Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Направление 43.03.03 Гостиничное дело
направленность (профиль): "Гостиничная деятельность"

Санкт-Петербург
2023

СОДЕРЖАНИЕ

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
Б1.О.02 Философия
Б1.О.03 Иностранный язык
Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05 Физическая культура и спорт
Б1.О.06 Русский язык и культура речи
Б1.О.07 Право
Б1.О.08 Межкультурные коммуникации
Б1.О.09 Организация добровольческой (волонтёрской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями
Б1.О.10 Основы самоорганизации и саморазвития личности
Б1.О.11 Антикоррупционная политика и законодательство Российской Федерации
Б1.О.12 Управление проектами
Б1.О.13 Основы финансовой грамотности
Б1.О.14 Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства
Б1.О.15 Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства
Б1.О.16 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
Б1.О.17 Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства
Б1.О.18 Менеджмент организаций сферы гостеприимства
Б1.О.19 Экономика организаций сферы гостеприимства
Б1.О.20 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
Б1.О.21 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства
Б1.О.22 Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства
Б1.О.23 Иностранный язык (второй)
Б1.О.24 Иностранный язык в профессиональной деятельности
Б1.О.25 Маркетинг организаций сферы гостеприимства
Б1.О.26 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства
Б1.О.27 Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
Б1.О.28 Современные информационно-коммуникационные технологии
Б1.В.01 Организация гостиничного дела
Б1.В.02 Организация хозяйственной службы гостиницы
Б1.В.03 Организация службы питания в гостинице
Б1.В.04 Современные системы бронирования в гостиничном бизнесе
Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе
Б1.В.06 Организация службы приема и размещения
Б1.В.07 Технологии предоставления услуг дополнительных служб гостиничного комплекса
Б1.В.08 Деятельность специализированных средств размещения
Б1.В.09 Предпринимательство в сфере гостеприимства
Б1.В.10 Проектирование гостиничной деятельности
Б1.В.11 Формы управления в организациях сферы гостеприимства
Б1.В.12 Технологии ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства
Б1.В.13 Эффективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства
Б1.В.14 Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе
Б1.В.15 Управление персоналом в сфере гостеприимства
Б1.В.16 Управление ресурсами на предприятиях гостиничного бизнеса
Б1.В.17 Инновации в сфере гостеприимства
Б1.В.18 Контроль и координация деятельности подразделений в гостиничном комплексе
Б1.В.19 Организация питания иностранных туристов
Б1.В.20 Технология продукции общественного питания

Б1.В.21 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства
Б1.В.22 Франчайзинг в ресторанном бизнесе
Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе
Б1.В.ДВ.01.01 Организация работы вспомогательных служб гостиничного комплекса
Б1.В.ДВ.01.02 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий
Б1.В.ДВ.02.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства
Б1.В.ДВ.02.02 Интернет-продвижение услуг предприятий гостеприимства
Б1.В.ДВ.03.01 Общая физическая подготовка
Б1.В.ДВ.03.02 Спортивные игры
ФТД.В.01 Основы статистического учета в организациях сферы гостеприимства
ФТД.В.02 Экономика предприятий ресторанного бизнеса

Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержание дисциплины:

Введение. Предмет и метод исторической науки. Особенности становления государственности в России и мире. Русь между Западом и Востоком (XII-XV вв.). От феодальной раздробленности к становлению единого Российского государства XVII вв. в мировой истории. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации XVIII век в европейской и мировой истории. Россия и мир в XVIII – первой половине XIX веках Европа в первой и во второй пол. XIX в. Россия в контексте мировой истории во второй половине XIX в. Капиталистические войны конца XIX – начала XX вв. за рынки сбыта и источники сырья. Россия в системе мировых связей на рубеже XIX и XX столетий Россия и мир в первой половине XX века. Великая Отечественная война 1941-1945 гг. Россия и мир во второй половине XX века Россия и мир в XXI веке. Заключение

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.02 Философия

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержание дисциплины:

Философия как мировоззрение и культура мышления Основные этапы развития мировой философской мысли Единство и развитие мира как онтологическая проблема Философское учение о сознании Познавательные возможности человека. Методы и формы познания Научные, философские и религиозные картины мира Общество как объект философского анализа Человек и исторический процесс. Социальная типология истории Человек как личность и смысл его бытия Свобода и ответственность личности Культура как фактор развития общества и личности Глобализация и модернизация социального развития в современном мире

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.03 Иностранный язык

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

Знакомство. Приветствие Семья и семейные ценности Друзья и отношения Устройство на работу Распорядок дня Обязанности Быт и интерьер Быт и предметы обихода Предметы одежды. Роль одежды в жизни человека Мода. Основные тренды моды Стиль и мода Молодежная мода. Субкультуры в среде молодежи. Внешность Основные черты характера Досуг Увлечения, хобби Молодежь сегодня Человеческие ценности Учеба в различных учебных заведениях Права молодежи и их реализация в разных странах Путешествие Достопримечательности Продукты питания Покупки

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 360/10

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

Содержание дисциплины:

Человек и среда обитания Восприятие человеком негативных факторов окружающей среды Первая медицинская помощь Психологический анализ деятельности Социальные проблемы безопасности Экологические проблемы безопасности Производственная безопасность Законодательство о безопасности жизнедеятельности

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.05 Физическая культура и спорт

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни Система физического воспитания в вузе. Общая физическая и специальная подготовка. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. Самоконтроль при занятиях физической культурой и спортом. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. Физическая культура в профессиональной деятельности специалиста.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.06 Русский язык и культура речи

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

Русский язык и культура речи: предмет и основные понятия. Динамика норм современного русского литературного языка Речевая норма как центральное понятие культуры речи. Словари и речевая культура. Устная и письменная формы существования языка. Речевая деятельность в различных ситуациях и условиях общения. Лексика и фразеология уст-ной и письменной речи. Стилистические пласты современного русского литературного языка. Основные качества речи. Эмоциональность в речи и в языке. Коммуникативные и этические нормы речевого общения Формы русского национального языка. Социально-жанровый компонент речи. Устная и письменная деловая речь. Текст как результат речевой деятельности. Функциональные стили русского литературного языка. Публичное выступление. Приемы построения ораторской речи Дебаты. Спор. Культура дебатов.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.07 Право

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений

Содержание дисциплины:

Общая характеристика юридической науки Общая характеристика государства Понятие права Система права Источники права Система законодательства Правовые отношения в отраслях российского права Юридическая деятельность Отраслевые особенности правового поведения

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.08 Межкультурные коммуникации

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

Содержание дисциплины:

Основные понятия теории межкультурной коммуникации Типология культур мира Уровни МКК Вербальная и невербальная коммуникация: межкультурные различия Формы межкультурной коммуникации Психологические основы межкультурной коммуникации. Заключение

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.09 Организация добровольческой (волонтёрской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными некоммерческими организациями

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Содержание дисциплины:

Волонтерство как ресурс личностного роста и общественного развития Многообразие форм добровольческой (волонтерской) деятельности Организация работы с волонтерами Взаимодействие с социально-ориентированными НКО, инициативными группами, органами власти и иными организациями

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.10 Основы самоорганизации и саморазвития личности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Содержание дисциплины:

Психические явления. Когнитивные процессы Эмоционально - волевая сфера личности. Психические свойства личности. Темперамент и характер. Способности личности. Способность управлять своим временем, самоконтроль, самоорганизация. Профессионально-важные качества личности. Самосознание и саморазвитие личности.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.11 Антикоррупционная политика и законодательство Российской Федерации

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Социально-правовая сущность и основные признаки коррупции. Понятие и правовое значение антикоррупционной политики. Законодательная основа антикоррупционной политики. Создание механизма реализации антикоррупционной политики. Юридическая ответственность за коррупционные правонарушения. Особенности процедуры привлечения к юридической ответственности за коррупционные правонарушения. Общая характеристика терроризма как особо опасного общественно-политического явления. Международный терроризм как глобальная угроза безопасности мирового сообщества. Правовая основа общегосударственной системы противодействия терроризму в Российской Федерации. Деятельность органов государственной власти и местного самоуправления по предупреждению (профилактике) террористических проявления. Участие органов государственной власти и местного самоуправления в обеспечении антитеррористической защищенности критически важных и потенциально опасных объектов промышленности, топливно-энергетического комплекса и

транспортной инфраструктуры. Участие органов государственной власти и местного самоуправления в обеспечении антитеррористической защищенности объектов жизнеобеспечения населения и мест массового пребывания людей.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.12 Управление проектами

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

Содержание дисциплины:

Современные концепции управления проектом. Базовые понятия и определения Процессы инициации Управление содержанием и организацией проекта Управление продолжительностью проекта Управление привходящими моментами (изменениями; непредвиденными проблемами, рисками; исправление ошибок) Управление ресурсами проекта Управление стоимостью проекта Управление качеством проекта

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.13 Основы финансовой грамотности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Содержание дисциплины:

Финансовые услуги, инструменты сбережения и инвестирования Кредит и кредитная система. Рынок недвижимости Фондовый рынок Основы личного финансового планирования. Налогообложение

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.14 Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений

ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Понятие и виды отношений, регулируемых правом в сфере гостиничного бизнеса Международные нормативные акты, регулирующие отношения в сфере гостиничного и туристского бизнеса Организационно-правовые формы субъектов гостиничного бизнеса Законодательная защита прав потребителей услуг Порядок и основные этапы создания субъектов

предпринимательского права. Подготовка учредительных документов в субъектах гостиничной индустрии Правовое регулирование страхования в сфере гостиничного бизнеса Трудовой договор (контракт). Условия заключения, изменения, прекращения

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.15 Прикладная математика и математические методы и модели в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Содержание дисциплины:

Матрицы и определители. Системы линейных уравнений Основы математического анализа. Теория вероятностей, математическая статистика и их использование в сфере гостеприимства Предмет математического моделирования Транспортные задачи Нелинейное программирование Теория игр

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.16 Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Общие понятия об обработке информации в гостиничной деятельности. Технические и программные средства реализации информационных процессов в гостиничной деятельности. Методы решения задач с применением ПЭВМ. Алгоритмизация и программирование Методы хранения информации. Структура сетей ЭВМ. Защита информации в гостиничной деятельности

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.17 Информационно-коммуникационные технологии в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства Техническое и программное обеспечение информационных систем Информационные системы в гостиничных комплексах Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения Информационные технологии баз данных Интернет-технологии в деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.18 Менеджмент организаций сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Основы теории менеджмента Организация как система и объект управления Планирование как функция управления предприятием Организация как функция управления предприятием Мотивация как функция управления предприятием Контроль как функция управления предприятием Информация и коммуникации в организации. Принятие управленческих решений. Лидерство и власть в организации

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.19 Экономика организаций сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Основы экономики организации сферы гостеприимства Экономические ресурсы и деятельность организации: основные производственные фонды и оборотные средства Экономические ресурсы и деятельность организации: трудовые ресурсы и оплата труда Себестоимость продукции и экономические результаты деятельности организации Экономические особенности организаций сферы гостеприимства Инновационно-инвестицонная деятельность организаций сферы гостеприимства

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.20 Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Понятие и виды рекреационного сервиса. Рекреационный сервис для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Основные виды социального туризма Правовое обеспечение рекреационного сервиса для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Общие требования к организации сервисных услуг для лиц с ограниченными возможностями здоровья Специфика

организации туризма для детей с ограниченными возможностями здоровья Особенности лечебно-оздоровительной и профилактической работы с лицами, имеющими ограниченные возможности здоровья Рекреационные услуги на базе санаторно-курортных и рекреационных комплексов Особенности сервиса для инвалидов в гостиничном комплексе

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.21 Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Основы стандартизации и сертификации: сущность и содержание стандартизации и сертификации. Организация работ по стандартизации в Российской Федерации Стандартизация в зарубежных странах Стандартизация гостиничных услуг Методы контроля качества услуг и продукции Организация контроля качества гостиничных услуг

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.22 Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

Содержание дисциплины:

Психология в гостиничной деятельности Потребитель гостиничного продукта как объект психологического исследования Психология гостиничного сервиса. Основы теории конфликта в сфере гостиничной деятельности Виды конфликтов в сфере гостеприимства Управление конфликтами в гостиничном сервисе

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.23 Иностранный язык (второй)

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

Я и моя семья Город Жилье Досуг Путешествия Покупки Еда и напитки Здоровье

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 324/9

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Б1.О.24 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Содержание дисциплины:

Визит зарубежного партнера. Устройство на работу в гостиницу. Поездка по делам фирмы. Маркетинг. Гостиничная реклама. Язык официальных деловых документов. Менеджмент в гостинице. Функции менеджера.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 216/6

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.25 Маркетинг организаций сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Социально-экономическая сущность и содержание маркетинга гостиничного предприятия Система маркетинговых исследований рынка гостиничных услуг Исследование внутренней и внешней среды гостиничного предприятия Маркетинговая политика и инструменты маркетинга. Товарная политика гостиничного предприятия. Конкурентоспособность товара (услуги) и конкуренция в системе маркетинга гостиничного предприятия Ценовая политика гостиничного пред-приятия Сбытовая политика гостиничного пред-приятия Коммуникационная политика гостиничного предприятия Управление маркетингом гостиничного предприятия

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.26 Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности

Содержание дисциплины:

Законодательство в области охраны труда Обеспечение охраны труда на предприятиях услуг гостеприимства Организация охраны труда на предприятиях Основные понятия условий труда. Опасные и вредные производственные факторы Производственный травматизм и профессиональные заболевания Электробезопасность Пожарная безопасность Требования безопасности к производственному оборудованию Поддержание безопасности

жизнеобеспечения организации сферы гостеприимства

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.27 Технологии и организации обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Технологический цикл обслуживания гостя Автоматизация процессов бронирования, приёма и размещения Организация клининга в гостинице Обеспечение безопасности гостя в процессе проживания Требования к обслуживающему персоналу Профессиональные стандарты обслуживания

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 324/9

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен

Б1.О.28 Современные информационно-коммуникационные технологии

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-8 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Информационные процессы, информатизация общества Технические и технологические аспекты реализации информационных процессов Информационная среда выставочной деятельности Электронные ресурсы Мультимедийные технологии Использование коммуникационных технологий и их сервисов Использование баз данных и информационных систем Правовые аспекты использования информационных технологий, вопросы безопасности и защиты информации

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.01 Организация гостиничного дела

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Мировое гостиничное хозяйство Развитие и нормативно-правовое регулирование гостиничной индустрии в РФ Коллективные и индивидуальные средства размещения Классификация гостиниц и иных средств размещения Специализации средств размещения Международные гостиничные сети

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.02 Организация хозяйственной службы гостиницы

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Структура и организация управления в службе хаускипинг Стандарты обслуживания в хозяйственной службе Технологии уборки гостевых номеров, общественных и служебных зон. Инструментарий службы хаускипинг Контроль качества работы хозяйственной службы.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.03 Организация службы питания в гостинице

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий питания в РФ Особенности функционирования службы питания в составе гостиничного предприятия Организация производственной деятельности службы питания Организация обслуживания на предприятиях питания при отеле Организация обслуживания конгрессных мероприятий, банкетов и приёмов Организация предоставления услуг питания в номерах отеля (Room Service) Автоматизация управления службой питания в отеле

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.04 Современные системы бронирования в гостиничном бизнесе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-3 Способен применять ком-муникационные техноло-гии для реализации и продвижения услуг организа-ций сферы гостеприим-ства и общественного пи-тания

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

Содержание дисциплины:

Организация работы подразделений по бронированию в отелях Технологии бронирования мест (номеров) в средствах размещения Автоматизация процессов бронирования в различных системах Профессиональные стандарты обслуживания, требования к обслуживающему персоналу службы бронирования

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.05 Организация производства и обслуживания в ресторанном бизнесе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-3 Способен применять ком-муникационные техноло-гии для реализации и продвижения услуг организа-ций сферы гостеприим-ства и общественного пи-тания

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Организационно-правовое регулирование деятельности предприятий в ресторанном бизнесе Организация снабжения и складское хозяйство предприятий питания Организация производства на предприятиях общественного питания Торговые помещения и их оснащение на предприятиях общественного питания Организация обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов Организация обслуживания отдельных контингентов потребителей Автоматизация деятельности предприятий питания

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.06 Организация службы приема и размещения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Организация работы службы приема и размещения. Технология бронирования мест (номеров) в гостинице Технология регистрации и размещения гостя. Автоматизация процессов бронирования, приёма и размещения в гостинице Профессиональные стандарты обслуживания, требования к обслуживающему персоналу СПиР

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.07 Технологии предоставления услуг дополнительных служб гостиничного комплекса

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Дополнительные службы в составе гостиничных комплексов. Парикмахерские и косметические салоны Химчистки и прачечные Мастерские бытовых услуг Пункт проката оборудования Служба консьержей Экскурсионное бюро

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.08 Деятельность специализированных средств размещения

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

Содержание дисциплины:

Туристические отели и средства размещения Курортные отели и комплексы Средства размещения для деловых туристов Транзитные и передвижные средства размещения Средства размещения для детей и молодёжи Средства размещения в сельской местности, агроотели, экоотели Отели в системах клубного отдыха

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.09 Предпринимательство в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Введение в предпринимательскую деятельность Организация бизнеса сфере гостеприимства. Выход предпринимателя (организации) на рынок. Финансовые отношения в предпринимательстве. Система органов и организаций и система мер обеспечения экономической безопасности предприятия Государственное регулирование предпринимательства сфере гостеприимства.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.10 Проектирование гостиничной деятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления под-разделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Понятие и этапы проектирования, основные стадии работ по проектированию Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов Проектирование номерного фонда Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных Проектирование инженерных систем гостиниц

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.11 Формы управления в организациях сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления под-разделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Особенности индустрии гостеприимства как объекта управления. Типовые структуры управления предприятиями в сфере гостеприимства Формы управления предприятиями гостеприимства: управление по контракту Формы управления предприятиями гостеприимства: управление через договор франчайзинга. Формы управления предприятиями гостеприимства: аренда предприятий гостеприимства Основные направления совершенствования управления

системой предоставления услуг гостиничного предприятия

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.12 Технологии ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

Содержание дисциплины:

Стратегия и тактика маркетинга гостиничного предприятия Разработка товарной стратегии гостиничного предприятия Разработка ценовой стратегии гостиничного предприятия Осуществление сбытовой политики гостиничного предприятия Разработка мероприятий по стимулированию сбыта гостиничных продуктов и услуг Маркетинговое планирование и контроль на гостиничных предприятиях

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.13 Эффективность деятельности департаментов организации сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Гостиничное предприятие как объект хозяйственной деятельности Эмпирические методы исследования эффективности деятельности гостиничных служб Аналитические методы исследования эффективности деятельности гостиничных служб Оценка эффективности деятельности маркетинговой службы гостиничного предприятия Оценка эффективности деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия Оценка эффективности деятельности службы питания в гостиничном пред-приятии Оценка эффективности деятельности хозяйственной службы гостиничного предприятия Оценка эффективности деятельности технической службы гостиничного предприятия Оценка эффективности деятельности финансовой службы гостиничного предприятия

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.14 Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Сущность и принципы управления доходностью организации Анализ объема, структуры и динамики доходов от оказания услуг Анализ себестоимости продукции Анализ финансовых результатов и доходности организации Управление доходностью организации.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.15 Управление персоналом в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-3 Способен применять ком-муникационные техноло-гии для реализации и продвижения услуг организа-ций сферы гостеприим-ства и общественного пи-тания

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Методология управления персоналом Закономерности, принципы и методы управления персоналом Современные концепции управления персоналом Управление организацией и организационное проектирование системы управления персоналом Кадровая политика. Технологии управления персоналом и его развитие Маркетинг персонала Аудит персонала Оценка эффективности управления персоналом Информационно-техническое и нормативно-правовое обеспечение системы управления персоналом

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.16 Управление ресурсами на предприятиях гостиничного бизнеса

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Понятие «экономические ресурсы». Управление материальными ресурсами гостиничного предприятия. Управление финансовыми ресурсами на предприятиях гостиничного бизнеса Особенности управления трудовыми ресурсами на предприятиях гостиничного бизнеса Информационные ресурсы и их влияние на предприятия гостиничного бизнеса. Управление нематериальными активами на предприятиях гостиничного бизнеса. Оценка эффективности использования ресурсов на предприятиях гостиничного бизнеса и формирование системы управления ресурсами на предприятии гостиничного бизнеса

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.17 Инновации в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Понятие инноваций и инновационных процессов, регулирование инновационной деятельности в гостиничном бизнесе Сущность и структура инновационного проекта Характеристика инновационного рынка в гостиничном бизнесе Классификация инновационных стратегий гостиничных предприятий Основы формирования инновационного портфеля гостиничных предприятий Операционные и технологические инновации в сфере гостеприимства

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.18 Контроль и координация деятельности подразделений в гостиничном комплексе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-5 Способен обеспечивать качество обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Контроль как функция управления и ее особенности в индустрии гостеприимства Организация контроля деятельности подразделений в индустрии гостеприимства Методы оценки результатов труда сотрудников со стороны руководства. Контроль и координация деятельности службы приема и размещения гостиничного предприятия Контроль и координация деятельности службы питания гостиничного предприятия Контроль и координация деятельности хозяйственной службы гостиничного предприятия

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.19 Организация питания иностранных туристов

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Основные модели питания населения планеты Традиции и культура питания различных народов Виды завтраков, предлагаемых туристам из различных стран Организация обслуживания иностранных групп туристов и индивидуалов

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.20 Технология продукции общественного питания

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-6 Способен обеспечивать контроль и оценку эффек-тивности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины:

Классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы и приёмы тепловой кулинарной обработки продуктов. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания. Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания Технология различных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 180/5

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.21 Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Введение. Сущность бизнес-планирования Структура бизнес-плана и методические подходы к его составлению Характеристика объекта бизнес-планирования – продукции/услуг Юридический план План маркетинга Организационный план План производства Финансовый план и риски предприятия

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.22 Франчайзинг в ресторанном бизнесе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Франчайзинг – понятие, сущность и формы ведения бизнеса по договору франчайзинга в ресторанном бизнесе. Франчайзинг – современная форма бизнес-партнерства в ресторанном бизнесе: зарубежный опыт История и перспективы развития франчайзинга в России Правовое регулирование отношений предприятий ресторанного бизнеса работающих на условиях договора Управление сетью предприятий ресторанного бизнеса, работающих на условиях договора франчайзинга. Франчайзинг как стратегия ведения бизнеса в ресторанной сфере

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.23 Организация, нормирование и оплата труда в гостиничном бизнесе

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления под-разделениями организа-ций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Введение. Основы организации труда на предприятии сервиса Разделение и кооперация труда на предприятии сервиса Организация рабочих мест и трудового процесса в сфере сервиса

Содержание нормирования труда и нормы труда Организация заработной платы Формы организации заработной платы и направления совершенствования оплаты труда

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.ДВ.01.01 Организация работы вспомогательных служб гостиничного комплекса

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Введение. Характеристика вспомогательных служб гостиницы Виды вспомогательных служб Технологии создания вспомогательных служб Организация деятельности вспомогательных служб

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.ДВ.01.02 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Содержание дисциплины:

Характеристика и организация деятельности инженерно-технической службы гостиницы Техническая эксплуатация гостиниц Инженерное оборудование и его эксплуатация в гостиничных предприятиях Телекоммуникационные системы гостиниц Эксплуатация профессионального технологического оборудования Санитарно-гигиенические требования к зданиям и сооружениям гостиницы Обеспечение надёжности и безопасности зданий отеля

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 108/3

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.ДВ.02.01 Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-3 Способен применять ком-муникационные техноло-гии для реализации и продвижения услуг организа-ций сферы гостеприим-ства и общественного пи-тания

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

Содержание дисциплины:

Понятие и виды технологий продаж Технологии ведения различных продаж Активные личные продажи Стратегия и тактика ведения переговоров Вступление в контакт с клиентом и способы коммуникации Формирование навыков заключения сделки, достижение целей коммуникации

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.ДВ.02.02 Интернет-продвижение услуг предприятий гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организа-ций сферы гостеприимства

ПК-3 Способен применять ком-муникационные техноло-гии для реализации и продвижения услуг организа-ций сферы гостеприим-ства и общественного пи-тания

ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокуль-турными, историческими и религиозными традици-ями

Содержание дисциплины:

Обзор инструментов интернет-продвижения услуг предприятий гостеприимства Разработка стратегии интернет-продвижения услуг предприятий гостеприимства E-mail продвижение услуг предприятий гостеприимства Создание и оптимизация сайта для продвижения услуг предприятий гостеприимства Продвижение услуг предприятий гостеприимства в социальных сетях и новых медиа Управление проектами в интернет-продвижении услуг предприятий гостеприимства Интернет-реклама услуг предприятий гостеприимства Веб-аналитика и анализ эффективности рекламных кампаний услуг предприятий гостеприимства

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 144/4

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.В.ДВ.03.01 Общая физическая подготовка

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Оздоровительная гимнастика Оздоровительная гимнастика Общая физическая подготовка Общая физическая подготовка Входной контроль Входной контроль Развитие силы и выносливости Развитие силы и выносливости Комплекс общеразвивающих упражнений Комплекс общеразвивающих упражнений Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Развитие силы и гибкости Развитие силы и гибкости Оценка функционального состояния организма Оценка функционального состояния организма Обучение технике бега на короткие дистанции Обучение технике бега на короткие дистанции Оценка скоростно-силовых качеств Оценка скоростно-силовых качеств Методика проведения общеразвивающих упражнений в движении (беге) Методика проведения общеразвивающих

упражнений в движении (беге) Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке Техника бега на средние и длинные дистанции Техника бега на средние и длинные дистанции Упражнения на растяжку Упражнения на растяжку Тест Руфье Тест Руфье Оценка физических качеств Оценка физических качеств Закаливание организма Закаливание организма

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 328/0

Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.ДВ.03.02 Спортивные игры

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Содержание дисциплины:

Техника безопасности на занятиях по общей физической подготовке. Оздоровительная гимнастика. Общая физическая подготовка. Оценка функционального состояния организма. Тест Руфье. Оценка физических качеств. Закаливание организма. Правила игры в баскетбол. Физическая и техническая подготовка в баскетболе. Тактическая и психологическая подготовка игроков в баскетболе. Правила игры в волейбол. Физическая и техническая подготовка в волейболе. Тактическая и психологическая подготовка игроков в волейболе. Правила игры в мини-футбол. Физическая и техническая подготовка в мини-футболе. Тактическая и психологическая подготовка игроков в мини-футболе. Правила игры в настольный теннис. Физическая и техническая подготовка в настольном теннисе. Тактическая и психологическая подготовка игроков в настольном теннисе. Совершенствование техники и тактики игры в баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры в волейбол. Совершенствование техники и тактики игры в мини-футбол. Совершенствование техники и тактики игры в настольный теннис.

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 328/0

Форма промежуточной аттестации: зачет

ФТД.В.01 Основы статистического учета в организациях сферы гостеприимства

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Сущность и содержание бухгалтерского учета Бухгалтерские счета и двойная запись. Бухгалтерский баланс и его строение Классификация счетов бухгалтерского учета организации сферы услуг Бухгалтерский учет внеоборотных активов Бухгалтерский учет оборотных активов Учет заработной платы в туризме Учет затрат в туристическом бизнесе Учет доходов и процесса формирования финансового результата Подготовка и представление бухгалтерской (финансовой) отчетности туристических организаций

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет

ФТД.В.02 Экономика предприятий ресторанного бизнеса

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства

Содержание дисциплины:

Оборот и продукция предприятий ресторанного бизнеса Планирование оборота и выпуска продукции Система снабжения предприятий питания продовольственным сырьём, полуфабрикатами и товарами Основные фонды предприятий питания Персонал и показатели по труду, планирование фонда заработной платы в ресторанном бизнесе Доходы и ценообразование предприятий питания Издержки производства и обращения в ресторанном бизнесе Прибыль и рентабельность деятельности предприятий общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ: 72/2

Форма промежуточной аттестации: зачет