынка гостиничных услуг</p> <p>Гостиничные предприятия, как часть сферы услуг.</p> <p>Технология обслуживания клиентов гостиницы</p> <p>Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.</p> <p>Структура гостиничного продукта</p> <p>Гостиничные цепи</p> <p>Технология бронирования.</p> <p>Обеспечение качества обслуживания</p> <p>Технология работы основных служб гостиниц</p> <p>Технология и организация предоставления основных и дополнительных услуг в гостиничных предприятиях.</p> <p>Технологический цикл обслуживания туристов в гостиницах. Его основные этапы.</p> <p>Служба эксплуатации номерного фонда. Основные функции, особенности, значение.</p> <p>Хозяйственная служба. Основные функции, особенности, значение</p> <p>Служба дополнительных и сопутствующих услуг. Структура функции и значение в технологии гостиничного обслуживания.</p> <p>Организация и технология обслуживания гостей питанием.</p> <p>Техническая служба. Основные функции, ее значение в технологии гостиничного обслуживания.</p>
Формируемые компетенции (коды)	УК-1, ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методологии системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, осуществляет процедуры анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с источниками информации; методами принятия решений</p> <p>ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПК-2.1 Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p>

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.01 Философия Б1.О.07 Основы проектной деятельности Б1.О.09 Математика Б1.О.10 Информатика Б1.О.29 Технологии продвижения и продаж в гостиничном бизнесе Б1.В.05 Управление и развитие курортных объектов размещения Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся знания основных норм и правил делового этикета; основных критериев оценки поведения людей; понимание логики становления и развития этикетных норм; места этикета в становлении общей профессиональной культуры специалиста сферы гостеприимства.

Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предмет и задачи деловой этики в индустрии гостеприимства</li> <li>2. Компоненты деловой этики.</li> <li>3. Закономерности межличностных отношений.</li> <li>4. Эффективность деловых коммуникаций</li> <li>5. Соотношение понятий «деловая беседа» и «переговоры».</li> <li>6. Виды деловых совещаний.</li> <li>7. Деловой этикет и социальная ответственность организаций индустрии гостеприимства</li> <li>8. Парадигмы четырех уровней ответственности деловой организации</li> <li>9. Система регулирования делового этикета в организации.</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ПК- 2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений
	ПК-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса
	ПК-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.12 Основы международного протокола**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	получение обучающимися представления о международных правилах поведения и общения с иностранными партнерами, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Международный протокол: понятие, цели и содержание, правовые основы Дипломатический протокол. Дипломаты и консулы Международные гостиничные правила. Работа персонала гостиничного предприятия с иностранными гражданами Виды международных приемов и практика их проведения. Правила приема иностранных делегаций Протокольный аспект ведения международных переговоров
Формируемые компетенции (коды)	УК-4, ПК-2.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК - 4.1. Демонстрирует знание принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии УК - 4.2. Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на государственном и иностранном языках
	УК - 4.3. Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языках ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2. Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.04 Иностранный язык Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение Б1.В.13 Иностранный язык второй Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях

	Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.В.13 Иностраный язык (второй)**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана  
 статус дисциплины

Очная, заочная  
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	16/576
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении. Критерием практического владения иностранным языком является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1.Моя семья. 2.Семья моего друга 3 Мой дом. 4.Дом моего друга 5.Рабочий день. 6.Рабочий день моего друга 7.Выходной день 8.Моя любимая книга 9.Дни недели. 10.Времена года. 11.Путешествия. 12.Мой родной город 13. Родной город моего друга 14 Достопримечательности моего города 15. Кино в моей жизни

	<p>16. Театр в моей жизни  17. Урок иностранного языка.  18 В офисе.  19. Национальная кухня России.  20. Национальная кухня Испании.  21. Музыка в моей жизни  22. Мой любимый автор  23. Мое хобби  24. Хобби моего друга  25. Россия.  26. Москва.  27. Испания.  28 Мадрид.  29 Туристический бизнес в России.  30. Крупные города России  31 Крупные города Испании  32 Города-курорты России  33 Города-курорты Испании  34. Индустрия туризма в России  35. Индустрия туризма в Испании  36. Туристический бизнес в Испании.  37. В отеле.  38. Туристический бизнес в странах Латинской Америки  39. Обязанности сотрудника отеля  40. Заселение и выезд из отеля  41. Гостиничное обслуживание  42. Музеи Испании.  43. Страны Латинской Америки.  44. Искусство Испании  45. Музеи России</p>
Формируемые компетенции (коды)	УК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-4.1 Демонстрирует знания принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного общения на государственном и иностранном языках</p> <p>УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языке.</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.04 Иностранный язык  Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение  Б1.В.12 Основы международного протокола  Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке  Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык  Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика  ФТД.В.01 Иностранный язык (профессиональный)</p>
Образовательные технологии	Задания для контрольных работ; темы докладов; тест.

Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет, экзамен
--	----------------

**АННОТАЦИЯ**  
рабочей программы дисциплины

**Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана

статус дисциплины

очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов с имеющимися общенаучными и специфическими методами, применяемыми в науке, научных исследованиях, при написании научных статей, работ и в профессиональной деятельности. Знание общих методов научного познания, общих закономерностей в сфере гостеприимства служит исходной предпосылкой успешного решения частных научных проблем.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Роль научных исследований в совершенствовании гостиничной деятельности Методы научных исследований Организация научного исследования и форма представления результатов
Формируемые компетенции (коды)	ПК-3, ПК – 4, ПК - 5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений ПК-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПК-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и

	предприятий общественного питания ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.03 Управление инновациями в гостиничном бизнесе Б2.В.01(П) Технологическая практика Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджология Б2.В.01(П) Технологическая практика Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Практическое овладение секретами эффективного межкультурного общения на иностранном языке студентами в соответствии с требованиями программы. Образовательные и развивающие цели достигаются комплексно в ходе практического

	овладения студентами навыками эффективного профессионально - ориентированного межкультурного общения на иностранном языке.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Communication</li> <li>2. Intercultural communication</li> <li>3. Culture <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Immigration and racism.</li> <li>5. Stereotypes across cultures.</li> </ol> </li> <li>6. Culture and food.</li> <li>7. Making initial contacts across cultures.</li> <li>8. Business accros cultures</li> <li>9. Time across cultures.</li> <li>10. Globalization</li> <li>11. Negotiations across cultures.</li> <li>12. Management and employee relations across cultures.</li> <li>13. The international business person across cultures.</li> <li>14. Russian culture in the context of intercultural</li> <li>15. Body Language</li> <li>16. Getting Connected</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	УК-4 УК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-4.1 Демонстрирует знания принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного общения на государственном и иностранном языках</p> <p>УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную их печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языке.</p> <p>УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем</p> <p>УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися –представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</p> <p>УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов. Оценки явлений культуры<sup>4</sup> применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.04 Иностранный язык</p> <p>Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.13 Иностранный язык второй</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык</p> <p>Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика</p> <p>ФТД.В.01 Иностранный язык (профессиональный)</p> <p>Б1.О.01 Философия</p>

	Б1.О.02 История России Б1.О.03 Всеобщая история Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке
Образовательные технологии	Задания для контрольных работ; темы докладов; тест.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении. Критерием практического владения иностранным языком является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятию на слух (аудировании), чтении и письме.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Деловая коммуникация. 2. Культура делового общения 3. Влияние кросс-культурных особенностей на деловые коммуникации 4. Основы делового письма 5. Трудоустройство 6. Деловая коммуникация в компьютерных сетях 7. Деловая презентация 8. Деловой стиль в общении 9. Сопроводительное письмо 10. Написание резюме 11. Процессы делового общения 12. Собеседование 13. Работа с аудиторией 14. Психология делового общения 15. Виды делового общения 16. Правила делового общения
Формируемые компетенции (коды)	УК-4 УК-5

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>УК-4.1 Демонстрирует знания принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии</p> <p>УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного общения на государственном и иностранном языках</p> <p>УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную их печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языке.</p> <p>УК-5.1 Анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этнических, религиозных и ценностных систем</p> <p>УК-5.2 Использует различные формы и типы коммуникаций в мире культурного многообразия и демонстрирует возможности взаимопонимания между обучающимися –представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм.</p> <p>УК-5.3 Демонстрирует практические навыки анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; применяет различные способы анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.О.04 Иностранный язык</p> <p>Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.13 Иностранный язык второй</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке</p> <p>Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика</p> <p>ФТД.В.01 Иностранный язык (профессиональный)</p> <p>Б1.О.01 Философия</p> <p>Б1.О.02 История России</p> <p>Б1.О.03 Всеобщая история</p> <p>Б1.В.01 Природные и культурно-исторические ресурсы региона</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке</p> <p>Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика</p>
Образовательные технологии	Задания для контрольных работ; темы докладов; тест.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	Формировать готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Особенности гостеприимства в разных странах. Основы организации аксессуарного сервиса на предприятиях индустрии гостеприимства. Стандарты качества в средствах размещения. Стандарт персонала отеля. Требования к бельевому хозяйству. Требования к оформлению интерьера номерного фонда в гостинице. Требования к расстановке мебели Текстильные аксессуары в интерьере гостиниц. Аксессуары, оборудование ванных комнат.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2, ПК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг

	Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору

статус дисциплины

очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	освоение профессиональных компетенций, связанных со способностью комплексного и системного использования маркетинговых инструментов с целью их применения для эффективной деятельности и устойчивого развития гостиничного предприятия.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Специфика маркетинга гостиничного предприятия Маркетинговые исследования в сфере гостиничного хозяйства Потребитель в системе маркетинга гостиничного предприятия Услуга как товар в системе маркетинга гостиничного предприятия Ценообразование в маркетинге гостиничного предприятия Маркетинговые коммуникации в сфере гостиничного хозяйства.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2; ПК-4

Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> <p>ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p> <p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия</p> <p>Б2.В.01(П) Технологическая практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	4/144
Цель изучения дисциплины	формирование системы теоретических знаний в области инвестиционного проектирования в индустрии гостеприимства, а также практических навыков составления бизнес-плана, применения методик оценки экономической эффективности, финансовой устойчивости и неопределенности (риска) инвестиционного проекта (инвестиций) для предприятий данной сферы.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бизнес-планирование как функция управления предприятием. Сущность, содержание и роль бизнес-плана</li> <li>2. Анализ внутренней среды гостиничного предприятия</li> <li>3. Анализ внешней среды гостиничного предприятия.</li> <li>4. Анализ рынка гостиничных услуг</li> <li>5. Организация ценовой, сбытовой и рекламной деятельности. Маркетинговый план</li> <li>6. Формирование гостиничного продукта и обеспечение качества оказания гостиничных услуг</li> <li>7. Производственный и организационный планы бизнес-проекта гостиницы</li> <li>8. Финансовый план</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ПК-5.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Б2.В.01(П) Технологическая практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации

Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	экзамен
--	---------

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений,  
дисциплина по выбору

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	обоснование значимости и функций статистики в анализе экономических процессов и подготовке управленческих решений, прогнозировании и разработке сценариев развития, в овладении обучающимися общими принципами и положениями статистики и на этой основе получение ими специальных знаний для сбора и анализа системы статистических показателей, действующих как в нашей стране, так и принятых в международной статистической практике, с использованием различных приемов и методов, а также корреляционно-регрессионного анализа и другого современного статистического аппарата, с последующим применением в сфере туризма и гостиничного дела.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Теория статистического наблюдения как основа сбора и обработки данных Анализ структуры совокупности на основе результатов статистического наблюдения Анализ динамики развития совокупности на основе результатов статистического наблюдения Применение динамических индексов стандартных пакетов статистических программ Статистическая оценка взаимосвязей между факторами и результатами Индексы структурных сдвигов и статистическая корреляция Статистика организаций как источник информации о рыночном секторе экономики, о туристском и гостиничном секторе экономики Система национальных счетов как инструмент макроэкономического анализа Система показателей демографической и социальной статистики
Формируемые компетенции (коды)	ПК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания

	<p>ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

учебного плана, дисциплина по выбору

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	способствовать подготовке квалифицированных кадров, способных в современных условиях успешно решать сложные задачи управления, проектировать гибкие и эффективные системы управления, умело руководить деятельностью трудовых коллективов в индустрии гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<p>Теоретические основы управления ресурсами гостиничных предприятий</p> <p>Ресурсное обеспечение гостиничных предприятий. Виды ресурсов, используемых гостиничными предприятиями</p> <p>Организационно-экономический механизм управления совокупностью ресурсов организаций</p> <p>Система управления финансовыми ресурсами предприятия</p> <p>Управление материальными ресурсами предприятия гостиничного бизнеса</p> <p>Управление трудовыми ресурсами предприятия гостиничного бизнеса</p> <p>Оценка эффективности использования ресурсов гостиничного</p>

	предприятия Факторы повышения эффективности управления ресурсами гостиничных организаций в современных условиях Реализация стратегии управления ресурсами гостиничной организации
Формируемые компетенции (коды)	ПК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Бизнес услуг в гостиничных комплексах**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы знаний об особенностях СПА и Бизнес услуг в гостиничных комплексах, о технологическом процессе их предоставления в современной

	гостиничной индустрии, создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области оздоровительных услуг.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие индустрии оздоровительных услуг в лечебно-оздоровительном туризме на курорте</li> <li>2. История развития СПА и Велнес услуг</li> <li>3. Характеристика СПА и Велнес услуг на современном этапе развития индустрии гостеприимства</li> <li>4. Лечебный туризм и мировые СПА-курорты</li> <li>5. Организация предоставления СПА-услуг в гостиничных и санаторно-курортных комплексах</li> <li>6. Современные технологии организации СПА и Велнес услуг</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-4. 1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4. 2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения</p> <p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма</p> <p>Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.06.02 Имиджология</p> <p>Б2.В.01(П) Технологическая практика</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация**  
**лечебно-оздоровительного туризма**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучаемых подходов к управлению санаторно-курортными организациями, возникновению новых технологий курортного обслуживания, а также целенаправленная подготовка специалистов по проектированию программ.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме
	Основы курортной медицины
	История развития курортного дела.
	Курортно-рекреационные ресурсы России
Лечебный туризм и мировые лечебные курорты	
Формируемые компетенции (коды)	ПК-4. Способен обеспечивать координацию деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства
	ПК-4.3. Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору

статус дисциплины

очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области рекламной деятельности предприятий гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение</li> <li>2. Реклама в комплексе маркетинга</li> <li>3. Реклама в индустрии гостеприимства</li> <li>4. Процесс воздействия и восприятия рекламы</li> <li>5. Средства распространения рекламы</li> <li>6. Рекламное обращение – центральный элемент рекламы</li> <li>7. Управление PR-деятельностью</li> <li>8. Технологии формирования имиджа гостиничного предприятия</li> <li>9. Планирование и организация рекламной кампании</li> <li>10. Правовое регулирование рекламной деятельности в индустрии гостеприимства</li> <li>11. Выставочная деятельность предприятий гостеприимства</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ПК – 2, ПК-4.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений</p> <p>ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса</p> <p>ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей</p> <p>ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях</p> <p>Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.08 Организация гостиничного дела</p> <p>Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.12 Основы международного протокола</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг</p> <p>Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела</p> <p>Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела</p> <p>Б2.В.02(П) Сервисная практика</p> <p>Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе</p> <p>Б1.В.09 Планирование производственно-технологической</p>

	деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору  
 статус дисциплины

очная, заочная  
 форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	освоение базовых приёмов и техник создания имиджей разных уровней, как эстетически продуманной формы выражения личного достоинства человека или привлекательной репутации конкретного гостиничного предприятия.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Введение 2. Теоретические основы имиджелогии 3. Имиджелогия в индустрии гостеприимства - отрасль современного человековедения. 4. Закономерности формирования и функционирования имиджа 5. Когнитивные процессы в основе формирования имиджа 6. Механизмы влияния в процессе формирования имиджа 7. Имидж и престиж в сфере связей с общественностью. Индивидуальный имидж. Я-концепция и Я-образ. 8. Имидж руководителя. Компоненты имиджа руководителя 9. Разработка и применение стратегий формирования имиджа 10. Значимость имиджа организации и его особенности в современных условиях 11. Критерии и показатели эффективности формирования имиджа
Формируемые компетенции (коды)	ПК – 2, ПК-4.
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса

	ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей ПК-4.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов подразделений организации индустрии гостеприимства ПК-4.3 Определяет выявление проблем в системе координации подразделений организации индустрии гостеприимства
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика  Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.09 Планирование производственно-технологической деятельности средств размещения Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуарный сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.05.01 Технология и организация СПА и Велнес услуг в гостиничных комплексах Б1.В.ДВ.05.02 Технология и организация лечебно-оздоровительного туризма Б2.В.01(П) Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	зачет с оценкой

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.07.02 Основы финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений,  
дисциплина по выбору

статус дисциплины – дисциплина обязательной части учебного плана

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся компетентностных знаний в области финансовой деятельности предприятий индустрии гостеприимства, раскрытие сущности основ финансового взаимодействия в сфере туризма и гостиничного дела в современных рыночных отношениях.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия финансового менеджмента и его роль в управлении предприятиями индустрии гостеприимства, базовые определения финансового учета</li> <li>2. Отраслевые особенности в формировании доходной составляющей, подходы к ценообразованию на предприятиях индустрии гостеприимства</li> <li>3. Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>4. Источники формирования финансовых ресурсов предприятий индустрии гостеприимства</li> <li>5. Управление активами, структура затрат и достижение безубыточности на предприятиях индустрии гостеприимства</li> <li>6. Система планирования: бюджетирование как технология планирования, учета, контроля и управления на предприятиях индустрии гостеприимства</li> <li>7. Анализ финансового состояния и финансовых результатов, оценка экономической эффективности деятельности, управление финансовыми рисками на предприятиях индустрии гостеприимства</li> <li>8. Развитие бизнеса: бизнес-планирование, прогнозирование, финансовое моделирование на предприятиях индустрии гостеприимства</li> <li>9. Роль и место информационных технологий, программные продукты для управления экономикой и финансами на предприятиях индустрии гостеприимства</li> </ol>
Формируемые компетенции (коды)	ПК-5
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПК-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p> <p>ПК-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания</p>
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	<p>Б1.В.14 Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности</p> <p>Б1.В.ДВ.04.01 Статистика сферы гостеприимства</p>

	Б1.В.ДВ.04.02 Управление ресурсами в гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.07.01 Особенности экономического анализа в гостиничном бизнесе
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины  
**Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела**  
*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов системы знаний и практических навыков в области организации работы бара; характеристики винно-водочных изделий, напитков, деликатесных продуктов и блюд; технологии приготовления смешанных напитков.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров. Оборудование и инвентарь бара. Классификация и виды напитков. Карта вин. Подбор вин к блюдам. Коктейли. Безалкогольные напитки. Тонизирующие и прохладительные напитки Способы заваривания и подачи чая, кофе. Барменский фрейринг. Подача счета. Классификация баров. Требования, предъявляемые к организации работы баров.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

#### **Б1.В.ДВ.08.02 Организация ресторанного дела**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в подготовке бакалавров сферы гостеприимства, владеющих знаниями в области принципов, методов и особенностей организации ресторанного бизнеса, обеспечивающих высокий уровень инфраструктуры обслуживания потребителей индустрии гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Ресторан. Классификация ресторанов. Концепция и профиль ресторана. Формирование и оформление меню ресторана. Технологический процесс в ресторане Трудовой коллектив ресторана и его структура. Подготовка и процесс обслуживания гостей. Основные типы и формы ресторанного обслуживания Корпоративная культура ресторана. Профессиональная этика работника ресторана. Маркетинговая политика ресторана

	Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана. Атмосфера и дизайн ресторана. Бизнес-план открытия ресторана Современные тенденции развития ресторанного бизнеса
Формируемые компетенции (коды)	ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-2.1. Организует гостиничное обслуживание на основе нормативно-правовых актов и соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне подразделений ПК-2.2 Разрабатывает внутренние регламенты и стандарты обслуживания на уровне подразделений гостиничного комплекса ПК-2.3 Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений средств размещения требований нормативно-правовых актов в процессе обслуживания потребителей
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.02 Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях Б1.В.06 Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе Б1.В.04 Организация питания в гостиничных комплексах Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б1.В.10 Технологии гостиничной деятельности Б1.В.11 Основы делового этикета в индустрии гостеприимства Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.ДВ.02.01 Аксессуары сервис в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.02.02 Маркетинг гостиничных услуг Б1.В.ДВ.06.01 Реклама и PR в индустрии гостеприимства Б1.В.ДВ.06.02 Имиджелогия Б1.В.ДВ.08.01 Организация барного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Б1.В.ДВ.09.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.

#### Спортивные и подвижные игры

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	328
---	-----

Цель изучения дисциплины	формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.
Содержание дисциплины (основные разделы)	1 семестр Легкая атлетика. 2 семестр Спортивные игры. 3 семестр Легкая атлетика. 4 семестр Спортивные игры. 5 семестр Атлетическая гимнастика, настольный теннис. 6 семестр Атлетическая гимнастика.
Формируемые компетенции (коды)	УК-7
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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 и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.06 Физическая культура и спорт Б1.В.ДВ.09.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Фитнес. Б1.В.ДВ.09.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья.
Образовательные технологии	Практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачёты

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.09.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.**

#### **Фитнес**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	328
Цель изучения дисциплины	формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.
Содержание дисциплины (основные разделы)	1 семестр Методы оценки и развития физических способностей. Аэробика. Стретчинг. 2 семестр Развитие физических способностей. Аэробика. Стретчинг. 3 семестр Развитие физических способностей. Аэробика. Стретчинг. 4 семестр Методика проведения учебно-тренировочного задания. Развитие физических способностей. Аэробика. Фитнес технологии. Стретчинг. 5 семестр Развитие физических способностей. Аэробика. Фитнес технологии. Стретчинг. 6 семестр Развитие физических способностей. Аэробика. Фитнес технологии. Стретчинг.
Формируемые компетенции (коды)	УК-7
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	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 и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности УК-7.3 Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Дисциплины, участвующие в	Б1.О.06 Физическая культура и спорт

формировании компетенции	Б1.В.ДВ.09.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Спортивные и подвижные игры. Б1.В.ДВ.09.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями в состоянии здоровья.
Образовательные технологии	Практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачёты

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Б1.В.ДВ.09.03 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту.** **Общая физическая подготовка для студентов с отклонениями здоровья**

наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, дисциплина по выбору  
статус дисциплины

Очная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)	328
Цель изучения дисциплины	формирование физической культуры личности, адаптивно-компенсаторных механизмов организма, повышение уровня физической подготовленности и работоспособности, профессионально-прикладная подготовка к будущей профессиональной деятельности, показания и противопоказания для каждого обучающегося, имеющие корригирующую и оздоровительно-профилактическую направленность, использование средств физического воспитания, включая специальные средства для устранения отклонений в состоянии здоровья, физического развития и функционального состояния организма. Для достижения цели применяется индивидуально-дифференцированный подход в зависимости от уровня функциональной и физической подготовленности, характера и выраженности структурных и функциональных нарушений в организме, вызванных временными или постоянными патологическими факторами.
Содержание дисциплины (основные разделы)	1 семестр Общая физическая подготовка (адаптивные формы и виды). 2 семестр Спортивные игры (адаптивные формы и виды). 3 семестр Легкая атлетика (адаптивные формы и виды). 4 семестр Профилактическая гимнастика, оздоровительная гимнастика. 5 семестр Аэробика (адаптированная, в соответствии с нозологией, имеющимися функциональными и физическими

	отклонениями). Производственная гимнастика. 6 семестр Атлетическая гимнастика (адаптивные формы и виды).
Формируемые компетенции (коды)	УК-7
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-7.1Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2Использует основы физической культуры и здорового образа жизни для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внешних и внутренних условий реализации конкретной профессиональной деятельности УК-7.3Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.06 Физическая культура и спорт Б1.В.ДВ.09.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Спортивные и подвижные игры. Б1.В.ДВ.09.02 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Фитнес.
Образовательные технологии	Практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачёты

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **ФТД.В.01 Иностранный язык (профессиональный)**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, факультатив  
статус дисциплины

Очная, заочная  
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2/72
Цель изучения дисциплины	Формирование компетенций необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении. Критерием практического владения иностранным языком является умение достаточно уверенно пользоваться наиболее употребительными и относительно простыми языковыми средствами в основных видах речевой деятельности: говорении, восприятии на слух (аудировании), чтении и письме.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы)	1.Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)

модули)	2. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. внешность, характер, личностные качества 3. Управление компанией 4. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе 5. Новости 6. Устройство на работу 7. Управление компанией 8. Повседневная жизнь 9. Компьютеризация производства 10. Средства массовой информации 11. Российская Федерация. Государственное устройство 12. Культурные и национальные традиции 13. Управление отелями 14. Реклама в туристской сфере 15. Обязанности менеджера 16. Виды путешествий
Формируемые компетенции (коды)	УК-4
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-4.1 Демонстрирует знания принципов построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации на государственном и иностранном языках; основные коммуникативные средства и терминологию в том числе на иностранном языке, используемые в академическом и профессиональном взаимодействии УК-4.2 Грамотно и ясно строит монологическую и диалогическую речь в рамках межличностного общения на государственном и иностранном языках УК-4.3 Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном и иностранном языках, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач; вести речевую деятельность на государственном и иностранном языке.
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.04 Иностранный язык Б1.О.08 Речевая коммуникация и деловое общение Б1.В.12 Основы международного протокола Б1.В.13 Иностранный язык второй Б1.В.ДВ.01.01 Межкультурные коммуникации на иностранном языке Б1.В.ДВ.01.02 Деловой иностранный язык Б2.О.02 (Пд) Преддипломная практика
Образовательные технологии	Задания для контрольных работ; темы докладов; тест.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **ФТД.В.02 Тренинг безбарьерного общения**

*наименование дисциплины по учебному плану*

Дисциплина обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана, факультатив

статус дисциплины

Очная, заочная

форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов общего представления о том, что такое тренинг, правила организации и проведения тренингов, является ознакомление студентов с основами безбарьерного общения, раскрытие его значения и роли в профессиональной деятельности, спецификой ведения деловых переговоров, совещаний, психологических особенностей публичного выступления и ориентированием в конфликтной ситуации.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1.Общение как межличностное взаимодействие. 2.Психология межличностного общения 3.Социально-психологический тренинг как активная форма развития коммуникативной компетентности личности 4.Технологии построения социально-психологического тренинга, тренинг коммуникативных умений. 5.Психологическая характеристика трудных в общении людей 6.Социальная коммуникация – универсальный механизм социального взаимодействия 7.Социальная диагностика современных коммуникационных процессов 8.Проявление психологических, физиологических индивидуальных особенностей личности в коммуникации 9.Особенности межкультурной коммуникации.
Формируемые компетенции (коды)	УК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-3.1. Демонстрирует знание индивидуально-психологических свойств субъекта социального взаимодействия; особенностей, правил и приемов социального взаимодействия в команде; особенностей поведения групп людей, с которыми осуществляет взаимодействие, учитывает их в своей деятельности; психологии социально-ролевого и командного взаимодействия; основных теорий лидерства; стилей лидерства и возможностей их применения в различных ситуациях УК-3.2. Организует собственное социальное взаимодействие в команде; определяет свою роль в команде; принимает рациональные решения и обосновывает их; планирует последовательность шагов для достижения заданного результата. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей, готов проявлять толерантность и асертивность в межличностном взаимодействии УК-3.3. Осуществляет межличностное взаимодействие, планирование собственных действий и координацию общих действий для достижения общих поставленных целей; применяет технологии создания и управления командой
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.О.12 Психология Б2.О.01(У) Ознакомительная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б1.О.14 Основы социального государства
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, лекция-визуализация, самостоятельная работа, консультации

Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Зачет
--	-------