

**Аннотации дисциплин  
основной образовательной программы  
высшего профессионального образования**

Направление подготовки: Гостиничное дело  
(код и наименование направления подготовки)

Профили подготовки: Гостиничная деятельность  
(наименование профиля подготовки)

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная  
(очная, очно-заочная и др.)

**Базовая часть**

*Б1.Б.1 Физическая культура*

***Цели и задачи дисциплины.***

Цель учебного курса заключается в формировании физической культуры личности и её способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к профессиональной деятельности.

***Задачи дисциплины:***

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности в подготовке ее к профессиональной деятельности;
2. Освоение научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
3. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей.

***Краткое содержание дисциплины:***

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте.
2. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Использование средств физической культуры для оптимизации работоспособности.
3. Общая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего здоровья.

***Формируемые компетенции:***

**способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)**

***Требования к результатам освоения дисциплины.***

**Знать:** законодательство РФ в области физической культуры и спорта, средства, методы, принципы физической культуры при совершенствовании функциональных возможностей организма челове-

	<p>ка; основы здорового образа жизни студента, особенности использования средств физической культуры для поддержания и повышения уровня здоровья, для полноценной социальной и профессиональной деятельности; влияние практических навыков и умений, знания оздоровительных систем физической культуры на укрепление здоровья, профилактику, общих, профессиональных заболеваний и вредных привычек; методы контроля, самоконтроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><b>Уметь:</b> применять средства и методы физической культуры для повышения физического развития и совершенствования; правильно дозировать физическую и умственную нагрузку в процессе учебной и профессиональной деятельности; осуществлять самоконтроль за состоянием своего организма во время самостоятельных занятий, использовать средства профессионально-прикладной физической подготовки для развития профессионально важных двигательных умений и навыков;</p> <p>выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы развития и совершенствования физических качеств, общей физической подготовки (ОФП) с использованием как традиционных, так и современных средств физической культуры и спорта; выполнять простейшие приемы релаксации.</p> <p><b>Владеть</b> опытом применения приобретенных знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья, подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни, при сдачи нормативов ГТО.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2-4 семестр, 1,2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.2 История	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цель курса заключается в формирование целостного представления об историческом опыте хозяйственного развития человечества; сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности гуманитария, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать знания о движущих силах и закономерностях исторического процесса; месте человека в историческом процессе, политической организации общества;</li> <li>– выработать умения логически мыслить, вести научные дискуссии; работы с разноплановыми источниками;</li> <li>– сформировать навыки исторической аналитики: способности на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; эффективного поиска информации и критики источников;</li> <li>– выработать понимание многообразия культур и цивилизаций в</li> </ul>

их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; гражданственность и патриотизм, стремление своими действиями служить интересам Отечества, толерантность; творческое мышление самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

***Краткое содержание дисциплины:***

История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Основные этапы становления государственности. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Принятие христианства. Эволюция восточнославянской государственности в XI-XII вв. Социально-политические изменения в русских землях в XIII-XV вв. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Россия и средневековые государства Европы и Азии. Специфика формирования единого российского государства. Возвышение Москвы. Реформы Петра I. Век Екатерины. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Особенности и основные этапы экономического развития России. Реформы и реформаторы в России. Русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру. Роль XX столетия в мировой истории. Глобализация общественных процессов. Столкновение тенденций интернационализма и национализма, интеграции и сепаратизма, демократии и авторитаризма. Россия в начале XX в. Объективная потребность индустриальной модернизации России. Российские реформы в контексте общемирового развития в начале века. Политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика. Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса. Революция 1917г. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Усиление режима личной власти Сталина. Сопrotивление сталинизму. СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы. Холодная война. Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Советский союз в 1985-1991 гг. Перестройка. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г. Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации. Культура в современной России. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации.

**Формируемые компетенции:**

**ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции**

Требования к результатам освоения дисциплины.

Знать:

- место и роль исторической науки в системе научных дисциплин, представлений об историографии;
- об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- основные тенденции и возможные перспективы развития ми-

	<p>рового сообщества в глобальном мире;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать различные исторические версии; - выявлять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</li> <li>- применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системными историческими знаниями, понимание места и роли России в мировой истории;</li> <li>- базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- навыками оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p><i>Б1.Б.3 Философия</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цели изучения философии состоят в том, чтобы познакомить студента с одной из первых форм общественного сознания, являющейся фундаментальной основой духовной культуры человечества, и таким образом приобщить его к этой форме мышления. Изложение предполагает, прежде всего, исторический и логический методы.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ основных направлений, школ и этапов развития мировой философской мысли;</li> <li>- формирование представлений о различных уровнях бытия, концепциях движения и развития, детерминизма, структурах сознания, научных и вненаучных формах познания, специфике развития научного знания, сменах типов рациональности, научных революциях, критериях научности, проблеме истины;</li> <li>- рассмотрение кардинальных сторон человеческого бытия, социума, направленности мирового исторического процесса, места человека в системе социальных связей, общественных структур, глобальных проблем современности, цивилизационных взаимодействий и моделей будущего;</li> <li>- раскрытие условий формирования личности, ее свободы и ответственности, представлений о нравственных обязанностях человека по отношению к другим, самому себе, миру в целом.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Структура философского знания. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Пространство, время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности. Научные, философские и религиозные картины мира. Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Эстетические ценности и их роль в челове-</p>

	<p>ской жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Проблема истины. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вненаучное знание. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет знать специфику и сущность важнейших философских проблем; основные этапы исторического развития философии, ключевые положения виднейших представителей мировой философской мысли; сущность мира и человека, а также места человека в мире; принципы мироустройства, универсальные законы развития природы, общества и мышления, универсальные категории взаимосвязи; возможности познания и критерии истины, пути ее достижения, формы и методы научного познания; основные проблемы социальной философии и способы их решения, механизмы действия общественных законов и направленность исторического процесса; условия формирования личности, ее свободы и ответственности, смысл реализации важнейших ценностей; владеть культурой философского мышления, способностью к рефлексии мировоззрения; основами философской методологии; навыками ведения дискуссии, полемики, диалога; способностью к идейному самоопределению человека, решению фундаментальных вопросов человеческого бытия. (ОК-1).</p> <p>Знать: исторический и методологический аспекты изучаемой дисциплины.</p> <p>Уметь: ориентироваться в основных философских школах и направлениях, осознанно употреблять соответствующую терминологию.</p> <p>Владеть: иметь навыки самостоятельного философского мышления и их практического применения.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p><i>Б1.Б.4 Иностранный язык / Б1.Б.5 Иностранный язык второй</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является комплексное овладение основными лингвострановедческими навыками и умениями речевой деятельности в повседневно-обиходной, профессиональной, научной, общественно-политической, административно-правовой, социально-культурной и других сферах общения.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение понимать и адекватно реагировать на речь собеседника в деловой беседе.</li> <li>- умение передать информацию собеседнику и адекватно понять сообщение собеседника в пределах простых коммуникативных актов, в том числе функциональных речевых актов с использованием реплик-клише речевого этикета;</li> <li>- умение строить связанные высказывания, в том числе с аргументацией и выражением своего отношения к полученной информации;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение кратко передавать сведения, полученные из средств массовой информации, выразить свое мнение;</li> <li>- умение говорить на общественно-политические и социально-культурные темы, используя адекватные языковые средства;</li> <li>- умение отвечать на вопросы и задавать вопросы в связи с содержанием текстов в пределах пройденного материала;</li> <li>- владение речевым этикетом повседневного общения (знакомство, представление, запрос информации в форме вопросов всех типов и сообщение информации);</li> <li>- овладение основными видами чтения: ознакомительным, изучающим, просмотровым;</li> <li>- умение понимать и излагать на родном (иностранном) языке содержание беседы.</li> </ul> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <p>Основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; Лексический минимум общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях неофициального и официального общения; понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации; чтение, виды текстов; письмо.</p> <p><b><i>Формируемые компетенции:</i></b></p> <p><b>ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b></p> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></b></p> <p><b>знать:</b> основные языковые явления, грамматические, лексические правила оформления монологического и диалогического (письменного и устного) высказываний на иностранном языке;</p> <p>основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи;</p> <p>особенности структуры простых и сложных предложений изучаемого иностранного языка;</p> <p>интонацию различных коммуникативных типов предложения</p> <p>признаки изученных грамматических явлений (видовременных форм глаголов, модальных глаголов и их эквивалентов, артиклей, существительных, степеней сравнения прилагательных и наречий, местоимений, числительных, предлогов);</p> <p><b>уметь:</b> применять полученные знания по иностранному языку в различных ситуациях речевого общения и решать задачи профессиональной деятельности на иностранном языке;</p> <p>начинать, вести/поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения;</p> <p>расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника согласием/отказом, опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал;</p> <p>рассказывать о себе, своей семье, друзьях, своих интересах и планах на будущее, сообщать краткие сведения о своем городе/селе, своей стране и стране изучаемого языка;</p> <p>делать краткие сообщения, описывать события/явления, передавать основное содержание, основную мысль</p>
--	--

	<p><b>владеть:</b> современной лексикой иностранного языка, навыками грамматически верного оформления высказывания;</p> <p>иностранном языке в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;</p> <p>навыками использования знаний по иностранному языку в профессиональной деятельности, межличностном общении;</p> <p>иностранном языке в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;</p> <p>навыками самостоятельной работы для дальнейшего совершенствования знаний по иностранному языку.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах</b> – 9/12.</p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс)</b> – 1–4/3–7 семестр, 1,2,3,4 курс.</p> <p><b>Форма контроля</b> – зачёт, экзамен.</p>
Б1.Б.6 Русский язык и культура речи	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является освоением студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области русского языка и культуры речи и реализация их в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Создание положительной мотивации к овладению знаниями русского языка, формирование потребности к самостоятельному поиску знаний в данной области, повышению языковой культуры.</li> <li>2. Формирование системы знаний в области культуры речи и русского языка, необходимых в педагогической деятельности и в повседневной жизни.</li> <li>3. Способствовать формированию умений логически мыслить, аргументировано строить свою речь.</li> </ol> <p>сформировать у студентов навыки общения в самых различных коммуникативных сферах;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Познакомить с системой норм современного русского языка, относящихся к разным языковым уровням;</li> <li>5. Обучить корректно строить монологические высказывания соответственно с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения;</li> <li>6. Научить осмысливать свою речевую практику, уметь анализировать собственное коммуникативное поведение и коммуникативное поведение собеседника;</li> <li>7. Сформировать коммуникативную компетентность студента.</li> </ol> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка.</p> <p>Речевое взаимодействие. Основные единицы общения. Устная и письменная разновидности литературного языка. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи.</p> <p>Функциональные стили современного русского языка. Взаимодействие функциональных стилей. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Речевые нормы учебной и научной сфер деятельности. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое разнообразие. Языковые формулы официальных документов. Правила оформления документов. Речевой этикет в документе. Основные приемы поиска материала и виды вспомогательных материалов. Словесное оформление публичного выступления. Понятность, информативность и выразительность публичной речи. Разговорная речь в системе функцио-</p>

	<p>нальных разновидностей русского литературного языка.</p> <p>Культура речи. Основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b></p> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></b></p> <p>способность логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, владеть навыками ведения дискуссии и полемики; способность свободно пользоваться русским языком на уровне, необходимом для выполнения профессиональных задач (ОК-3, ОПК-3).</p> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – зачёт.</i></b></p>
Б1.Б.7 Правоведение	<p><b><i>Цели и задачи дисциплины.</i></b></p> <p><b><i>Цель дисциплины заключается в</i></b> формировании у студентов системных знаний в области теории права, знакомство с основными понятиями и категориями правоведения.</p> <p><b><i>Задачи:</i></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основ конституционного строя Российской Федерации;</li> <li>- изучение системы российского права;</li> <li>- изучение гражданского и трудового права - отраслей, имеющих наибольшее значение в последующей практической работе выпускника;</li> <li>- использовать методы науки в различных видах профессиональной и социальной деятельности.</li> </ul> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <p>Государство и право. Их роль в жизни общества. Норма права и нормативно-правовые акты. Основные правовые системы современности. Международное право как особая система права. Источники российского права. Закон и подзаконные акты. Система российского права. Отрасли права. Правонарушение и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Правовое государство. Конституция Российской Федерации . основной закон государства. Особенности федеративного устройства России. Система органов государственной власти в Российской Федерации. Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. Наследственное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву. Трудовой договор (контракт). Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение. Административные правонарушения и административная ответственность. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений. Экологическое право. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности. Правовые основы защиты государственной тайны. Законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.</p> <p><b><i>Формируемые компетенции:</i></b></p> <p><b><i>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</i></b></p> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет знать Консти-</p>



	<p>туцию РФ, нормативно-правовые акты в сфере гражданского, трудового, семейного, экологического, жилищного права; законодательство о защите прав потребителей и защите авторских прав; использовать знания по защите своих конституционных, гражданских, трудовых прав, создавать юридические лице самостоятельно или с другими юридическими лицами, защищать свои интересы в судах различной инстанции; владеть понятиями о федеративном устройстве государства, о гражданском правоотношении отдельных видов обязательств, трудовых отношений в коллективе, материальную ответственность, семейно-брачных отношений (ОК-6).</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные нормативные правовые документы; организационно-правовые формы предприятий цели и методы государственного макроэкономического регулирования;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками комплексного подхода к анализу правовой ситуации;</li> <li>– навыками работы с нормативно-правовой базой, отбора и систематизации необходимой юридической литературы.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5 семестр, 3 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p><i>Б1.Б.8 Основы социально-го государства</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Содействовать формированию научного понимания социальной политики и гражданского общества для решения сложных управленческих задач в области государственного управления.</p> <p>Освоение умений определять основные интересы различных субъектов социальной политики, а также выявлять и рассматривать социальные явления и процессы с позиций различных субъектов политики.</p> <p>Овладение навыками анализа проблем государственного управления, современных социальных явлений и процессов в социальной политике как механизме регулирования социальной сферы.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Процесс возникновения и становления социального государства имеет долгую и сложную историю. В настоящее время оно существует в трех основных проявлениях и его можно анализировать на следующих трех соответствующих уровнях: на научном - как идею и ее развитие в целом ряде концепций, на нормативном - как конституционный принцип, закрепленный в Основных законах все возрастающего числа стран, на эмпирическом - как реальную практику деятельности государственных институтов по решению социальных проблем общества и социальных групп.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  В результате освоения дисциплины студент будет знать политическую и социальную роль государства, основные социально-политические теории, регулирующие отношения между человеком, обществом и государством; владеть навыками работы с социально-</p>

	<p>политическими и правовыми источниками информации (ОК-6).</p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную базу по вопросам социального государства и гражданского общества в России;</li> <li>– основы современной концепции развития социального государства;</li> <li>– основные теоретические проблемы формирования и социального государства и гражданского общества, характеристики основных их институтов;</li> <li>– судебную практику, в том числе практику Конституционного Суда Российской Федерации;</li> <li>– основания и порядок ответственности за нарушения основ социального государства и основ функционирования институтов гражданского общества в России.</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно и полно давать толкование положений нормативных правовых актов по вопросам социального государства и гражданского общества в России;</li> <li>– высказывать собственную точку зрения, аргументировано вести дискуссию;</li> <li>– использовать полученные знания для эффективного выполнения своих профессиональных обязанностей;</li> <li>– применять исходный материал для работы над проектами правовых актов в сфере социального законодательства, в том числе по вопросам функционирования институтов гражданского общества.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками работы с нормативными правовыми актами, необходимыми для профессиональной деятельности;</li> <li>– специальным языком и источниками учебной дисциплины для получения и использования необходимой в профессиональной деятельности информации;</li> <li>– навыками публичной дискуссии по вопросам социального государства и гражданского общества, анализа основных способов его реализации и применения в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5 семестр, 3 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p><b>Б1.Б.9 Психодиагностика и психологический практикум</b></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Изучение основных методов психологического исследования, способствующих оптимальному формированию у студентов умений и навыков организации, проведения и анализа различных психологических феноменов в соответствии с теоретическими курсами дисциплин и профиля подготовки.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Возможности диагностики интеллекта. Возможности диагностики способностей. Возможности диагностики психических состояний. Возможности диагностики мотивационной сферы человека. Возможности диагностики самосознания. Возможности диагностики свойств личности. Возможности диагностики межличностных отношений.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>  <b>ПК- 6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формирова-</b></p>

	<p><b>нию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  <b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций, существующих в отечественной и зарубежной науке подходов;</li> <li>- психологические технологии, позволяющие решать типовые задачи в различных областях практики.</li> <li>- методы вычисления характеристик распределения по статистическим выборкам;</li> <li>- методы определения порога и времени реакции в психофизических измерениях;</li> <li>- способы построения фреймов поступков;</li> <li>- основы работы с программами, моделирующими поведение человека.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные психологические методы для решения научных и практических задач;</li> <li>- профессионально воздействовать на уровень развития и особенности познавательной и личностной сферы с целью гармонизации психического функционирования человека;</li> <li>- составлять отчет о результатах;</li> <li>- исследования, диагностические обследования и оказания воздействия в соответствии с общепринятыми в психологии требованиями.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимыми для использования основных психологических методов приемами;</li> <li>- основными приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний, характеристик психических процессов, различных видов деятельности индивидов и групп;</li> <li>- приемами подготовки и проведения лабораторно - практических занятий.</li> <li>- способами решения практических задач, методами вычисления характеристик распределения по статистическим выборкам.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.10 Сервисология	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>          Целью дисциплины «Сервисология» является создание системы знаний о человеке и его потребностях, средствах и способах формирования новых потребностей, методах удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида, семьи и общества.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить человека как индивида, как личность – субъекта общественно-исторической деятельности и носителя определенных ролей;</li> <li>- проследить становление знаний о человеке и его потребностях в исторической ретроспективе;</li> <li>- исследовать систему потребностей человека, их формирование и динамику;</li> <li>- изучить структуру потребностей;</li> <li>- изучить классификацию потребностей в разных аспектах: философском, социально-психологическом и экономическом; рассмотреть место и роль сервиса в удовлетворении человеческих потребностей.</li> </ul>

	<p><b>Содержание дисциплины:</b> Сфера услуг и особенности ее функционирования. Современная парадигма сферы сервиса. Принципы сервиса. Особенности рынка услуг. Основные характеристики услуг. Факторы ускорения роста услуг. Классификация услуг и видов сервиса. Структура сервисной деятельности. Побудительные мотивы деятельности. Характеристика типов потребителей. Субъекты сервисной деятельности. Характеристика процесса оказания услуг. Теория и практика сервиса. Понятие и содержание сервисных технологий. Законодательная и нормативно-правовая основа сервисной деятельности. Процессы взаимодействия исполнителя и потребителя. «Контактная зона» как сфера реализации сервисной деятельности. Этапы совершения заказа. Психология процесса обслуживания при совершении заказа. Формирование новых видов услуг. Оценка качества услуг. Конфликты и способы их разрешения.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОП-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений.</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет способен к социальным взаимодействиям с потребителями и партнерами в процессе осуществления сервисной деятельности и сможет применить современные и инновационные технологии и формы обслуживания. При этом выпускник будет готов к реализации процесса обслуживания в «контактной зоне» предприятия, к формированию клиентурных отношений и к выбору правильной тактике обслуживания. При изучении данной дисциплины будут даны общепрофессиональные знания в области организации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание ключевых понятий о потребностях человека, основные подходы понимания и описания поведения человека в потребительском поле в процессе формирования и удовлетворения потребностей в сервисе;</li> <li>– теоретические и эмпирические законы, способы и средства удовлетворения потребностей в сервисе;</li> <li>– основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учётом природных и социальных факторов, разновидности услуг и их характеристику, теорию обслуживания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать социальное и культурное значение и роль потребностей в жизнедеятельности человека;</li> <li>– определять значение удовлетворения потребностей в жизнедеятельности человека;</li> <li>– обеспечивать оптимальную инфраструктуру сервиса с учётом природных и социальных факторов;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками анализа различных социальных и культурных феноменов, прогнозирования спроса в сервисе для удовлетворения потребностей человека;</li> <li>– навыками оценки удовлетворения потребителей в сервисе, соответствия стандартов качества на предприятиях сервиса</li> <li>– требованиям нормативной документации;</li> <li>– способами практического применения знаний в области удо-</li> </ul>
--	---

	<p>влетворения потребностей человека в сфере сервиса.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<p><i>Б1.Б.11. Профессиональная этика и этикет</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины «Профессиональная этика и этикет» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области профессиональной этики и этикета для практических применений в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Этика как наука. Профессиональная этика. Взаимосвязь профессиональной этики и этикета.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет и задачи дисциплины «Профессиональная этика и этикет»;</li> <li>– основные категории этики: этика, мораль, нравственность и др.;</li> <li>– виды профессиональной этики;</li> <li>– основные принципы профессиональной этики;</li> <li>– правила поведения с точки зрения этики и этикета;</li> <li>– основные элементы профессионального и делового этикета;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать основные знания по дисциплине; использовать практические навыки этичного поведения в решении профессиональных задач;</li> <li>– выработать практические навыки этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования норм профессиональной этики в деловом поведении и общении;</li> <li>– навыками построения собственного поведения с опорой на основные правила современного делового этикета в профессиональной деятельности и в повседневной жизни;</li> <li>– навыками этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций; сформировать нравственную культуру и этикет будущих специалистов.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<p><i>Б1.Б.12 Информационно-библиографическая культура специалиста</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины является освоение студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области информационно- библиографической культуры и реализация их в своей профессиональной деятельности, а также формирование у студентов информационно- библиографической компетентности, т. е. умений работы с электронным каталогом, составления библиографических списков, способности ориентироваться в информационно-библиотечном пространстве, коммуникативной компетенции, готовности использовать данные навыки в учебной, научной и профессиональной деятельности, воспитание информационно-библиографической культуры, познавательных интересов.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p>

	<p>Библиотека вуза как информационный центр. Роль библиотеки в удовлетворении научных и учебных запросов пользователей. Правовое обеспечение использования информационных ресурсов библиотеки. Библиография как область научно-практической деятельности. Справочно-поисковый аппарат библиотеки. Автоматизированные информационные услуги в библиотеке. Информационные услуги читателям средствами телекоммуникационного доступа.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b></p> <p><b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические и практические направления информационной деятельности студентов - методологию поиска и аналитической обработки информации - правила оформления итогов учебной и научной деятельности студентов</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять системный анализ информационно-поисковой деятельности - анализировать и реферировать информацию из различных информационно-поисковых систем</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками и умениями поиска информации - методикой аналитической обработки информации</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<p><i>Б1.Б.13 Экономика</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цель дисциплины состоит в формировании современного экономического мировоззрения, отражающего императивы эффективного развития национальной социально-экономической системы.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных экономических закономерностей, определяющих навыки принятия эффективных решений в различных сферах жизнедеятельности;</li> <li>- формирование мотивов экономической активности, способности к самоорганизации и самообразованию;</li> <li>- изучение базовых экономических институтов, регламентирующих хозяйственные аспекты профессиональной и социальной деятельности;</li> <li>- приобретение навыков экономического анализа с целью применения их в процессе профессиональной и организационно-управленческой деятельности;</li> <li>- формирование идеологии цивилизованного экономического поведения.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Введение в экономическую теорию. Блага. Потребности, ресурсы. Экономический выбор. Экономические отношения. Экономические системы. Основные этапы развития экономической теории. Методы экономической теории. Микроэкономика. Рынок. Спрос и предложение. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Факторы спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Эффект дохода и эффект замещения. Эластичность. Предложение и его факторы. За-</p>

	<p>кон убывающей предельной производительности. Эффект масштаба. Виды издержек. Фирма. Выручка и прибыль. Принцип максимизации прибыли. Предложение совершенно конкурентной фирмы и отрасли. Эффективность конкурентных рынков. Рыночная власть. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонopolное регулирование. Спрос на факторы производства. Рынок труда. Спрос и предложение труда. Заработная плата и занятость. Рынок капитала. Процентная ставка и инвестиции. Рынок земли. Рента. Общее равновесие и благосостояние. Распределение доходов. Неравенство. Внешние эффекты и общественные блага. Роль государства. Макроэкономика. Национальная экономика как целое. Кругооборот доходов и продуктов. ВВП и способы его измерения. Национальный доход. Располагаемый личный доход. Индексы цен. Безработица и ее формы. Инфляция и ее виды. Экономические циклы. Макроэкономическое равновесие. Совокупный спрос и совокупное предложение. Стабилизационная политика. Равновесие на товарном рынке. Потребление и сбережения. Инвестиции. Государственные расходы и налоги. Эффект мультипликатора. Бюджетно-налоговая политика. Деньги и их функции. Равновесие на денежном рынке. Денежный мультипликатор. Банковская система. Денежно-кредитная политика. Экономический рост и развитие. Международные экономические отношения. Внешняя торговля и торговая политика. Платежный баланс. Валютный курс. Особенности переходной экономики России. Приватизация. Формы собственности. Предпринимательство. Теневая экономика. Рынок труда. Распределение и доходы. Преобразования в социальной сфере. Структурные сдвиги в экономике. Формирование открытой экономики.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  В результате освоения дисциплины студент будет знать суть экономических явлений и процессов рыночной регулируемой экономики на микро и макро уровнях, сможет анализировать и оценивать социально-экономическую информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа, владеть навыками экономических расчетов различных показателей на микро и макро уровне (ОК-2).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p><i>Б1.Б.14. Основы менеджмента и маркетинга</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Целью преподавания и изучения дисциплины является формирование у студентов современного управленческого мышления и способностей решать разнообразные хозяйственные, социальные, психологические проблемы с использованием современных приемов и средств; овладение студентами основ современной экономики, принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы менеджмента</li> <li>2. Технология менеджмента в сервисе</li> <li>3. Организация как система управления</li> <li>4. Управление персоналом в сервисе</li> <li>5. Теоретические основы маркетинга</li> <li>6. Управление маркетингом</li> </ol>

	<p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>Знать: сущности менеджмента, его объекта и условий, в которых он функционирует, содержания процесса менеджмента; социально-психологических проблем менеджмента, проблем мотивации, лидерства и руководства; социальных вопросов и этики предпринимательства, проблем управления развитием, изменениями, группами, конфликтами и стрессами; связующих процессов менеджмента, а также форм и методов обеспечения эффективного управления; основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы; основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием; методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.</p> <p>Уметь: правильно определить сущность и содержание процессов управления, руководства, предпринимательства и менеджмента; провести анализ внутренней и внешней среды объекта менеджмента, социальных и психологических факторов, определяющих эффективность взаимодействия и связующих процессов менеджмента; наладить процессы коммуникаций, принятия решений; обеспечить эффективное управление организацией; анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации, определять ее факторы и оценивать их воздействие на организацию; использовать информацию, полученную в ходе маркетинговых исследований, в целях прогнозирования поведения экономических агентов; критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.</p> <p>Владеть: навыками подготовки и реализации управленческих решений, налаживания коммуникаций, мотивации работников, разрешения конфликтов, сбора, обработки и анализа информации по отдельным проблемам менеджмента; понятийным аппаратом маркетинга; технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование; методами построения сети распределения товаров.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p><i>Б1.Б.15. Экономика организации</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков для осуществления расчетно-экономической деятельности;</li> <li>- обучение подготовки исходных данных для проведения расчетов экономических и социально-экономических расчетов показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;</li> <li>- обучение проведению расчетов экономических и социально-экономических расчетов показателей на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Производственная программа и производственная мощность предприятия. Виды производственных мощностей. Методика расчета производственной мощности. План производства продукции. Валовая и реализованная продукция. Основные и оборотные средства пред-</p>



	<p>приятия. Структура и оценка основных фондов, Износ и амортизация. Показатели эффективности использования основных фондов. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Трудовые ресурсы предприятия. Нормирование и оплата труда. Персонал (кадры) предприятия. Планирование численности работников. Производительность труда: выработка и трудоемкость. Оплата труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Себестоимость продукции. Эффективность производственно-хозяйственной деятельности. Затраты предприятия. Себестоимость продукции. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Прибыль и доходы предприятия. Показатели рентабельности. Производственное планирование и бизнес-план предприятия, Инновационная и инвестиционная деятельность. Методы и виды планирования. Бизнес-план. Нововведения. Инвестиционная деятельность предприятия. Аналитическая деятельность на предприятии. Информационная основа анализа деятельности предприятия, Общая оценка бухгалтерского баланса. Анализ доходности предприятия. Организация производства на предприятии. Формы, типы и методы организации производства. Поточный, партионный и индивидуальный методы организации производства. Организация производства во вспомогательных и обслуживающих подразделениях предприятия. Организация производственного процесса на предприятии.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <p>основные понятия, категории, инструменты экономических дисциплин; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>рассчитывать на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; использовать источники экономической, социальной и управленческой информации; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений; анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>методологией экономического исследования ; современными методиками сбора, обработки и анализа экономических и социально-экономических данных; современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления; методам и приемами анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и экономических моделей.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.16 Математика	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Освоение основных понятий и идей высшей математики; при-</p>

	<p>обретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Линейная и векторная алгебра, аналитическая геометрия, введение в математический анализ, дифференциальной и интегральное исчисление функций одной переменной, функция нескольких переменных, дифференциальные уравнения. Статическое, классическое и геометрической определение вероятности. Алгебра событий. Случайные величины. Зависимые и независимые случайные величины. Статистическая зависимость. Закон распределения случайной величины дискретного типа. Числовые характеристики.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории вероятностей.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;</li> <li>-применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.</li> </ul> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</b></p> <p><b>ПК- 9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1,2 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт, зачет с оценкой.</b></p>
Б1.Б.17 Информационные технологии	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины является теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; Классификация информационных систем. Определение информационной системы. Использование информационных систем. Разделение информационных систем на информационные системы общего профиля и профессионально ориентированные. Обзор программного обеспечения профессиональной направленности.</p> <p>Типы компьютерных сетей. Адресация в сети. Технология поиска информации в сети Интернет. Принципы пакетной передачи данных в компьютерных сетях, организация межсетевого взаимодействия. Использование информационных ресурсов для поиска и хранения информации. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Лицензионное программное обеспечение. Законодательство в сфере защиты информационной собственности и авторских прав. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Актуальность</p>

	<p>проблемы защиты информации. Чтение интерфейса специализированного программного обеспечения, автоматизированной обработки информации; работа с документацией. Применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки технической информации.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОПК- 1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ПК- 2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных ж коммуникационных технологий</b></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества;</li> <li>– общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации;</li> <li>– современное техническое и программное обеспечение реализации информационных процессов в профессиональной деятельности;</li> <li>– основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации;</li> </ul> <p>Уметь: создавать документы, электронные таблицы и базы данных; работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных сетях.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;</li> <li>– навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>–поиска и обмена информацией в глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.Б.18 Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины (модуля) «Безопасность жизнедеятельности» является обеспечение подготовки специалиста, обладающего знанием в области создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности человека. Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приобретение студентом навыков идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения и разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;</li> <li>• Приобретение студентом навыков эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;</li> <li>• Получение студентом основных знаний об обеспечении устойчивости функционирования объектов и технических систем в обычных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>• Приобретение студентом навыков принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных послед-</li> </ul>

	<p>ствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b></p> <p>Освоение дисциплины обеспечивает профессиональную эрудицию и формирует навыки прогнозирования последствий тех или иных действий и событий. При её изучении студенты знакомятся с принципами действия в чрезвычайных ситуациях и основами помощи пострадавшему населению.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>2. Человек и опасности техносферы</li> <li>3. Защита населения и территории от опасностей в чрезвычайных ситуациях</li> <li>4. Управление безопасностью жизнедеятельности</li> </ol> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p>Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9). Обучающийся должен.</p> <p><b>Знать:</b> Правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Основные методы защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Уметь:</b> Организовывать основные защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечивать техническую и коммерческую безопасность деятельности предприятия, оказывать первую медицинскую помощь.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными концепциями БЖД и быть готовым применять их для защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.19 Экология	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины «Экология» является обеспечение подготовки специалиста, обладающего пониманием важности сохранения качества окружающей природной среды для сегодняшних и будущих поколений.</p> <p><b>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основных естественных законов развития природы и вопросов взаимодействия человека с природной средой;</li> <li>- формирование понимания неразрывности проблем науки и техники с сохранением и воспроизводством окружающей природной среды и рациональным природопользованием;</li> <li>- формирование системы знаний по обоснованию и реализации комплексных ресурсосберегающих и природоохранных решений в сфере материального производства и жизнедеятельности человека.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p>Дисциплина направлена на углубление и развитие знаний, умений и навыков, полученных ранее и формирование современного научного мировоззрения, позволяющего адаптироваться к происходящим изменениям в окружающей среде.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экология – наука XXI века.</li> <li>2. Учение о биосфере и ее эволюции.</li> <li>3. Антропогенное воздействие на окружающую природную среду.</li> </ol>

	<p>4. Глобальные экологические проблемы.</p> <p>5. Экологическое право и экологический аудит.</p> <p>6. <b>Нормативные основы охраны природы.</b></p> <p>7. Экология и здоровье человека.</p> <p>8. Экозащитная техника и технологии.</p> <p>9. <b>Международное сотрудничество в области охраны окружающей.</b></p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p>- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен:</p> <p><i>Знать:</i> Влияние окружающей среды на здоровье человека. Экологические потребности человека. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации.</p> <p><i>Уметь:</i> Оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий. Использовать методы защиты окружающей среды.</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками организации безопасности людей от аварий, катастроф и стихийных бедствий.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.20 Туристская регионалистика зарубежных стран	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг на территориях туристских регионов зарубежных стран.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– усвоение теоретико-методического материала о географических особенностях туристских регионов зарубежных стран;</li> <li>- детальное ознакомление студентов с природными и антропогенными ресурсами туристских регионов зарубежных стран (в том числе, условиями и особенностями функционирования рынка гостиничных услуг, достопримечательностями и туристскими ресурсами);</li> <li>– овладение методами и приёмами изучения физико-географических и экономико-географических характеристик туристских регионов зарубежных стран;</li> <li>- формирование умения и выработка навыков системного описания физико-географических и экономико-географических особенностей ресурсов туристских регионов зарубежных стран.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Усвоение дисциплины предполагает последующее изучение дисциплин, «Туристская регионалистика России», «Туристское страноведение».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы дисциплины</li> <li>2. Туристско-рекреационные ресурсы.</li> <li>3. Туристское районирование мира.</li> <li>4. География туризма европейского макрорегиона.</li> <li>5. География туризма Азиатского макрорегиона.</li> <li>6. География туризма Американского макрорегиона.</li> </ol>

	<p>7. География туризма Африканского макрорегиона.  8. География туризма Австралии и Океании.  9. География туризма полярных областей.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг туристских регионов зарубежных стран (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.Б.21 Туристская регионалистика России	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– усвоение теоретико-методического материала по туристской регионалистике России;</li> <li>– овладение методами и приёмами изучения туристских регионов территории Российской Федерации;</li> <li>– выработка навыков системного описания регионов России.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплинами «География Омской области», «Туристская регионалистика зарубежных стран».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>10. Понятие туристского региона и туристского района, факторы их формирования.</p> <p>11. Природные и антропогенные ресурсы регионов России.</p> <p>Объекты мирового наследия на территории России.</p> <p>13. Характеристика туристских центров России.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг различных туристских регионов России (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p>

	<p><b>Место в учебном плане (семестр, курс)–4, 2.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.Б.22 Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов общих теоретических знаний о специфике индустрии гостеприимства как особой отрасли экономики государства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний и специфических чертах гостиничной индустрии, ее роли в экономике государства;</li> <li>- изучение классификации средств размещения;</li> <li>- формирование системы знаний о видах гостиничного продукта и его жизненном цикле.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин. Усвоение дисциплины предполагает параллельное знакомство с такими дисциплинами, как «История туризма и гостеприимства», «Мировое гостиничное хозяйство».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы гостиничной деятельности: термины и определения.</li> <li>2. Понятие и виды гостиничного продукта. Основные и дополнительные гостиничные услуги.</li> <li>3. Специфика рынка гостиничных услуг. Классификация средств размещения.</li> <li>4. Организационная структура гостиничного предприятия.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</li> <li>- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать (понимать)</i> понятийный аппарат, специальную терминологию, закономерности развития гостиничного хозяйства.</p> <p><i>Уметь</i> анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с клиентами и коллегами.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 1,2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1-2, 1.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.Б.23. История туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целями освоения дисциплины «История туризма и гостеприимства» являются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование представления о важнейших принципах, законах, категориях истории туризма и гостеприимства, ее основных проблемах и ценностях;</li> </ul>

	<p>- выработка первичных навыков анализа туризма и гостеприимства с исторической точки зрения, усвоения ими периодизации и понятийного аппарата туризма и гостеприимства с точки зрения истории.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <p><i>научить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять место дисциплины в системе исторических знаний, конкретизировать предмет её изучения; раскрыть актуальность её изучения в современных условиях;</li> <li>- оперировать базовыми понятиями и категориями истории туризма и гостеприимства, понимать процессы, закономерности и связи, происходившие в историческом развитии туризма и гостеприимства,</li> <li>- осуществлять периодизацию истории туризма и гостеприимства,</li> <li>- отбирать необходимый материал для написания рефератов и других видов работ;</li> <li>- ориентироваться в теоретической и фактографической литературе по курсу, сформировать навыки эффективного поиска и анализа этой литературы;</li> </ul> <p><i>формировать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки составления комплексной характеристики истории туризма и гостеприимства отдельных государств и регионов мира;</li> </ul> <p><i>ознакомить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с новыми данными, имеющимися точками зрения, новыми тенденциями в рамках читаемого курса;</li> <li>- с вкладом в изучение истории туризма и гостеприимства выдающихся учёных, путешественников;</li> </ul> <p><i>развивать интерес к истории туризма и гостеприимства.</i></p> <p><i>показать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможности использования полученных знаний в деятельности гостиниц.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p>«История туризма и гостеприимства» в методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении учебных курсов по дисциплинам «История». Набор входящих знаний и умений, состоящий из знаний о природе, инфраструктуре, обеспечивает требуемый знаниевый фундамент для изучения дисциплины «История туризма и гостеприимства».</p> <p>Полученные в процессе обучения студентом знания необходимы для освоения такой дисциплины, как «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Понятие туристского обслуживания. Услуги размещения и перевозки в туристском обслуживании. Встреча туриста в офисе. Подписание договора с туристом. Содержание договора на оказание услуг по реализации туристского продукта. Информационное обеспечение туриста. Перевозка туристов в гостиницу. Размещение туристов в гостинице. Оказание дополнительных услуг туристу.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b> основные закономерности развития общества (ОК-2);</p> <p><b>Уметь:</b> обосновывать позиции (ОК-2)</p> <p><b>Владеть:</b> навыками информационных технологий (ОПК-1).</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b> способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением ин-</p>
--	---



	<p>формационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту туристского продукта (ОПК-1).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
Б1.Б.24 Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи	<p><b><i>Цели и задачи освоения дисциплины:</i></b></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, закрепление профессиональных навыков, касающихся применения Информационных систем и технологий в гостиничной и туристской индустрии, а также освоение знаний об электронных продажах.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об Информационных системах и технологиях в гостиничной и туристской индустрии, а также об электронных продажах;</li> <li>- Формирование навыков использования информационных систем и технологий, применяемых в гостиничной и туристской индустрии;</li> <li>- Создание условий для освоения информационных технологий, применяемых в гостиничной и туристской индустрии.</li> </ul> <p>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» является обязательной дисциплиной базовой части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам «Информационные технологии», «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая игра "Гостиничное дело"».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Средства автоматизации в гостиничной и туристской индустрии. Информационные системы в гостиницах и других средствах размещения. Специализированное программное обеспечение для гостиничных предприятий. Информационные системы туристских предприятий. Специализированное программное обеспечение туристских фирм. Электронные продажи в гостиничной и туристской индустрии.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» студент должен овладеть компетенциями:</p> <p>ОПК-1, способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта.</p> <p>ПК-2 готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p> <p><i>Знать:</i> средства, используемые для решения стандартных задач</p>

	<p>профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1); современные средства информационных систем, используемые для разработки и предоставления гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><i>Уметь:</i> использовать современные средства информационных и коммуникационных технологий для решения стандартных задач профессиональной деятельности (ОПК-1); применять современные средства информационных систем для разработки и предоставлению гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><i>Владеть навыками:</i> применения современных средств информационных и коммуникационных технологий для решения стандартных задач профессиональной деятельности (ОПК-1); применения современных средств информационных систем для разработки и предоставлению гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 3</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачёт с оценкой</p>
<b>Вариативная часть</b>	
<b>Обязательные дисциплины</b>	
Б1.В.ОД.1 Экономика гостиничного предприятия	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» являются: формирование целостной системы знаний</p> <p>Учебная дисциплина Экономика гостиничного предприятия ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть понятие эксплуатационной программы гостиничного предприятия и теоретические основы ее планирования;</li> <li>- охарактеризовать экономические условия осуществления предпринимательской деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- раскрыть вопросы формирования текущих затрат и себестоимости услуг гостиничного предприятия; особенности, подходы и методы ценообразования в гостиничном бизнесе; основы формирования финансового результата деятельности гостиничного предприятия.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Экономика организации» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 6 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика организации» и необходимо при последующем изучении курса «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Эксплуатационная программа гостиничного предприятия          Основные фонды и оборотные средства гостиничного предприятия          Текущие затраты и себестоимость гостиничных услуг          Ценообразование в сфере гостиничных услуг          Финансовые результаты гостиничного предприятия.          Вопросы экономики труда гостиничного предприятия</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общекультурными:</p> <p>ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p>

	<p>Обучающийся должен:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знать: теоретические основы и отраслевые особенности микроэкономики, систему основных экономических показателей гостиничного предприятия;</li> <li>2. Уметь: использовать основы микроэкономических знаний для решения отраслевых профессиональных задач.</li> <li>3. Владеть: навыками расчета микроэкономических показателей для решения отраслевых профессиональных задач.</li> </ol> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.2 «Маркетинг и гостиничный менеджмент»	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Маркетинг и гостиничный менеджмент» являются: формирование целостной системы знаний</p> <p>Учебная дисциплина Маркетинг и гостиничный менеджмент ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть особенности маркетинга и менеджмента в индустрии гостеприимства;</li> <li>- охарактеризовать базовые концепции и практические приемы современного маркетинга и менеджмента в сфере гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Маркетинг и гостиничный менеджмент» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 6 семестре в объеме 108 часов и в 7 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Основы менеджмента и маркетинга».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства.  Маркетинговые информационные системы и исследования в индустрии гостеприимства  Целевой маркетинг гостиничных услуг  Разработка маркетинг-микса гостиничного предприятия  Управление гостиничным предприятием как процесс  Организационное проектирование в гостиничном менеджменте  Управление персоналом в гостиничном менеджменте  Управление качеством в гостиничном бизнесе  Эффективность менеджмента и маркетинга гостиничного предприятия</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общепрофессиональными:</p> <p>ОПК-2 – способность организовывать работу исполнителей.</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиницы и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-9 – способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: теоретические основы маркетинга и современной системы</p>

	<p>управления гостиничными предприятиями (ОПК-2); направления и методы маркетинговых исследований в сфере гостеприимства (ПК-9); теоретические основы управления качеством и эффективностью менеджмента и маркетинга гостиничного пред (ПК-4).</p> <p>Уметь: применять в профессиональной деятельности базовые концепции и практические приемы современного маркетинга, основные системы, функции и методы гостиничного менеджмента (ОПК-2), осуществлять маркетинговые исследования в сфере гостеприимства (ПК-9); оценивать эффективность менеджмента и маркетинга и уровень обслуживания потребителей (ПК-4).</p> <p>Владеть: навыками использования базовых концепций и практических приемов современного маркетинга, планирования, организации, мотивации, стимулирования и контроля профессиональной деятельности (ОПК-2); исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей (ПК-4).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах</b> – 3, 3</p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс)</b> – 6,3 и 7,4</p> <p><b>Форма контроля</b> – экзамен.</p>
<p>Б1.В.ОД.3 Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – закрепить у студентов теоретические знания о принципах и особенностях работы службы приема и размещения, сформировать практические навыки документального сопровождения технологического цикла обслуживания.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний о процессах, составляющих технологический цикл обслуживания;</li> <li>- изучение особенностей составления сменного графика сотрудников службы, с учетом требований законодательства;</li> <li>- формирование практических навыков делового общения и переписки в гостиничном бизнесе;</li> <li>- освоение основ психологии с целью развития стрессоустойчивости.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, владеющего основами управленческой деятельности в гостиничном бизнесе, знающего основные принципы организации проектной деятельности. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с такими дисциплинами, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Культура и гармонизация профессионального имиджа», «Психология гостеприимства».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Должностной состав и функционал службы приема и размещения в гостинице.</li> <li>2. Принципы и график работы Reception.</li> <li>3. Документальное сопровождение процесса обслуживания гостя.</li> <li>4. Поведение сотрудников в случае возникновения конфликтных и чрезвычайных ситуаций.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</li> <li>- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения,</li> </ul>

	<p>уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);</li> <li>- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенции студент должен:</p> <p><i>Знать</i> должностной состав и функции сотрудников службы приема и размещения, стандартные процедуры обслуживания клиентов; особенности обслуживания клиентов разных категорий и национальностей.</p> <p><i>Уметь</i> распределять нагрузку среди исполнителей; осуществлять текущий контроль деятельности службы, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности</p> <p><i>Владеть</i> навыками делового общения с клиентами и контрагентами; навыками разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.4 Организация и технология работы административно-хозяйственной службы</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p><b>Целью изучения дисциплины</b> является изучение организационно-управленческой структуры административно-хозяйственной службы гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, изучение квалификационных требований, предъявляемых к должности руководителя АХС гостиницы, его должностные обязанности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать у студентов системные знания деятельности административно-хозяйственных служб предприятий сервисной деятельности;</li> <li>- раскрыть особенности и проблемы функционирования административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия;</li> <li>- сформировать навыки работы с литературой, и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию деятельности административно-хозяйственных служб;</li> <li>- изучить сферы и виды деятельности специалиста по организации деятельности административно-хозяйственной службы.</li> </ul> <p>В результате изучения курса студенты должны</p> <p><b>Знать:</b> сущность технологий организации деятельности административно-хозяйственной службы; основные тенденции и изменения в деятельности административно-хозяйственной службы; основные принципы внедрения административно-хозяйственной технологии на действующих гостиничных предприятиях;</p> <p><b>Уметь:</b> на практике применять знания управляющего предприятием, инженера административно-хозяйственной службы, менеджера инженерно-технической службы;</p> <p><b>Владеть:</b> понятийным аппаратом в области организации работы административных служб; информацией о порядке организации административно-хозяйственных служб.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Структура административно-</p>

	<p>хозяйственной службы гостиницы. Функционирование административно-хозяйственной службы. Организация деятельности и управление административно-хозяйственной службой. Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности. Графики выхода на работу персонала АХС гостиницы. Ключевое хозяйство АХС гостиницы.</p> <p><b>Компетенции:</b>  ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей  ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы  ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения  ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2  <b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс  <b>Форма контроля:</b> зачёт</p>
<p>Б1.В.ОД.5 Организация работы инженерной службы и службы безопасности</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Целью освоения дисциплины является освоение знаний, касающихся организации работы инженерной службы и службы безопасности.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об организации работы инженерной службы и службы безопасности;</li> <li>- Формирование представлений о работе инженерной службы и службы безопасности гостиничного предприятия.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая игра "Гостиничное дело», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Структура инженерной службы гостиницы. Должностные инструкции персонала инженерной службы гостиницы. Организация работы инженерной службы гостиницы. Структура службы безопасности гостиницы. Должностные инструкции персонала службы безопасности. Организация работы службы безопасности.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» студент должен овладеть компетенциями:  ОПК-2 способностью организовывать работу исполнителей.  ПК-4 готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p>

	<p>ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ПК-8 готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Знать:</i> принципы организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); особенности анализа результатов деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); должностные инструкции персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); знать процессы организации и функционирования инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><i>Уметь:</i> использовать принципы организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); анализировать результаты деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); составлять должностные инструкции персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); использовать знания об организации, контроле и функционировании инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> навыками: организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); анализа результатов деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); составления должностных инструкций персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); контроля, организации и функционирования инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет</p>
<p>Б1.В.ОД.6 Организация питания в курортных и гостиничных комплексах</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> состоят в том, чтобы студенты получили знания по новейшим технологиям организации питания в гостиницах, ресторанах, туристических комплексах. Изучить специальные формы услуг, особенности организации питания иностранных туристов.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b></p> <p>Торговые помещения для обслуживания потребителей. Виды, назначение, характеристика.</p> <p>Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика.</p> <p>Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.</p> <p>Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Столовая посуда и приборы. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию. Меню. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Обслуживание банкетов и приемов. Кэйтеринг в ресторанном бизнесе.</p> <p>Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах. Услуги организации обслуживания иностранных туристов.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><i>Знать:</i></p> <p>знает основы технологии производства продукции обществен-</p>

	<p>ного питания, технологического процесса производства продукции;  знает структуру гостиничного предприятия, основы работы функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>знает структуру службы питания в гостиничных предприятиях и туристских объектах различных типов и классов;  знает национальные особенности, традиции и культуру питания народов мира;  знает основы организации работы и торговой деятельности предприятий питания;</p> <p><i>Уметь:</i>  умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня производственного и обслуживающего персонала, проводить аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации;</p> <p><i>Владеть:</i>  владеет основными методами обслуживания посетителей в предприятиях питания;  знает особенности обслуживания туристов в предприятиях питания;  способен эффективно использовать новые технологии производства и обслуживания в формировании конкурентоспособного продукта;  способен организовывать, планировать и оценивать эффективность производственно-технологической деятельности службы питания гостиниц и других средств размещения;  способен контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций на предприятиях питания;  способен организовать работу коллектива, участвует в разработке мотивационных программ для производственного и обслуживающего персонала службы питания;  готов эффективно применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.</p> <p>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p> <p>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр; 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.7 Организация гостиничного дела	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов системы знаний об организации процесса обслуживания в гостинице.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыка работы с нормативными документами</li> </ul>



	<p>и законодательными актами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний о типах организационных структур управления в гостиничном бизнесе.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин. Усвоение дисциплины предполагает параллельное знакомство с такими дисциплинами, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности.</li> <li>2. Организация приема и размещения коллективных и индивидуальных туристов.</li> <li>3. Особенности заключения договора оказания гостиничных услуг.</li> <li>4. Оформление оплаты проживания и услуг: наличный и безналичный расчет.</li> <li>5. Складское хозяйство гостиницы. Организация снабжения в гостинице.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</li> <li>- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> организацию работы отдельных служб и их взаимодействие; функциональные обязанности сотрудников разных служб; технологию и организацию обслуживания; стандарты и процедуры работы основных служб.</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять стандартные процедуры работы основных служб, использовать специальную документацию и технические средства; находить выход из конфликтных и проблемных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания гостя, используя стандарты и технологии обслуживания.</p> <p><i>Владеть</i> навыками постановки целей и задач для различных подразделений гостиницы; навыками составления организационной структуры гостиницы, организации продаж на разных типах рынка.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.8 Проектирование гостиничной деятельности	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний о специфике проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение тенденций развития мирового гостиничного хозяйства;</li> <li>- выявление особенностей организации бизнеса представителями мировых гостиничных цепей;</li> <li>- изучение передового опыта организации деятельности гостиниц, включая эксклюзивные направления обслуживания клиентов.</li> </ul>

	<p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин, сформировать систему знаний об особенностях организации гостиничного бизнеса в разных регионах мира. Усвоение дисциплины предполагает параллельное освоение таких дисциплин, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международное законодательство в области гостиничной деятельности.</li> <li>2. Лидеры мирового гостиничного хозяйства.</li> <li>3. Инновационные гостиничные проекты.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность в разных странах мира, основы социально-экономических исследований в гостиничном бизнесе.</p> <p><i>Уметь</i> систематизировать наблюдаемые явления и процессы на основе статистических знаний об объектах отрасли; формулировать результат исследования и определять его новизну;</p> <p><i>Владеть</i> навыками получения и первично обработки информации, анализа, систематизации и обобщения; приемами использования данных о текущем состоянии туристской индустрии.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 5.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.9 Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины «Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе» является: формирование целостной системы знаний об организационно-экономических основах логистики в гостиничном бизнесе.</p> <p>Учебная дисциплина Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть теоретические основы логистического менеджмента гостиничного предприятия;</li> <li>- изучить особенности закупочной логистики в гостиничном бизнесе;</li> <li>- изучить особенности сбытовой логистики в гостиничном бизнесе.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного пла-</p>

	<p>на подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело. Дисциплину изучают в 7 семестре в объеме 72 часа. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы логистического менеджмента гостиничного предприятия</li> <li>2. Закупочная логистика в гостиничном бизнесе</li> <li>3. Сбытовая логистика гостиничного предприятия.</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общекультурными:</p> <p>ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: цели, задачи, функции, средства, методы и функциональные области логистики гостиничного предприятия.</p> <p>Уметь: обосновывать логистические решения в различных функциональных областях логистики гостиничного предприятия;</p> <p>Владеть методами обоснования логистических решений в различных функциональных областях логистики гостиничного предприятия.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b> <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7,4</b> <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.10 Документационное обеспечение в гостиничном деле и туризме</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле» является формирование профессиональных компетенций, связанных с изучением основ документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле.</p> <p><b>Задачи курса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о документационном обеспечении туризма и гостиничного дела;</li> <li>2. Научиться анализировать нормативную базу документационного обеспечения туризма и гостиничного дела.</li> <li>3. Сформировать знания теоретических основ применения документации в туризме и гостиничном деле.</li> <li>4. Сформировать знания об особенностях документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле.</li> </ol> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p>Дисциплина «Документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение особенностей применения документации разных видов в туризме и гостиничном деле.</p> <p>Междисциплинарные связи с дисциплинами: «Организация туристского обслуживания», «Организация детско-юношеского и молодежного туризма».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Понятие документа и документации. Нормативная база документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле. Оформление протоколов. Заявления. Оформление актов. Служебные записки. Докладные. Написание деловых писем. Резолюции. Решения. Приказы.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b> виды распорядительных документов по деятельности предприятия (ПК-4)</p>

	<p>Уметь: анализировать проблемы в использовании документации (ПК-4)</p> <p>Владеть: навыками использования современных технологий (ПК-10).</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-4); готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий (ПК-10).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7 семестр, 4 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ОД.11 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» является формирование профессиональных компетенций, связанных с изучением основ стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о стандартизации, сертификации и контроле качества гостиничных услуг.</li> <li>2. Научиться анализировать нормативную базу стандартизации и сертификации.</li> <li>3. Сформировать знания теоретических основ стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</li> <li>4. Сформировать знания об особенностях стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</li> </ol> <p><i>Место дисциплины в структуре ООП:</i></p> <p>Дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение особенностей применения стандартов, прохождения сертификации предприятиями сферы туризма и гостеприимства и системы финансового обеспечения туристской деятельности в РФ.</p> <p>Междисциплинарные связи с дисциплинами: «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле», «Нормативное регулирование в туризме и гостеприимстве».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины:</i></p> <p>Понятие стандарта. Виды, категории и уровни стандартов. Процедура разработки и применения стандартов в РФ. Стандарты организаций. Межгосударственные стандарты стран СНГ в гостиничном деле. Процедура сертификации в гостиничном деле. Схемы сертификации.</p> <p><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></p> <p><i>Знать:</i> иерархию документов по стандартизации и сертификации (ОК-6)</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать национальные стандарты по гостиничному делу (ПК-12)</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования нормативных национальных стандартов и стандартов организаций в деятельности предприятия (ПК-12).</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права (ОК-6); способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии (ПК-12).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p>

	<p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7 семестр, 4 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
Б1.В.ОД.12 Специализированные средства размещения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Специализированные средства размещения» является усвоение студентами теоретических основ и специфики работы специализированных средств размещения, умения их правильно и профессионально применить в сфере гостеприимства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики работы специализированных средств размещения;</li> <li>• развитие у студентов навыков оценки удовлетворенности услугами специализированного средства размещения;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере гостиничного сервиса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку бакалавра, владеющего передовыми методами обслуживания потребителей специализированных средств размещения. Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Введение в гостиничное дело», «Мировое гостиничное хозяйство».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и характеристика средств размещения.</li> <li>2. Требования к средствам размещения.</li> <li>3. Хостелы как особый вид средств размещения для туристов.</li> <li>4. Специфика работы мотелей.</li> <li>5. СПА-отели как один из видов средств размещения для туристов</li> <li>6. Эко-отели как тенденция развития гостиничной индустрии.</li> <li>7. Виды специализированных средств размещения.</li> <li>8. Анализ развития средств размещения в Омской области</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию организации функциональных и технологических процессов в специализированных средствах размещения; функционирование, взаимосвязи служб специализированных средствах размещения (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения и обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> практическими навыками выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе сервисной деятельности; навыками организации технологических процессов в функциональных службах специализированных средств размещения (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.13 Культура и гармонизация профессионального имиджа	<p><b>Цель и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Научиться использовать индивидуальные выразительные средства для представления социальных, профессиональных, статусных качеств личности; овладеть инструментами создания имиджа и эффективной самопрезентации; гармонизировать личностный и деловой облик.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получить комплекс необходимых знаний по курсу;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- развить у студентов самостоятельность и способность к самоорганизации и самосовершенствованию;</li> <li>- сформировать нравственное и эстетическое отношение к себе, к другим людям, природе, духовным и материальным ценностям;</li> <li>- развить и реализовать творческие начала, повысить их компетентности (личностные, профессиональные и социальные) , что особенно актуально для будущих менеджеров , занятых в сфере социально-культурного сервиса;</li> <li>- раскрыть технологий имиджирования в различных контекстах ,</li> <li>- выявить факторы и условия оптимальной работы по созданию обаятельного образа, что подготовит студентов к трудовой деятельности, обеспечит им в дальнейшем успешный карьерный рост, уверенность в своих силах и умение преодолевать свои личные и профессиональные затруднения;</li> <li>- сформировать толерантность и способность к диалогу и готовность к сотрудничеству.</li> </ul> <p><b>Содержание дисциплины:</b>          Природа имиджа и его виды. Понятия и принципы ,имиджевые каноны. Имидж как феномен художественной коммуникации. Феномен личности и имидж. Технологии управления личным имиджем. Деловой имидж фирмы: понятие, сущность, содержание. Инструменты и методики имиджевого программирования.</p> <p><b>Формируемы компетенции:</b>  <b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию.</b></p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления, проблемы, теории и методы лекционно-практического курса;</li> <li>– теоретическо-методологический материал дисциплины;</li> <li>– технологии имиджирования в зависимости от контекста;</li> <li>– структуру и факторы, способы и средства создания персонального имиджа;</li> <li>– типы и классификации объектов имиджирования;</li> <li>– специфику проектирования различных объектов имиджирования;</li> <li>– методику работы по созданию позитивного имиджа личности;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– логически мыслить, вести профессиональные научные дискуссии;</li> <li>– постоянно самосовершенствоваться и саморазвиваться;</li> <li>– корректировать и преодолевать свои личные и профессиональные затруднения;</li> <li>– понимать и анализировать мировоззренческие социально и личностно значимые проблемы имиджелогии;</li> <li>– использовать свой человеческий и профессиональный потенциал для успешного конкурентирования с другими на рынке труда;</li> <li>– работать с разноплановыми источниками;</li> <li>– находить и получать информацию из современных источников;</li> <li>– получать, обрабатывать и сохранять источники информации;</li> <li>– проектировать имиджи различных социально значимых объектов;</li> <li>– формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам имиджелогии;</li> <li>– креативно мыслить, используя имиджевые технологии;</li> <li>– плодотворно и бесконфликтно работать и общаться с людьми , опираясь на полученные навыки.</li> </ul>
--	---

	<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– терминологическим аппаратом имиджологии;</li> <li>– техниками и технологиями имиджирования;</li> <li>– приемами создания привлекательного образа индивида, организации, товара, услуги;</li> <li>– способами продвижения имидж-продукта на рынке;</li> <li>– культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;</li> <li>– навыками кооперации с коллегами;</li> <li>– способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>– механизмами и технологическими приемами создания имиджей различных объектов.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b>  <b>Место в учебном плане:</b> 2 семестр, 1 курс  <b>Форма контроля:</b> зачет</p>
Б1.В.ОД.14 Деловая игра "Гостиничное дело"	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>          Цель – формирование комплекса знаний о гостиничной деятельности и организации и управления гостиничным обслуживанием.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b>          Исследование тенденции развития в России и за рубежом; современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы; организации гостиничного хозяйства; службы гостиниц, и особенности их функционирования; технология работы службы приема и размещения гостей; технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b>          знать и применять нормативные и правовые документы в туристской деятельности; уметь работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться; владеть: навыками работы с российскими и иностранными клиентами, культурой межличностного общения с клиентами, информацией о значимости своей будущей профессии, основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей; высокой мотивацией к профессиональной деятельности.</p> <p><b>Компетенции:</b>  <b>ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей</b>  <b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b>  <b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b>  <b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b>  <b>ПК- 8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</b>  <b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b>  <b>ПК-11 – готовностью к применению инновационных техно-</b></p>

	<p><b>логий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 4</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 8 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
Б1.В.ОД.15 Оборудование гостиничных комплексов	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся применения оборудования в гостиничных комплексах.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об оборудовании гостиничных комплексов;</li> <li>- создание условий для использования теоретических знаний об оборудовании гостиничных комплексов для решения профессиональных задач;</li> <li>- формирования представлений о рынке современного оборудования для гостиничных комплексов.</li> </ul> <p>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов» необходима при последующем прохождении дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Здания и помещения средств размещения. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов. Системы холодного водоснабжения. Устройство внутреннего водопровода. Классификация систем внутреннего водоснабжения. Схемы внутреннего водопровода. Водоразборная арматура. Приборы учета расхода воды.</p> <p>Системы горячего водоснабжения. Классификация систем горячего водоснабжения. Виды водонагревателей, их преимущества и недостатки. Системы отопления. Классификация систем отопления. Отопительные приборы. Устройство внутренней канализации. Вентиляция. Кондиционирование воздуха. Принцип действия кондиционера. Виды кондиционеров. Мусороудаление и пылеудаление. Электроснабжение и электрооборудование зданий. Лифтовое хозяйство. Освещение. Электроснабжение и электрооборудование зданий. Оборудование прачечной. Оборудование бани и сауны. Оборудование бассейна. Оборудование салона красоты. Оборудование тренажерного зала. Медицинское оборудование. Развлекательные комплексы. Оборудование для бильярда, боулинга.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов» студент должен овладеть компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> </ul> <p>Знать: особенности применения нормативно-правовой и технологической документации для оборудования гостиничных комплексов</p>



	<p>(ОПК-3); особенности применения оборудования гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8),</p> <p>Уметь применять основную нормативно-правовую и технологическую документацию для оборудования гостиничных комплексов (ОПК-3); применять знания об оборудовании гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8),</p> <p>Владеть навыками применения основной нормативно-правовой и технологической документации для оборудования гостиничных комплексов (ОПК-3); применения знаний об оборудовании гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 4</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 4 семестр, 2 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен, курсовая работа</p>
Б1.В.ОД.16 Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии	<p><i>Цели и задачи освоения дисциплины:</i></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся энергоэффективности и экотехнологий в гостиничной индустрии.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об энергоэффективности и экотехнологиях в гостиничной индустрии;</li> <li>- создание условий для использования теоретических знаний об энергоэффективности и экотехнологиях гостиничных комплексов для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Оборудование гостиничных комплексов». Дисциплина «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» необходима при последующем прохождении дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Нормативно-правовые аспекты энергосбережения. Основы управления энергосбережением в гостиничной индустрии. Экотехнологии. Тепловые потери в зданиях и их минимизация. Применение современных теплосберегающих материалов. Учет потребления тепловой и электрической энергии. Мероприятия по энергосбережению в гостиницах. Энергетическое обследование. Энергоэффективность.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» студент должен овладеть компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> <li>готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).</li> </ul>

	<p>Знать: нормативно-правовую документацию по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8), средства, применяемые для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p>Уметь изучать нормативно-правовую документацию по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); изучать особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8), предлагать средства для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p>Владеть навыками изучения нормативно-правовой документации по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); анализа особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8); выбора средств, применяемых для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p><b>Общая трудоемкость</b> дисциплины в зачетных единицах: 2  <b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс  <b>Форма контроля:</b> зачет с оценкой</p>
<p>Б1.В.ОД.17 Технологии рекреации и анимации</p>	<p><i>Цели и задачи дисциплины.</i> Целью освоения учебной дисциплины «Технологии рекреации и анимации» является формирование профессиональных компетенции, связанных с разработкой рекреационных услуг, программ физической активности, профилактических мероприятий, анимационных программ, составленных с учетом интересов и потребностей клиентов гостиниц, санаториев, профилакториев и других средств размещения гостиничного типа.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о процессах рекреации как систематически организуемых мероприятий, способствующих нормализации психического состояния и восстановлению физических сил утраченных в процесс жизнедеятельности.</li> <li>2. Научиться анализировать рекреационные ресурсы и выделять потенциал средств размещения гостиничного типа.</li> <li>3. Научиться учитывать потребностную сферу клиентов гостиниц при разработке рекреационных и анимационных мероприятий.</li> <li>4. Сформировать навыки разработки услуг рекреационной направленности с возможностью последующего предоставления клиентам.</li> <li>5. Сформировать знания о функциональной специфике, форма и видах анимационных мероприятиях в сфере туризма и гостеприимства.</li> <li>6. Сформировать ясное понимание необходимости учета этнокультурного, конфессионального факторов при предоставлении услуг рекреации и анимации.</li> <li>7. Приобрести навыки проектирования технологии предоставления рекреационных и анимационных услуг.</li> </ol> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b>  Дисциплина «Технологии рекреации и анимации» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение услуг рекреации, организации анимационных мероприятий как услуг высоко востребованных.</p>

	<p>ванных клиентами гостиничных комплексов.</p> <p>Для усиления конкурентных позиций в спектр услуг и продуктов гостиничных комплексов часто вводят оздоровительные, профилактические мероприятия и анимационные программы.</p> <p>В контексте образовательной программы теоретико-практическое содержание курса связано с такими дисциплинами как профессиональная этика и этикет, психодиагностика и психологический практикум, клиентоориентированные технологии, культура и гармонизация профессионального имиджа, технологии гостиничной деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Роль рекреации в индустрии гостиничного сервиса и туризма. Условия организации рекреации и рекреационные ресурсы. Природные и антропогенные ресурсы рекреационной деятельности. Технология разработки рекреационных услуг.</p> <p>Анимация как форма организации досуговой деятельности. Анимационный менеджмент в туризме и гостиничной деятельности. Технология создания и проведения анимационной программы. Современные тенденции развития индустрии развлечений.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b> потребности человека, лежащие в основе мотивов потребления услуг рекреации и участия в анимационных мероприятиях; знать факторы обуславливающие содержание анимационных мероприятий; знать современные тенденции развития рекреационных услуг; знать направления развития индустрии развлечений; знать технологические процессы в гостиничной деятельности, связанные с организацией услуг рекреационной направленности и с разработкой анимационных программ. <b>Уметь:</b> уметь спланировать сервисное сопровождение рекреационной и анимационной деятельности; уметь устанавливать клиентурные отношения с потенциальными участниками анимационных, оздоровительных мероприятий; проводить анализ инфраструктуры гостиничного комплекса позиции возможностей предоставления новых рекреационных услуг; уметь оптимизировать процесс разработки услуг рекреации, организации досуга с учетом ресурсных возможностей средства размещения. <b>Владеть:</b> владеть навыками разработки услуг рекреации; владеть навыками разработки анимационных мероприятий и составления анимационных программ; владеть навыками разработки локально новых услуг рекреации; владеть навыками составления программ анимации для конкретного средства размещения; оптимизировать процесс предоставления услуг рекреации и услуг развлекательной направленности.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p>готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6); готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7); готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.18 Организация экскурсионной деятельности	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся представление об основах экскурсионной деятельности, технологии проектирования и проведения экскурсий разных видов.</p>

	<p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– познакомить обучающихся с основными понятиями экскурсоведения;</li> <li>– познакомить с этапами разработки экскурсии;</li> <li>– сформировать умение разрабатывать экскурсионный продукт для нужд гостиничного комплекса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ОП.</b> Изучение дисциплины направлено на подготовку обучающихся к сервисной деятельности. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с такой дисциплиной, как «Технологии рекреации и анимации».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>14. Экскурсия как основной продукт экскурсионной деятельности.</li> <li>15. История развития экскурсионного дела в России.</li> <li>16. Технология проектирования экскурсии.</li> <li>17. Технология проведения экскурсии.</li> <li>18. Участники экскурсионного общения.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> основы сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями (ПК-6); современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя экскурсионной услуги (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> выявлять потребности потребителя, формировать гостиничного продукта на уровне экскурсионного обслуживания, устанавливать отношения с клиентами (ПК-6); применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); осуществлять технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя экскурсионной услуги (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> навыками формирования гостиничного продукта на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-6); навыками использования современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); приемами и методами формирования новых экскурсионных продуктов на базе гостиничного предприятия в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.19 Технологии продаж	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Технологии продаж» является усвоение студентами теоретических основ и специфики организации стратегий реализации разных типов гостиничных услуг, соответствующих запросам потребителей; структуру обслуживания клиентов; общие закономерности системы гостиничного обслуживания в сфере гостеприимства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфику технологий продаж в сфере гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов навыков обслуживания разных типов клиентов гостиничного сервиса в соответствии с запросами потребителей;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере гостиничного</li> </ul>

	<p>сервиса.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина, обучающая студентов навыкам и приемам эффективных продаж гостиничных услуг. Процесс продажи, ориентированный на клиента, требует от работников сферы гостеприимства способности точно оценивать ситуацию, принимать самостоятельные решения, создавать условия для взаимного удовлетворения сторон в процессе принятия клиентом решения о покупке услуги.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра "Гостиничное дело»». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Организация гостиничного дела», «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>9. Гостиничный комплекс: функции, виды и правовые основы деятельности.</p> <p>10. Формы и стили обслуживания клиентов.</p> <p>11. Подготовка сотрудников гостиницы к работе с клиентами.</p> <p>12. Классификация групп клиентов гостиницы.</p> <p>13. Установление контакта с клиентом. Повышение коммуникативных возможностей для более успешных переговоров</p> <p>14. Техника осуществления продажи гостиничной услуги.</p> <p>15. Программы по обеспечению роста продаж.</p> <p>16. Лояльность клиентов гостиничного комплекса и программы ее повышения</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию технологических процессов в организации и проведении продаж в сфере гостиничного бизнеса (ПК-7); теоретические основы технологии гостиничной деятельности; теории потребностей, основы технологии продаж в сфере гостеприимства (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> использовать современные технологии выявления потребностей потребителей и выстраивать с ними клиентурные отношения (ПК-7); выбирать оптимальные технологии продаж; выявлять потребности потребителей; адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем гостиничной деятельности, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе организации продаж (ПК-7); практическими навыками выявления потребностей потребителя в процессе продаж, основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.20 Связь с общественностью в туризме и гостеприимстве	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Основная цель курса заключается в ознакомлении с новыми эффективными идеями и различными технологиями в области развития общественных связей, способами поддержки государственного управления, местного самоуправления, деловой сферы и предпринимательства, реализации отдельных PR-проектов и широкомасштабных программ. В процессе изучения курса у студентов формируются представления о понятийном аппарате данной дисциплины, принципах и закономерностях функционирования сферы связей с общественностью, изучаются особенности реализации современных PR-проектов и</p>

	<p>программ, их учет при принятии управленческих отношений.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>          Проблемы массовой коммуникации как подсистемы управления. Теория массовой коммуникации и роль «Связей с общественностью» в современном обществе. Правовое и этическое обеспечение деятельности в сфере связей с общественностью. Понятие и коммуникативные функции имиджа в связях с общественностью. PR-технологии в привлечении инвестиций.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОПК-1</b> – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</p> <p><b>ПК-10</b> – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>          - знать основные концепции организации общественных связей за рубежом и в России;          - знать основные тенденции развития мирового PR;          - знать особенности развития связей с общественностью в современной России;          - уметь применять некоторые методы и технологии связей с общественностью в бизнесе.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – бсеместр, 3 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.21 Реклама в гостеприимстве и туризме	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>          Целью данного курса является подготовка бакалавров туризма, владеющих основными знаниями и навыками по разработке и использованию рекламы, планированию и поведению рекламных кампаний, созданию и оценке рекламно-информационных материалов.</p> <p><b>Задачи изучения дисциплины</b>          1) познакомить студентов с основными законами и закономерностями рекламного сектора экономики;          2) расширить представление о социальной, потребительской и психологической сферах рекламной деятельности;          3) сориентировать профессиональный интерес среди разнообразных направлений, видов и жанров рекламы;          4) сформировать навыки рекламного проектирования и реализации рекламных задач по средствам частных приемов и механизмов;          5) привить культуру работы со словом, средствами выразительности и образности, композиционного построения рекламного объявления, ролика, проспектов;          6) познакомить с основными каналами распространения рекламы;          7) дать представление о стилистическом единстве и дизайне рекламных материалов</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b>  <b>Краткое содержание дисциплины:</b>          Роль рекреации в индустрии гостиничного сервиса и туризма. Условия организации рекреации и рекреационные ресурсы. Природные и антропогенные ресурсы рекреационной деятельности. Лечебно-</p>

	<p>оздоровительный туризм. Технология разработки рекреационных услуг.</p> <p>Анимация как форма организации досуговой деятельности. Анимационный менеджмент в туризме и гостиничной деятельности. Технология создания и проведения анимационной программы. Современные тенденции развития индустрии развлечений.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1</b> – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</p> <p><b>ПК-10</b> – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><i>знать:</i> функции рекламы в обеспечении успешной деятельности тур. предприятия; стратегию и тактику рекламной деятельности на различных этапах жизненного цикла гостиничной услуги; основные социально-психологические характеристики целевых групп предприятий гостиничной индустрии; методику планирования, организации и проведения рекламных кампаний; основы разработки рекламно-информационных материалов, основные формы рекламных материалов; средства распространения рекламной информации (рекламоносители), их специфику, достоинства и недостатки; профессиональные требования к специалисту по рекламному обеспечению предприятия; правовые аспекты регулирования рекламной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>определять стратегию, цели и задачи рекламы на предприятии в зависимости от текущей ситуации; определять целевые группы для гостиничной услуги; выполнять позиционирование услуги для целей рекламы;– создавать различные виды рекламных обращений; проводить презентацию предприятий гостиничной индустрии; обоснованно выбирать средства распространения рекламы для гостиниц; разрабатывать план рекламной кампании, включая организационные мероприятия, рассчитывать рекламный бюджет; давать предварительную и итоговую оценку эффективности рекламной кампании; оценивать качество рекламы и рекламную политику предприятий-конкурентов.</p> <p><i>Владеть:</i> опытом разработки и использования рекламы; планирования рекламных кампаний; создания и оценки эффективности рекламно-информационных материалов.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7семестр, 4 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.22 Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Эффективное управление любым предприятием, в том числе и гостиничным, невозможно без комплексного анализа его деятельности. Изучение курса «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» призвано не только вооружить студентов знаниями по общей теории анализа финансово-хозяйственной деятельности экономического объекта, но и стимулировать развитие навыков принятия соответствующих управленческих решений, в частности, разработки производственной и финансовой стратегии.</p> <p>Задачами курса является изучение:</p>

	<p>- предмета, объекта, целей, задач, принципов финансово-экономического анализа, его роли и места в системе управления деятельностью гостиницы и в повышении ее эффективности;</p> <p>- общей методики финансово-экономического анализа (последовательности выполнения аналитической работы, способов исследования изучаемых объектов, системы показателей финансово-экономического анализа, организации и информационного обеспечения анализа);</p> <p>- методики экспресс-анализа финансового состояния и методики детализированного анализа финансового состояния, в частности, методики общей оценки динамики и структуры статей бухгалтерского баланса, т.е. общей оценки финансового состояния и его изменения; методики оценки имущественного положения, ликвидности и платежеспособности; финансовой устойчивости; методики прогнозирования вероятности банкротства гостиничного предприятия; методики оценки результативности финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия (в том числе оценки рентабельности и деловой активности предприятия).</p> <p><b><i>Место дисциплины в структуре ООП</i></b></p> <p>Дисциплина «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов..</p> <p>Курс «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» носит междисциплинарный характер. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы экономического анализа.</li> <li>2. Анализ имущественного и финансового положения гостиничного предприятия.</li> <li>3. Анализ результативности финансово-хозяйственной деятельности гостиницы</li> </ol> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины</i></b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-3 – владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: теоретические основы анализа деятельности гостиниц;</p> <p>Уметь: проводить анализ основных показателей деятельности гостиницы с применением методов финансового и экономического анализа.</p> <p>Владеть: приемами анализа основных показателей деятельности гостиницы и оценки полученных результатов.</p> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – зачет.</i></b></p>
--	---



<p><b>Б1.В.ОД.23 «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе»</b></p>	<p><b><i>Цели и задачи дисциплины.</i></b></p> <p>Инновации затрагивают все сферы хозяйственной деятельности, в том числе туристский и гостиничный бизнес. Инновации в широком смысле следует рассматривать как инструмент воздействия на весь хозяйственный процесс, поскольку его эффективность напрямую зависит от эффективности нововведений. Среди экономических дисциплин «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе» занимает самостоятельное место, имея свой предмет, цели и задачи.</p> <p>Предметом курса является изучение теории и практики инноваций, инновационного процесса и основ механизма управления инновациями в туристском и гостиничном бизнесе.</p> <p>Целью данной учебной дисциплины является формирование у студентов целостной системы знаний об инновациях и механизме управления ими.</p> <p>Учебная дисциплина «Инновации в гостиничном и туристском бизнесе» ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить понятийный аппарат, характеризующий инновации;</li> <li>- раскрыть содержание инновационных процессов в туристском и гостиничном бизнесе;</li> <li>- раскрыть вопросы управления инновационными проектами в туристском и гостиничном бизнесе.</li> </ul> <p><b><i>Место дисциплины в структуре ООП</i></b></p> <p>Дисциплина «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, в которой изучается понятие и содержание инновационных процессов, обосновывается необходимость инноваций в туристском и гостиничном бизнесе как мобильно развивающихся областей сервиса, характеризуются инновационные процессы, исследуются вопросы управления перспективными инновационными проектами. Дисциплину изучают в 7 семестре в объеме 72 часа.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Основы менеджмента и маркетинга».</p> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия инновационной деятельности.</li> <li>2. Инновационная политика и инновационная стратегия хозяйствующего субъекта.</li> <li>3. Туристский и гостиничный бизнес как мобильно развивающиеся сферы сервиса. Инновационный процесс в туристском и гостиничном бизнесе.</li> <li>4. Основы управления перспективными инновационными проектами.</li> <li>5. Финансовое обеспечение инновационной деятельности</li> </ol> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины</i></b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-2 – готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>ПК-9 – способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>ПК-11 – готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p>
---	--

	<p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: теоретические основы инновационной деятельности и менеджмента продуктовых инноваций (ПК-2); методы исследования рынка гостиничных услуг, способствующие формированию инновационной политики и стратегии хозяйствующего субъекта (ПК-9); содержание инновационных процессов в туристском и гостиничном бизнесе; законодательные основы защиты интеллектуальной собственности (ПК-11).</p> <p>Уметь: исследовать рынок гостиничных услуг с целью формирования инновационной политики и стратегии предприятия туристского и гостиничного бизнеса (ПК-9), управлять перспективными инновационными проектами, в том числе с целью внедрения нового и совершенствования существующего гостиничного продукта (ПК-2), выбирать эффективные инновационные технологии в гостиничной и туристской деятельности (ПК-11).</p> <p>Владеть: навыками исследования рынка с целью формирования инновационных программ в гостиничной и туристской деятельности (ПК-9); управления перспективными инновационными проектами, в том числе с целью внедрения нового и совершенствования существующего гостиничного продукта (ПК-2); обоснования эффективных инновационных технологий в гостиничной и туристской деятельности (ПК-11).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4</b>  <b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.24 География Омской области</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг на территории Омской области.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– усвоение теоретико-методического материала о географических особенностях Омской области;</li> <li>– детальное ознакомление студентов с природными и антропогенными ресурсами Омской области (в том числе, условиями и особенностями функционирования рынка гостиничных услуг, достопримечательностями и туристскими ресурсами);</li> <li>– овладение методами и приёмами изучения физико-географических и экономико-географических характеристик Омской области;</li> <li>– формирование умения и выработка навыков системного описания физико-географических и экономико-географических особенностей ресурсов Омской области.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Усвоение дисциплины предполагает последующее изучение дисциплин «Туристская регионалистика зарубежных стран», «Туристская регионалистика России», «Туристское страноведение».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Введение в дисциплину. Общие сведения об Омской области.</li> <li>2.Геотектоническая и палеогеографическая характеристика Омской области.</li> </ol>

	<p>3.Промышленность области.  4.Сельское хозяйство области.  5.Омск – центр туризма Омской области.  6.Туристско-рекреационные объекты Омской области.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг территории Омской области (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b>  <b>Форма контроля – зачёт с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.25 Мировое гостиничное хозяйство</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний о специфике проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение тенденций развития мирового гостиничного хозяйства;</li> <li>- выявление особенностей организации бизнеса представителями мировых гостиничных цепей;</li> <li>- изучение передового опыта организации деятельности гостиниц, включая эксклюзивные направления обслуживания клиентов.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин, сформировать систему знаний об особенностях организации гостиничного бизнеса в разных регионах мира. Усвоение дисциплины предполагает параллельное освоение таких дисциплин, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международное законодательство в области гостиничной деятельности.</li> <li>2. Лидеры мирового гостиничного хозяйства.</li> <li>3. Инновационные гостиничные проекты.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с эт-</li> </ul>

	<p>нокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</p> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность в разных странах мира, основы социально-экономических исследований в гостиничном бизнесе.</p> <p><i>Уметь</i> систематизировать наблюдаемые явления и процессы на основе статистических знаний об объектах отрасли; формулировать результат исследования и определять его новизну;</p> <p><i>Владеть</i> навыками получения и первично обработки информации, анализа, систематизации и обобщения; приемами использования данных о текущем состоянии туристской индустрии.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 5.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.1(1) Методы прикладных исследований в гостиничной сфере</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью данной дисциплины является подготовка студентов к участию в научно-исследовательской деятельности. Задачи преподавания дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сформировать у студентов навыки проведения комплексных научных исследований в целом и в гостиничной сфере в частности;</li> <li>2) ознакомить с основными направлениями научных исследований в гостиничной сфере;</li> <li>3) сформировать опыт по разработке процедур научных исследований в гостиничном хозяйстве;</li> </ol> <p>проанализировать и обобщить характеристики научных методов.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> «Методы прикладных исследований в гостиничной сфере» относится к дисциплинам по выбору, что означает формирование в процессе обучения у студента профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области гостиничной деятельности.</p> <p><b>Междисциплинарные связи.</b> «Русский язык и культура речи», «Информационно-библиографическая культура специалиста», «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле», «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе».</p> <p><b>Краткое содержание.</b> Научное исследование. Этапы проведения исследования. Подготовительный этап научно-исследовательской работы. Сбор научной информации. Написание и оформление научного исследования.</p> <p><b>Требования к освоению дисциплины.</b> Знать: принципы и методы научных исследований; специфику применения методов научной деятельности в гостиничной сфере с учетом требований потребителей; инновационные технологии и новые формы обслуживания в гостиничной деятельности. Уметь: исследовать рынок современных гостиничных услуг; реализовывать прикладные методы исследования в процессе изучения гостиничной сферы; применять методы научных исследований при изучении инновационных технологий в гостиничной деятельности. Владеть: методами и принципами научных исследований рынка гостиничных услуг; современными методами прикладных научных исследований; научными методами изучения инновационных технологий в профессиональной сфере.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b> способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); готовность к применению прикладных методов ис-</p>

	<p>следовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10); готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5,3</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.В.ДВ.1(2) Гостиничное хозяйство региона	<p><b>Цель и задачи дисциплины</b>  Основная цель освоения дисциплины – научное обобщение по вопросам организации обслуживания в гостиничных и туристских комплексах, использования систем автоматизации обработки данных в гостиницах.</p> <p>К числу главных задач курса относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение закономерностей развития гостиничного хозяйства и гостеприимства, как составной части туристских услуг;</li> <li>- формирование представления о гостиничном хозяйстве региона;</li> <li>- рассмотрение особенностей развития гостиничного хозяйства в Омском регионе;</li> <li>- изучение правовых основ функционирования средств размещения.</li> </ul> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Индустрия гостеприимства и общая характеристика гостиничного хозяйства. Классификации средств размещения. Роль в стандартизации гостиничных классификаций. Гнотическое хозяйство Омского региона.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;</li> <li>- использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы;</li> <li>– значение и место гостиничной индустрии в структуре туристической отрасли, историю развития индустрии гостеприимства, статистику туризма, характеристику сегментов индустрии гостеприимства;</li> <li>- знать гостиничное хозяйство региона;</li> <li>– роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики региона;</li> <li>– уметь составлять прогнозы развития гостиничного хозяйства региона.</li> </ul> <p><b>Формируемые компетенции:</b> способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10); готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5,3</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>

<p>Б1.В.ДВ.2 (1) Виды и формы специального обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p><b>Содержание дисциплины:</b> Особенности организации, характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Основные элементы обслуживания и способы подачи блюд и закусок Услуги по организации питания в гостиницах, местах массового отдыха, по типу «шведский стол», банкетов и т.д. VIP – обслуживание Виды туризма и классы обслуживания. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Национальные кухни и особенности питания. Гастрономические туры.</p> <p><b>Компетенции:</b> ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений ПК-11 – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем В результате прохождения курса студент приобретает: способность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готов к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений; способность применять, адаптировать и развивать современные технологии гостиничной деятельности</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b> <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3</b> <b>Форма контроля – зачёт с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.2(2) Инновационные технологии в индустрии общественного питания</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b> Целью изучения дисциплины является обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания; изучение современных технологических процессов производства продукции общественного питания.</p> <p><b>Задачи курса:</b> – сформировать представления о современных технологиях продуктов общественного питания; – изучить научные основы технологических процессов производства продуктов питания; – изучить типовые аппараты, применяемые в современной пищевой промышленности и общественном питании; – освоить технологию отдельных отраслей пищевой промышленности;</p> <p><b>Содержание курса:</b> Классификация основных технологических процессов производства продуктов питания. Основные направления развития высокотехнологичных производств производства продуктов питания в России и за рубежом. Основы нанотехнологий в производстве продуктов питания. Использование водяного насыщенного пара в процессах приготовления пищи. Технология шоковой заморозки и специальные способы сушки. Применение мембранных процессов в современном пищевом производстве. Качество продукции как объект управления.</p> <p><i>Знать:</i></p>

	<p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания</p> <p><i>Уметь:</i> выполнять расчеты деталей машин и механизмов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;</p> <p><i>Владеть:</i> рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p> <p>Формируемые компетенции: ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b> <b>Место в учебном плане: 6 семестр, 3 курс</b> <b>Форма контроля: зачет с оценкой</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.3 (10 Транспортное обеспечение в туризме и гостеприимстве</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b> Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся Транспортного обеспечения в туризме и гостеприимстве</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются: - приобретение знаний о Транспортном обеспечении в туризме и гостеприимстве</p> <p>развить умения анализировать вопросы транспортного обеспечения для решения профессиональных задач в туризме и гостеприимстве.</p> <p>Место дисциплины в структуре ООП. Дисциплина «Транспортного обеспечения в туризме и гостеприимстве» является дисциплиной по выбору учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Содержание дисциплины: Организация авиационных перевозок туристов. Организация железнодорожных перевозок. Организация автобусных перевозок. Организация морских и речных перевозок. Организация перевозок гостиничным предприятием.</p> <p>Компетенции: в результате освоения дисциплины студент должен овладеть компетенциями: готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7); готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p>Знать: современные технологии перевозок в гостиничной деятельности (ПК-7); оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в вопросах транспортного обеспечения, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p>Уметь анализировать и предлагать современные технологии перевозок в гостиничной деятельности (ПК-7); анализировать и пред-</p>

	<p>лагать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в вопросах транспортного обеспечения, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p>Владеть навыками анализа и выбора транспортного в гостиничной деятельности (ПК-7); анализа и выбора оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в вопросах транспортного обеспечения, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b>  <b>Место в учебном плане: 5 семестр, 3 курс</b>  <b>Форма контроля: зачет</b></p>
Б1.В.ДВ.3(2) Организация трансфера	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся организации трансфера в гостиничном деле.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:  - приобретение знаний об организации трансфера в гостиничном деле;  развить умения анализировать вопросы организации трансфера для решения профессиональных задач в гостиницах и других средствах размещения.</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсу «Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело". Дисциплина «Организация трансфера» необходима при последующем прохождении дисциплины «Организация экскурсионной деятельности», «Организация гостиничного дела».</p> <p>Содержание дисциплины: Понятие и виды трансфера. Виды транспорта, их преимущества и недостатки при организации трансфера. Организация перевозок клиентов гостиничным предприятием.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины студент должен овладеть компетенциями:  готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7);  готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p>Знать: современные виды трансфера в гостиничной деятельности (ПК-7); оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в вопросах организации трансфера, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p>Уметь анализировать и предлагать виды трансфера в гостиничной деятельности (ПК-7); анализировать и предлагать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности в вопросах организации трансфера, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8)</p> <p>Владеть навыками анализа и выбора видов трансфера в гостиничной деятельности (ПК-7); анализа и выбора оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности в вопросах организации трансфера, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8)</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b>  <b>Место в учебном плане: 5 семестр, 3 курс</b>  <b>Форма контроля: зачет</b></p>
Б1.В.ДВ.4 (1) Психология гостеприимства	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Основная цель дисциплины – формирование знаний, умений и навыков управления психологией госте-</p>



приимства. При изучении данной дисциплины студенты должны сформировать навыки предоставления гостиничных услуг, используя техники эффективного общения, используемые в гостиничном бизнесе. Студенты должны уметь составлять социально-психологический портрет потребителя гостиничных услуг на основании факторов, влияющих на поведение потребителей гостиничных услуг и психологических особенностей самого клиента.

Для осуществления поставленной цели в данном курсе решаются следующие **задачи**:

- изучение методов составления социально-психологического портрета потребителя гостиничных услуг;
- освоение коммуникативных навыков, необходимых для успешного общения с гостем;
- развитие у студентов навыков встречи и качества обслуживания гостей.

**Место дисциплины в структуре ООП.** Дисциплина позволяет обеспечить подготовку бакалавра, владеющего эффективными навыками и приемами, техниками общения с гостями при предоставлении гостиничных услуг. Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплин «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства», «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело».

**Содержание дисциплины.** Гостеприимство как психологический аспект обслуживания туристов. Позиция персонала (психологические проблемы). Отношение к клиенту. Психограмма менеджера. Психология коммуникаций. Показатели психологического благополучия коллективной деятельности. Управление эмоциями и стрессом.

**Компетенции.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать* психологию коллектива, клиентоориентированные модели поведения; способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; психологические особенности потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ОК-6); теорию самоорганизации и самообразования личности, совершенствования этического облика и профессиональных качеств будущих сотрудников сферы сервиса (ОК-7); теорию сервисной деятельности и формирования гостиничного продукта с на основе психологии гостеприимства; знать принципы организации эффективных техник общения с потребителями; теории потребностей потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ПК-6).

*Уметь* осуществлять взаимодействие в коллективе; обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей; организовать процесс обслуживания разных типов потребителей (ОК-6); развивать профессиональные качества, позволяющие устанавливать бесконфликтные отношения с потребителями гостиничных услуг, стремиться к эффективным коммуникациям с клиентами, имеющих различные социально-психологические особенности и типы (ОК-7); применять знания психологии клиентов при формировании и продвижении гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя; организовать процесс обслуживания потребителей разных психологических типов; реализовать гостиничный продукт с использованием коммуникативных техник и приемов (ПК-6).

*Владеть* основными коммуникативными техниками общения с потребителем; коммуникативными техниками общения в коллективе;

	<p>готовностью к восприятию традиций других народов, способностью к межкультурным коммуникациям на принципах терпимого отношения к национальным, конфессиональным различиям (ПК-6); способностью к организации высокоэффективных отношений с клиентами гостиничного сервиса; навыками самоорганизации в деловом общении профессиональной сферы и овладении основными коммуникативными приемами и техниками в гостиничном сервисе (ОК-7); практическими навыками выявления потребностей клиентов; составлять социально-психологический портрет клиентов с использованием их этнокультурной и религиозной принадлежности, обладать готовностью к восприятию традиций других народов, способностью к межкультурным коммуникациям на принципах терпимого отношения к национальным, конфессиональным различиям (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.4 (2) Технологии продаж в туризме и гостеприимстве	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Технологии продаж в туризме и гостеприимстве» является усвоение студентами теоретических основ и специфики организации стратегий продаж разных типов гостиничных услуг и продукта, соответствующих запросам потребителей; структуру обслуживания клиентов в туризме и гостеприимстве.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики технологий продаж в туризме и гостеприимстве;</li> <li>• развитие у студентов навыков обслуживания разных типов клиентов туризма и гостеприимства в соответствии с запросами потребителей;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере туризма и гостиничного сервиса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина, обучающая студентов навыкам и приемам эффективных продаж гостиничных услуг. Процесс продажи, ориентированный на клиента, требует от работников сферы гостеприимства способности точно оценивать ситуацию, принимать самостоятельные решения, создавать условия для взаимного удовлетворения сторон в процессе принятия клиентом решения о покупке услуги.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Психология невербального поведения». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие продаж. Классификации и виды продаж.</li> <li>2. Туристский и гостиничный продукт, виды гостиничных и туристских услуг.</li> <li>3. Подготовка сотрудников гостиницы к работе с клиентами.</li> <li>4. Классификация групп клиентов гостиницы и турфирмы.</li> </ol> <p>Приемы установление контакта с клиентом в процессе личных продаж.</p> <p>Техника осуществления продажи гостиничной услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Программы по обеспечению роста продаж.</li> <li>8. Лояльность клиентов гостиничного комплекса и программы ее повышения</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию сервисной деятельности и формирования гостинич-</p>

	<p>ного и туристского продукта, отвечающего потребностям потребителей в процессе продаж; основы технологии продаж в сфере гостеприимства и теории потребностей потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ПК-6); основные прикладные методы исследовательской деятельности в продвижении гостиничного и туристского продукта; потребности потребителей и требования их к гостиничному продукту в процессе продаж; основы технологии продаж в сфере гостеприимства (ПК-10).</p> <p><i>Уметь</i> использовать современные технологии продаж при выявлении потребностей потребителей и выстраивании с ними клиентурных отношений (ПК-6); применять методы исследования при выборе оптимальных технологий продаж; выявлять потребности потребителей; адаптировать и развивать современные технологии продаж и обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-10).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем в туризме и гостеприимстве, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе организации продаж; применять клиентурные отношения при реализации гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя и организации обслуживания разных типов потребителей (ПК-6); методами выявления потребностей потребителя в процессе продаж, уровнем удовлетворенности потребителя продажами; применять основные коммуникативные техники общения с потребителем, приемы обслуживания потребителей в сфере туризма и гостеприимства (ПК-10).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.5 (1) Нормативное регулирование в туризме и гостиничном деле</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины «Нормативное регулирование в туризме и гостеприимстве» является формирование профессиональных компетенции, связанных с изучением нормативных основ туризма и гостиничного дела.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о нормативном регулировании как составной части туризма и гостиничного дела.</li> <li>2. Научиться анализировать нормативную базу туризма и гостиничного дела.</li> <li>3. Сформировать знания теоретических основ нормативного регулирования.</li> <li>4. Сформировать знания об особенностях нормативного регулирования в туризме и гостиничном деле.</li> </ol> <p><i>Место дисциплины в структуре ООП:</i></p> <p>Дисциплина «Нормативное регулирование в туризме и гостеприимстве» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение нормативной базы туризма и гостиничного дела, выявление его особенностей и факторов, влияющих на него.</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины:</i></p> <p>Понятие нормативного регулирования. Правовая база туризма и гостиничного дела в РФ. Туризм и гостиничное дело в Конституции РФ. Федеральные законы по туризму и гостиничному делу. Кодексы РФ, связанные с туризмом и гостиничным делом. Подзаконные нормативно-правовые акты по туризму и гостиничному делу. Национальные стандарты по туристским и гостиничным услугам. Указы Президента РФ по развитию туризма и гостиничного дела в РФ.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую</p>

	<p>гостиничную деятельность (ОПК-3).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8 семестр, 4 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – экзамен.</i></p>
Б1.В.ДВ.5 (2) Организация специального питания в гостиничных комплексах	<p>Цель дисциплины – формирование компетенций связанных с формированием у студентов знаний, умения и практического опыта области организации специального питания в гостиничных комплексах.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>2. Сформировать знания в области организации труда персонала, обеспечивающего производство кулинарной продукции и процессы сервисного обслуживания.</li> <li>3. Сформировать навыки по организации разных видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>4. Овладеть методами обслуживания потребителей услуг общественного питания.</li> <li>5. Научить анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.</li> </ol> <p>Содержание курса: Основы организации предприятий питания и научно-технический прогресс в общественном питании. Организация производства на предприятиях питания. Специальное питание</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <p>Знать</p> <p>Функции и их причины управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Уметь</p> <p>организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</p> <p>Владеть</p> <p>методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4</i></p> <p><i>Форма контроля – экзамен.</i></p>
Б1.В.ДВ.6 (1) Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства» является использование знаний языка жестов, мимики при установлении конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики визуальной психодиагностики потребителей сферы туризма и гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов способностей по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении;</li> <li>• развитие у студентов способности установления конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной дея-</li> </ul>

	<p>тельности бакалавра гостиничного дела.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Основной целью дисциплины является освоение студентами языка жестов, мимики, позы для эффективного делового общения. Итогом изучения дисциплины является использование студентами в своей будущей профессии знаний и умений, позволяющих по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Психодиагностика и психологический практикум».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>Восприятие, как психофизиологическая основа физиогномики и кинесики.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Физиогномика и кинесика: этимология понятий.</li> <li>3. Проявление личностных особенностей человека в выразительных движениях: мимике, жестах, позе и походке.</li> <li>4. Такесика: функции прикосновений в коммуникации людей.</li> <li>5. Язык глаз в коммуникации людей.</li> <li>19. Графология: способ познания природы окружающих людей.</li> <li>20. Диагностика характера по строению лица.</li> <li>21. Межэтнические особенности невербального поведения.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теоретические основы сервисной деятельности; теории потребностей потребителей; значение визуальной диагностики в установлении эффективных клиентурных отношений; особенности невербального поведения жителей разных стран в соответствии с их этнокультурными особенностями (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> выбирать оптимальные технологии сервисной деятельности; выявлять потребности потребителей; использовать правильные подходы к типологизации потребителей в соответствии с клиентурными отношениями; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, религиозных и исторических традиций (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства; навыками коммуникации с представителями различных национальностей и конфессий; основными коммуникативными техниками общения с потребителем на основе визуальной психодиагностики (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.6 (2) Психология невербального поведения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Психология невербального поведения» является использование знаний психологии невербального поведения при установлении конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики невербального поведения при психодиагностике потребителей сферы туризма и гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов способностей по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие у студентов способности установления конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Основной целью дисциплины является освоение студентами знаний психологии невербального поведения для эффективного делового общения. Итогом изучения дисциплины является использование студентами в своей будущей профессии знаний и умений, позволяющих по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Психодиагностика и психологический практикум».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Восприятие, как психофизиологическая основа психологии невербального поведения.</li> <li>Физиогномика и кинесика: этимология понятий.</li> <li>3. Проявление личностных особенностей человека в выразительных движениях: мимике, жестах, позе и походке.</li> <li>4. Такесика: функции прикосновений в коммуникации людей.</li> <li>5. Язык глаз в коммуникации людей.</li> <li>6. Графология: способ познания природы окружающих людей.</li> <li>7. Диагностика характера по строению лица.</li> <li>8. Межэтнические особенности невербального поведения.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> теоретические основы сервисной деятельности; теории потребностей потребителей; значение психологии невербального поведения в установлении эффективных клиентурных отношений; особенности невербального поведения жителей разных стран в соответствии с их этнокультурными особенностями (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> выбирать оптимальные технологии сервисной деятельности; выявлять потребности потребителей; использовать правильные подходы к типологизации потребителей в соответствии с клиентурными отношениями; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, религиозных и исторических традиций (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства; навыками коммуникации с представителями различных национальностей и конфессий; основными коммуникативными техниками общения с потребителем на основе психологии невербального поведения (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.7 (1) Культура и традиции народов мира	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель преподавания дисциплины – исследование историко-культурных особенностей народов мира.</p> <p><b>Задачи изучения дисциплины:</b></p> <p>В итоге изучения материала студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• о расселении народов, их этногенезе и других аспектах динамики размещения этносов;</li> <li>• о социальных группах в составе этносов, социальных слоях, институтах;</li> <li>• о демографических процессах, происходящих в этносах;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• о динамики численности народов, о субэтнических группах и образованиях;</li> <li>• о различных аспектах традиционно- исторической и современной народной и профессиональной культуры народов;</li> <li>• об обрядах, обычаях, нравах и верованиях;</li> <li>• о языковом поведении и его влиянии на этносы;</li> <li>• об особенностях национального характера.</li> <li>• классификацию народов мира;</li> <li>• культуру как психологический феномен;</li> <li>• понятие «этнос» и «этничность»;</li> <li>• межкультурные различия познавательных процессов;</li> <li>• психологию межкультурного взаимодействия;</li> <li>• вербальное межкультурное общение;</li> <li>• страны и их культуру.</li> </ul> <p><i>Место дисциплины в структуре ОП.</i> «Культура и традиции народов мира» относится к дисциплинам по выбору, что означает формирование в процессе обучения у студента общекультурных и профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области туризма.</p> <p><i>Междисциплинарные связи с дисциплинами:</i> «История туризма и гостеприимства», «Мировое гостиничное хозяйство», «Деловой протокол в туризме и гостеприимстве», «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины.</i> Теоретические основы курса «Культура и традиции народов мира». Предмет и задачи дисциплины «Культура и традиции народов мира». Понятия «культура» и «традиции». Культура как психологический феномен. Психология этничности. Этническая картина мира. Классификации этносов. Этнос и культура. Традиционные мышление и культура. Межэтнические отношения, контакты. Психология межкультурного взаимодействия. Вербальное межкультурное общение. Психология национального характера.</p> <p><i>Требования к освоению дисциплины:</i> <i>Знать:</i> социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); специфику сервисной деятельности, ориентированной на этнокультурные, исторические и религиозные традиции (ПК-6). <i>Уметь:</i> организовывать работу в коллективе с учетом особенностей всех его членов: этнических, конфессиональных и культурных (ОК-6); выявлять потребности потребителя гостиничного продукта с учетом исторических, культурных и религиозных традиций людей (ПК-6). <i>Владеть:</i> навыками работы в коллективе, разным по культурным и этническим признакам (ОК-6); навыками реализации гостиничного продукта с учетом этнокультурных, исторических, религиозных особенностей потребителя (ПК-6).</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ДВ.7 (2) Туристское страноведение	<p><i>Цель и задачи дисциплины.</i> Целями освоения дисциплины «Туристское страноведение» являются формирование представления о важнейших принципах, законах, категориях страноведения, ее основных проблемах и ценностях;</p>

	<p>выработка первичных навыков страноведческого мышления, усвоения ими географо-страноведческо-туристской терминологии и понятийного аппарата, значительная часть которого до сих пор сохраняет своё значение.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <p><i>научить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>определять место дисциплины как отрасли географической науки в системе географических знаний, конкретизировать предмет её изучения; раскрыть актуальность её изучения в современных условиях;</li> <li>оперировать базовыми понятиями и категориями науки, понимать процессы, закономерности и связи, происходящие в современном мире,</li> <li>составлять страноведческие характеристики государств региона,</li> <li>анализировать разные проблемные ситуации;</li> <li>отбирать необходимый материал для написания рефератов и других видов работ;</li> <li>ориентироваться в теоретической и фактографической литературе по курсу, сформировать навыки эффективного поиска и анализа этой литературы;</li> </ul> <p><i>формировать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>навыки составления комплексной историко-этнографической и этнорелигиозной характеристики отдельных государств и регионов мира;</li> </ul> <p><i>ознакомить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>с новыми данными, имеющимися точками зрения, новыми тенденциями в рамках читаемого курса;</li> <li>с историей развития данного направления и вкладе в науку выдающихся учёных – историков, географов, экономистов, специалистов в сфере туризма;</li> </ul> <p><i>развивать интерес</i> и уважение к истории и культуре других стран, стремление сохранять и приумножать культурное наследие своей страны и всего человечества.</p> <p><i>показать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>возможности использования полученных знаний в школьных курсах географии, в туристской деятельности.</li> </ul> <p><i>Место дисциплины в структуре ОП.</i> «Туристское страноведение» относится к дисциплинам базовой части, что означает формирование в процессе обучения у студента общекультурных и профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области туризма.</p> <p><i>Междисциплинарные связи с дисциплинами:</i> «История туризма и гостеприимства», «Мировое гостиничное хозяйство», «Психология невербального поведения», «Деловой протокол в туризме и гостеприимстве», «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины.</i> Теоретическое страноведение. Теория и методика туристского изучения стран. Туристское страноведение отдельных континентов и частей света. Страноведение как наука и учебная дисциплина. История страноведческой мысли. Программа страноведческого исследования. Модели в географии и страноведении. Географическое положение страны. Природа страны. Народонаселение и народы страны. История страны.</p> <p><i>Требования к освоению дисциплины. Знать:</i> основные задачи профессиональной деятельности с учетом специфики требований безопасности и информационно-коммуникационных технологий (ОПК-</p>
--	--



	<p>1); принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9). Уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом информационной и библиографической культуры (ОПК-1); реализовывать принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг с учетом национальной специфики (ПК-9). Владеть: способами применения информационно-коммуникационных технологий, приемами использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1); навыками методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ДВ.8 (1) Корпоративная культура гостиничного комплекса. Командообразование	<p>Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков в области корпоративной культуры, а также дальнейшее развитие навыков работы с профессиональной информацией, навыков самостоятельной и командной работы, системного, творческого и критического мышления; изучение и усвоение студентами теоретических основ и практических навыков управления проектными группами, командами и коллективами. Знания теории и методов управления командами необходимы для успешного выполнения инновационных проектов, эффективного управления коллективами малых предприятий, отделами крупных компаний.</p> <p><b>Содержание:</b> Корпоративная культура и ее место в системе управления ресурсами организации. Элементы формирования корпоративной культуры и механизм ее взаимодействия. Теория командного менеджмента. Навыки командной работы. <i>Распределение ролей в команде.</i> Этапы развития команды. Инструменты командообразования. Управление конфликтами и стрессами. Оценка результативности команды.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <p><b>Знать</b></p> <p>теоретические знания в области проблематики корпоративной культуры в системе предпринимательства; роль и место информации о качестве в формировании корпоративной культуры; основные требования к построению корпоративной культуры организации, ориентированной на потребителя; содержательные и процессуальные теории мотивации, понятия этики деловых отношений и организационной культуры, модели корпоративного менеджмента и управления персоналом, инструменты формирования командного духа и структуры команды, этапы развития команды и групповую динамику.</p> <p><b>Уметь</b></p> <p>обосновывать сильные и слабые стороны корпоративной культуры; проанализировать внешние и внутренние причины сопротивления работников корпоративной культуре компании; управлять гармонизацией целей и развитием команды, применять инструменты командообразования, управлять конфликтами и стрессами в команде, рассчитывать экономическую и социальную эффективность команды.</p> <p><b>Владеть</b></p> <p>методами формирования корпоративной культуры, ориентированной на потребителя; методами и приемами управления командой. Демонстрировать способность и готовность к практической деятельности, ориентированной на инновационное развитие.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и</b></p>

	<p><b>культурные различия</b></p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><b>ПК-7</b> – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ДВ.8 (2) Деловой протокол в гостеприимстве и туризме	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины является освоение знаний свода правил, регламентирующих порядок проведения деловых мероприятий и формирование практического опыта по организации деловых мероприятий в сфере туризма и гостеприимства с учетом требований делового протокола</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) познакомить студентов с теоретическими основами делового протокола;</li> <li>2) сформировать знания об организации деловых мероприятий в сфере туристской и гостиничной индустрии на международном уровне.</li> <li>3) сформировать навыки применения знаний делового протокола в условиях профессиональной практики.</li> <li>4) сформировать опыт проведения оценки деловых мероприятий с позиции соблюдения делового протокола.</li> </ol> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Деловой этикет и протокол в системе нравственной культуры. Функции делового этикета и протокола. Этикетные правила и протокол установления деловой коммуникации. Деловые визиты и приемы. Протокол деловых встреч и публичных выступлений. Протокол деловых переговоров. Этикет и культура общения менеджера туристской фирмы. Деловые подарки</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>знать: этикетные основы профессиональной деятельности в области туризма и гостиничного сервиса; стратегию и тактику построения эффективных коммуникаций основанных на соблюдении норм делового протокола.</p> <p>уметь: соблюдать этикетные нормы при выполнении профессиональных функций, учитывать культурные традиции участников взаимодействия; анализировать проблемы предприятия с позиции соблюдения этикета и делового протокола.</p> <p>владеть: современными технологиями организации деловых мероприятий, обеспечивающими возможность кооперации с коллегами и бесконфликтность в профессиональной деятельности; способами построения конструктивных профессиональных взаимоотношений, основанных на взаимном уважении.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-6</b> – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>

<p>Б1.В.ДВ.9 (1) Надежность и обслуживание технического оборудования гостиничных и ресторанных предприятий</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b> Целями освоения учебной дисциплины являются получение знаний по: оптимальному выбору оборудования для гостиниц и ресторанов; эксплуатации оборудования гостиниц и ресторанов; организации технического обслуживания и ремонта оборудования. Это позволит студентам квалифицированно заниматься эксплуатацией оборудования, техническим обслуживанием и ремонтом оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p>Задачи дисциплины: познакомиться с основными понятиями надежности и принципами организации обслуживания технического оборудования гостиниц и ресторанов, получить представление о методах организации и проведения работ по обслуживанию и ремонту технического оборудования гостиниц и ресторанов. Это позволит студентам квалифицированно и экономично осуществлять эксплуатацию технического оборудования гостиниц и ресторанов, грамотно выбирать оборудование для гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов» является дисциплиной по выбору вариативной части. Она базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения дисциплин: «Организация работы инженерной службы и службы безопасности», «Организация гостиничного дела», «Организация ресторанного бизнеса», «Оборудование гостиничных комплексов». Изучение данной дисциплины необходимо для выработки умений эксплуатации, обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Цели и задачи дисциплины. Теоретические основы надежности оборудования.</p> <p>Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. Основные положения надежности. ГОСТ 27.002-89 «Надежность в технике. Основные понятия. Термины и определения».</p> <p>Обслуживание и эксплуатация технического оборудования зданий и помещений. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц. Техническая эксплуатация инженерного оборудования зданий.</p> <p>Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц. Надежность и обслуживание оборудования: центрального отопления, горячего водоснабжения, вентиляции, кондиционирования воздуха. Надежность и обслуживание оборудования: водопровода и канализации, внутренних водостоков с крыш, газоснабжения, мусороудаления и пылеудаления. Надежность и обслуживание оборудования: электрооборудования, лифтов и подъемников, радио и телевидения, средств автоматизации, диспетчеризации инженерного оборудования, средств связи и кип, диспетчерской службы. Основные пути экономии тепловой и электрической энергии.</p> <p>Надежность и обслуживание работы электромеханического оборудования ресторанов. Классификация электромеханического оборудования ресторанов. Эксплуатация и техническое обслуживание электромеханического оборудования: картофелечисток, мясорубок, протирачно-резательных машин, универсальных кухонных машин, тестомесильных машин, хлеборезок, куттеров, слайсеров.</p> <p>Надежность и техническое обслуживание теплового оборудования: плит, пароконвектоматов, жарочных шкафов, плит с инфракрасным нагревом.</p> <p>Надежность и обслуживание холодильного оборудования ресторанов: холодильных шкафов, винных шкафов, барного холодильного оборудования, ледогенераторов, оборудования для производства</p>
--	---

	<p>и продаж мороженого и молочных коктейлей, охлаждаемых витрин, прилавков и столов для гастрономических продуктов, морозильных ларей, холодильных камер.</p> <p><b>Компетенции</b>  <b>ОПК-3– готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b>  <b>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</b></p> <p>В результате освоения дисциплины «Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов» студент должен:</p> <p><b>Знать:</b> теоретические основы надежности оборудования, эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования зданий гостиниц и ресторанов, современное состояние технологий технического обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов, разработку должностных инструкций по работе с оборудованием, содержание и задачи документирования обслуживания оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Уметь:</b> работать с современными технологиями технического обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов, контролировать процессы технического обслуживания и ремонта оборудования, организовать работы по подтверждению соответствия оборудования требованиям ГОСТ и СНиП.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками планирования технического обслуживания и ремонта гостиничного и ресторанного оборудования, навыками внедрения современных технологий в процессы технического обслуживания и ремонта оборудования</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2  <b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс  <b>Форма контроля:</b> зачет.</p>
<p>Б1.В.ДВ.9 (2) Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, закрепление профессиональных навыков, касающихся автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование представлений об основных и дополнительных модулях программных продуктов, предназначенных для автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</li> <li>- Создание условий для освоения знаний об автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</li> <li>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» является дисциплиной по выбору учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</li> </ul> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам «Информационные технологии», «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи». Дисциплина «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая иг-</p>

	<p>ра "Гостиничное дело"».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Средства автоматизации гостиниц и предприятий общественного питания. Модули систем комплексной автоматизации: система управления гостиницей; система управления рестораном; система управления мероприятиями; система телефонного сервиса; система электронных ключей; система электронных мини-баров; система интерактивного телевидения; система энергосбережения; система обработки кредитных карт; система складского учета и калькуляции; система финансово-бухгалтерского учета; система центрального бронирования; система интернет-бронирования; система кадрового учета; система безопасности.Современные программные продукты для автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» студент должен овладеть компетенциями:</p> <p>ОПК-3: готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.</p> <p>ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><i>Знать:</i>технологическую документацию, используемую в вопросах автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ОПК-3);современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продуктами с учётом автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания(ПК-1).</p> <p><i>Уметь:</i> предлагатьтехнологические решения автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ОПК-3);применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта с учётом автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания(ПК-1).</p> <p><i>Владеть</i> навыками:освоения технологических решений автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ОПК-3);применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта с учётом автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания(ПК-1).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b>2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачёт</p>
<p>Б1.В.ДВ.10 (1) Основы бухгалтерского учета в гостиничном деле</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины является: изучение теоретических основ бухгалтерского учета формирование умений в области ведения бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях.</p> <p>К основным задачам изложения и изучения дисциплины относятся: вооружение студентов знаниями в области учета, освоение экономического смысла понятий: счет, двойная запись, калькуляция, баланс, финансовый результат и т.д.;</p> <p>вооружение студентов знаниями в области практического ведения бухгалтерского учета, составления бухгалтерской отчетности.</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <p><b>Методы и формы ведения бухгалтерского учета.</b></p> <p><b>Учет основных средств. Учет нематериальных активов.</b></p> <p><b>Учет материально – производственных запасов.</b></p> <p><b>Учет производства, выпуска и продажи готовой продукции.</b></p> <p><b>Учет денежных средств и финансовых вложений.</b></p>

	<p><b>Учет доходов, расходов и формирования финансовых результатов. Бухгалтерская отчетность. Учетная политика предприятия.</b> В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;</li> <li>- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;</li> <li>- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;</li> <li>- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;</li> <li>- использовать формы и счета бухгалтерского учета.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;</li> <li>- национальную систему нормативного регулирования;</li> <li>- международные стандарты финансовой отчетности;</li> <li>- понятие бухгалтерского учета;</li> <li>- сущность и значение бухгалтерского учета;</li> <li>- историю бухгалтерского учета;</li> <li>- основные требования к ведению бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;</li> <li>- план счетов бухгалтерского учета;</li> <li>- формы бухгалтерского учета.</li> </ul> <p><i>Компетенции:</i> <b>ПК – 3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b> <i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i> <i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</i> Форма контроля – <i>зачет</i>.</p>
Б1.В.ДВ.10 (2) Основы аудита	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b> Главной целью изучения дисциплины «Основы аудита» является обучение студентов специальным методологическим приемам и техническим способам, раскрывающим содержание фактов хозяйственной жизни, а также влияющих на них факторов с целью познания предмета аудита.</p> <p><b>Содержание:</b> Роль аудита в развитии функции контроля в условиях рыночной экономики. Задачи, направления аудиторских проверок, состав пользователей материалов аудиторских заключений, их направленности и содержания. Отличие аудита от других форм экономического контроля: ревизии, финансового контроля, судебно-бухгалтерской экспертизы.</p> <p>Организация аудита и методы нормативного регулирования аудиторской деятельности. Виды аудиторских проверок и аудиторских услуг. Роль международных и национальных стандартов в развитии и совершенствовании аудиторской деятельности. Сущность и методы обеспечения качества аудиторских проверок. Основные этапы, техника и технология проведения аудиторских проверок. Планирование и программа аудита. Понятие существенности и риска в процессе аудиторской проверки, методы минимизации и обеспечения приемлемой величины аудиторского риска. Система организации внутреннего контроля и ее влияние на величину аудиторского риска. Аудиторская выборка; аудиторские доказательства и документы. Порядок подготовки аудиторского заключения.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b> <i>знать:</i> место аудита в системе контроля;</p>

	<p>основные отличия аудита от других форм контроля;  основную цель и задачи аудита;  необходимость аудита и применимость его результатов;  особенности регулирования аудиторской деятельности;  методику аудита;  порядок документального оформления аудиторской проверки и ее результатов.</p> <p>уметь:  применять имеющиеся знания для решения практических ситуационных задач и тестовых заданий;  увязывать методику аудита с бухгалтерским учетом, анализом;  пользоваться нормативными документами, регулирующими аудиторскую деятельность.</p> <p>ознакомиться со следующими базовыми вопросами:  Сущность аудита, его виды;  Нормативно-правовое регулирование аудиторской деятельности в РФ;  Профессиональная этика аудиторов, права, обязанности и ответственность сторон аудита;  Правила (стандарты) аудиторской деятельности;  Организация подготовки аудиторской проверки;  Оценка существенности и риска в аудите;  Система организации внутреннего контроля и методы ее оценки;</p> <p>Организация аудиторской проверки и аудиторские процедуры;  Особенности технологии аудиторских проверок в организациях разных отраслей, организационно-производственной структуры и правовых форм;  Роль финансового анализа в аудиторской деятельности  Виды и порядок подготовки аудиторских заключений;  иметь представление:  О необходимости аудита в сфере управления деятельностью предприятия;  О взаимосвязи дисциплины с другими смежными дисциплинами;  О целях применения различных методик аудита в конкретных условиях и в зависимости от поставленной цели.</p> <p><b>ПК – 3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b>  <b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</i></b>  <b>Форма контроля – зачет</b></p>
Б1.В.ДВ.11(1) Основы социальной работы в туризме и гостеприимстве	<p><b><i>Цель и задачи дисциплины.</i></b></p> <p>Целью изучения дисциплины «Основы социальной работы в туризме и гостеприимстве» является использование студентами в своей будущей профессии теоретических методов и методики осуществления социальных технологий, в общем, и применительно к сфере туризма – в частности. Цель дисциплины – знакомство с теорией и практикой социальной работы, её уровнями; содержанием социальных технологий.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение сущности социальной работы и её уровней, особенностей и содержания социальных технологий;</li> <li>• использование студентами методов и приемов анализа социально-значимых проблем и процессов; этических и правовых норм,</li> </ul>

	<p>регулирующими отношение человека к человеку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• развитие у студентов способности установления конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра туризма.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Основы социальной работы в туризме и гостеприимстве» направлена на овладение студентами основными понятиями социальной работы в гостиничном сервисе. Студенты знакомятся с методами и приемами анализа социально-значимых проблем и процессов; этическими и правовыми нормами, регулирующими отношение человека к человеку, обществу, окружающей среде и их учету при разработке социальных проектов в сфере гостеприимства.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Нормативное регулирование в туризме и гостеприимстве». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Основы социального государства».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие социальной работы.</li> <li>2. Социальные проблемы и пути их решения.</li> <li>3. Основные модели социальной поддержки населения в современном мире.</li> <li>4. Нормативно-правовые основы социальной работы.</li> <li>5. Эффективность социальной работы.</li> <li>6. Понятие технологий социальной работы.</li> <li>7. Общие и частные технологии социальной работы. Социальная реабилитация. Реабилитация средствами туризма.</li> <li>8. Туризм в решении социальных проблем.</li> </ol> <p><b>Формируемые компетенции</b></p> <p><b>ОПК-2 – способностью к разработке туристского продукта</b></p> <p><b>ПК-4 – способностью организовывать работу исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства</b></p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> организационные основы туристской индустрии и технологию разработки туристского продукта для социально незащищенных слоев населения; теоретические методы социальных технологий при организации туристской деятельности; уровня реализации и содержание социальных технологий; направления социальной политики государства в сфере туризма и гостиничной индустрии (ОК-7).</p> <p><i>Уметь</i> анализировать основные теоретические и практические проблемы взаимодействия предприятий туристской и гостиничной индустрии и потребителей (социально незащищенных слоев населения); диагностировать и выявлять социальные проблемы в туристской и гостиничной индустрии (ОК-7); применять в будущей профессиональной деятельности методов и приемов анализа социально-значимых проблем и процессов; этических и правовых норм, регулирующих отношение человека к человеку; развивать качества социальной ответственности в отношении социально незащищенных категорий населения; стремиться обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей различных категорий потребителей сферы туризма и гостеприимства (ОК-7).</p> <p><i>Владеть</i> навыками анализа текущего состояния туристской индустрии, степени адаптации гостиничной индустрии к потребностям социально незащищенных слоев населения (ОК-7); способностью к организации социальных отношений со всеми категориями населения и навыками коммуникации в профессиональной деятельности; навыками са-</p>
--	---



	<p>моорганизации в деловом общения профессиональной сферы и овладении основными коммуникативными приемами в обслуживании социально незащищенных слоев населения (ОК-7).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p>Форма контроля – <b>зачет.</b></p>
Б1.В.ДВ.11(2) Клиенто-ориентированные технологии	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b></p> <p>Основная <i>цель</i> дисциплины – формирование знаний, умений и навыков применения клиентоориентированных технологий при работе в сфере туризма. При изучении данной дисциплины студенты должны усвоить понятие, принципы, функции клиентоориентированного подхода, особенности обслуживания в клиентоориентированной организации, а также особенности обслуживания различных типов клиентов. Студенты должны понять преимущества использования клиентоориентированных технологий в деятельности туристского предприятия, знать особенности обслуживания различных типов клиентов и уметь правильно предлагать туристские услуги.</p> <p>Для осуществления поставленной цели в данном курсе решаются следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение методов клиентоориентированных технологий в туристском сервисе;</li> <li>• развитие у студентов навыков самостоятельного применения клиентоориентированных технологий в сфере туризма;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере туризма.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку бакалавра, владеющего передовыми методами клиентоориентированных технологий в обслуживании потребителей туристского предприятия. Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Коммуникативная культура работников туристской сферы». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Этико-психологические основы профессиональной деятельности в туризме и гостеприимстве».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о клиентоориентированном подходе в туризме.</li> <li>2. История возникновения и развития клиентоориентированности.</li> <li>3. Роль клиентоориентированности в удовлетворении потребностей потребителей туристского сервиса.</li> <li>4. Организация клиентоориентированного подхода в туристском предприятии.</li> <li>5. Основы клиентоориентированного подхода в обслуживании различных типов клиентов.</li> <li>6. Организация клиентоориентированного сервиса в туризме.</li> <li>7. Формирование коммуникативных навыков клиентоориентированного персонала</li> </ol> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b></p> <p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теоретические методы социальных технологий при организации туристской деятельности; уровня реализации и содержание социальных технологий; направления социальной политики государства в сфере гостеприимства; особенности процесса обслуживания потребителей туристского продукта с использованием клиентоориентирован-</p>

	<p>ных технологий; принципы организации клиентоориентированных технологий в туризме; теории потребностей потребителей.</p> <p><i>Уметь</i> применять в будущей профессиональной деятельности методов и приемов анализа социально-значимых проблем и процессов; этических и правовых норм, регулирующих отношение человека к человеку; развивать качества социальной ответственности в отношении социально незащищенных категорий населения; стремиться обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей различных категорий потребителей сферы туризма (ПК-4); применять клиентоориентированные технологии в процессе обслуживания потребителей; организовать процесс обслуживания разных типов потребителей; реализовать гостиничный продукт с использованием клиентоориентированных технологий.</p> <p><i>Владеть</i> способностью к организации социальных отношений со всеми категориями населения и навыками коммуникации в профессиональной деятельности; навыками самоорганизации в деловом общении профессиональной сферы и овладении основными коммуникативными приемами в обслуживании социально незащищенных слоев населения; практическими навыками клиентоориентированных технологий при обслуживании потребителей, удовлетворяющего потребностям различных типов клиентов; использовать навыки общения при взаимодействии потребителей с разными потребностями.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p>Форма контроля – <i>зачет</i>.</p>
Б1.В.ДВ.12 (1) Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов» является формирование у студентов направления «Гостиничное дело» знаний в области организации средств размещения для особых категорий клиентов, имеющих особые потребности, ознакомление студентов с основными методами эргономических исследований.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение методов проведения эргономического исследования в оценке гостиничного оборудования;</li> <li>• формирование знаний эргономических требований, предъявляемых к организации гостиничного комплекса, его номерного фонда для особых категорий клиентов;</li> <li>• развитие у студентов навыков эргономического анализа комфорта и созданий безбарьерной гостиничной среды.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов» направлена на комплексное изучение функциональных возможностей человека в трудовых и бытовых процессах, выявление закономерностей создания оптимальных условий высокоэффективной жизнедеятельности особых категорий клиентов.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра «Гостиничное дело». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Основы социальной работы в туризме и гостеприимстве».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эргономика как научная и практическая дисциплина.</li> <li>2. Принципы и методы эргономики.</li> <li>3. Эргономические основы проектирования средств размещения.</li> <li>4. Эргономическое обеспечение здоровья и безопасности клиентов.</li> <li>5. Доступность среды для маломобильных групп населения.</li> </ol>

	<p>6. Вспомогательные средства передвижения.</p> <p>7. Информативность среды для маломобильных групп населения.</p> <p>8. Оборудование гостиничного пространства для людей с ограниченными возможностями.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> нормативно-правовую документацию, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; возможности современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам особых категорий потребителей (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> обеспечивать эффективные технологии предоставления гостиничных услуг; организовать условия для комфортного проживания и созданий безбарьерной гостиничной среды для людей с особыми потребностями (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам особых категорий потребителей; навыками применения стандартов и технологической документации в оборудовании безбарьерной гостиничной среды (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
Б1.В.ДВ.12 (2) Эргономика средств размещения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Эргономика средств размещения» является формирование у студентов направления «Гостиничное дело» знаний в области организации средств размещения клиентов гостиницы, ознакомление студентов со структурой эргономической системы, с методами эргономических исследований. Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение методов проведения эргономического исследования в оценке гостиничного оборудования;</li> <li>• формирование знаний эргономических требований, предъявляемых к организации гостиничного комплекса, его номерного фонда в целях оптимизации деятельности человека;</li> <li>• развитие у студентов навыков эргономического анализа комфорта гостиничной среды.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Эргономика средств размещения» направлена на комплексное изучение функциональных возможностей человека в трудовых и бытовых процессах, выявление закономерностей создания оптимальных условий высокоэффективной жизнедеятельности и высокопроизводительного труда.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра «Гостиничное дело». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эргономика как научная и практическая дисциплина.</li> <li>2. История развития эргономики.</li> <li>3. Принципы и методы эргономики.</li> <li>4. Эргономическая система средств размещения.</li> <li>5. Эргономические основы проектирования средств размещения.</li> <li>6. Эргономические принципы организации средств размещения.</li> <li>7. Учет факторов среды при оптимизации средств размещения.</li> <li>8. Эргономическое обеспечение здоровья и безопасности клиента.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся</p>

	<p>должен:</p> <p><i>Знать</i> нормативно-правовую документацию, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; возможности современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (ОПК-3).</p> <p><i>Уметь</i> обеспечивать эффективные технологии предоставления гостиничных услуг; организовать условия для комфортного проживания в различных средствах размещения (ОПК-3).</p> <p><i>Владеть</i> навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками применения стандартов и технологической документации в гостиничной деятельности (ОПК-3).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.13.1 «Организация ресторанного бизнеса»<sup>*</sup></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Организация ресторанного бизнеса» является: формирование целостной системы знаний об основных этапах организации ресторанного бизнеса, организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения, а также организации безналичных расчетов.</p> <p>Учебная дисциплина Организаций ресторанного бизнеса ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать особенности ресторанного бизнеса;</li> <li>- охарактеризовать основные этапы организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- изучить теорию и практику организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения в ресторанном бизнесе;</li> <li>- раскрыть вопросы организации безналичных расчетов.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Организация ресторанного бизнеса» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность и система ресторанного бизнеса</li> <li>2. Основные этапы организации ресторанного бизнеса</li> <li>3. Организация снабжения в ресторанном бизнесе</li> <li>4. Организация безналичных расчетов</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p>

	<p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции, классификацию предприятий общественного питания, порядок создания ресторанного предприятия, теоретические основы организации снабжения предприятия общественного питания (ПК-5); систему основных экономических показателей предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Уметь: классифицировать предприятия общественного питания; правильно организовать продовольственное, материально-техническое и энергетическое снабжение ресторанного предприятия (ПК-5); использовать основы микроэкономических знаний для обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Владеть: навыками классификации предприятий общественного питания; организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения ресторанного предприятия (ПК-5); навыками экономического обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – экзамен.</i></b></p>
--	--

<p>Б1.В.ДВ.13.2 «Организация и управление ресторанным предприятием»*</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Организация и управление ресторанным предприятием» является: формирование целостной системы знаний об основных этапах создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса, ресурсного обеспечения и организации управления деятельностью ресторанного предприятия.</p> <p>Учебная дисциплина Организация и управление ресторанным предприятием ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать особенности ресторанного бизнеса;</li> <li>- охарактеризовать основные этапы создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса;</li> <li>- изучить организацию ресурсного обеспечения деятельности ресторанного предприятия;</li> <li>- раскрыть вопросы управления персоналом и процессом обслуживания потребителей услуг ресторанного предприятия.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Организация и управление ресторанным предприятием» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности ресторанного бизнеса.</li> <li>2. Основные этапы создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса.</li> <li>3. Организация ресурсного обеспечения ресторанного предприятия.</li> <li>4. Управление персоналом ресторанного предприятия</li> <li>5. Управление процессом обслуживания потребителей услуг ресторанного предприятия.</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции, классификацию предприятий общественного питания, порядок создания ресторанного предприятия, теоретические основы организации ресурсного обеспечения предприятия общественного питания (ПК-5); систему основных элементов, формирующих уровень обслуживания потребителей, систему основных экономических показателей предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Уметь: классифицировать предприятия общественного питания; правильно организовать ресурсное обеспечение деятельности ресторанного предприятия (ПК-5); оценивать удовлетворенность потребителей услуг, использовать основы микроэкономических знаний для обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p>
--	---

	<p>Владеть: навыками классификации предприятий общественного питания; организации ресурсного обеспечения деятельности ресторанного предприятия (ПК-5); навыками оценки потребительской удовлетворенности и экономического обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б2.У.1 Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 1	<p><b>Целью учебной практики является:</b> ознакомление с основными видами и направлениями работ в сфере гостеприимства.</p> <p>К основным задачам учебной практики относят: 1) формирование у студентов представление об основных направлениях работы в сфере гостеприимства;</p> <p>2) приобретение навыков общения с клиентами и гостями;</p> <p>3) приобретение опыта работы в коллективе.</p> <p><b>Краткое содержание:</b> Во время прохождения учебной практики студент осуществляет общее знакомство с деятельностью предприятий индустрии гостеприимства. Студентам в рамках прохождения учебной практики предлагаются должности, связанные с консультированием клиентов, работа с документационным обеспечением, а также работа на низовых позициях, таких как курьер, горничная и пр.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b></p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных ж коммуникационных технологий</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2,1</b>  <b>Форма контроля – зачет с оценкой</b></p>

<p>Б2.У.2 Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 2</p>	<p><b>Целью учебной практики является:</b> закрепление полученных знаний и навыков в процессе теоретического обучения. Ознакомление с основами организации работы на предприятиях сферы гостеприимства. Подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p><b>Задачи:</b> Закрепить на практике знания, умения и навыки, полученные в процессе теоретического обучения. Развить профессиональные навыки и навыки деловой коммуникации.</p> <p><b>Содержание:</b> В процессе прохождения учебной практики и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации индустрии гостеприимства студент составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации индустрии гостеприимства и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие должностные инструкции, права и обязанности работников, осваиваются основные функции и оценивается их трудоемкость. Изучается информационное и техническое обеспечение организации, отдельных структурных подразделений, рабочих мест (средства и способы получения данных, периодичность поступления информации, методы контроля достоверности, виды и формы документов, технология обработки информации и используемые технические средства).</p> <p>По окончании учебной практики студент осуществляет обобщение и подведение итогов. Учебная практика является составной частью учебного процесса, взаимоувязанной с теоретическими основами обучения студентов. При подведении итогов и написании отчета по учебной практике студент должен: дать характеристику организации индустрии гостеприимства, где он проходит практику, описать технологию обслуживания туристов, указать знания, умения и навыки, полученные в рамках прохождения учебной практики.</p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b></p> <p><b>ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b></p> <p><b>ПК-7 – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</b></p> <p><b>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i>  <i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4,2</i>  <i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
<p>Б2.Н Научно-</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p>



исследовательская работа	<p>Цели научно-исследовательской работы расширение и углубление профессиональных знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практического опыта в исследовании актуальных научных проблем, в том числе тех, которые связаны с темой дипломной работы, формирование профессиональных компетенций в области научно-исследовательской деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Научно-исследовательская работа является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования. НИР способствуют применению теоретических знаний в практической работе, освоению программ научных, прикладных исследований, формирует профессиональные навыки в получении, обработке и представлению информации.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>Уметь:  формулировать проблемы, задачи и методы научного исследования; получать новые достоверные факты на основе наблюдений, опытов, научного анализа эмпирических данных; реферировать научные труды, составлять аналитически применять методы исследований в сфере туризма и гостиничной индустрии.</p> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой сбора и описания фактического материала;</li> <li>- навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных задач; культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения</li> </ul> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b></p> <p><b>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</b></p> <p><b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.  Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4  Форма контроля – экзамен.</i></p>
Б2.П.1 Производственная практика по получению профессиональных умений	<p>Целью практики является получение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; расширение и закрепление теоретических знаний и практических навыков,</p>

<p>ний и опыта профессиональной деятельности (технологическая)</p>	<p>полученных студентами в процессе обучения, приобретение и совершенствование первичных практических навыков технологической деятельности. Подготовить студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Задачами производственной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- выявление факторов, влияющих на экономику гостиничного предприятия и показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- оценка результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- планирование эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- развитие способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- освоение проектирования системы управления качеством гостиничного продукта на основе обеспечения его высокого качества (комфортности, надежности) на различных этапах формирования и предоставления;</li> <li>- развитие способности к межкультурным коммуникациям в гостиничной индустрии;</li> <li>- экономическое обоснование и принятие управленческих решений в экономической сфере на основе их ресурсного обеспечения с учетом оптимальной инфраструктуры обслуживания и мотивации к профессиональной деятельности в сфере гостеприимства;</li> <li>- использование методов научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- изучение социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях.</li> </ul> <p><b>Содержание:</b> Анализ структуры выбранного гостиничного предприятия. Изучение процессов формирования гостиничного продукта и гостиничных услуг. Интернет-технологии бронирования гостиничных и дополнительных услуг. Выполнение функций менеджера гостиничного предприятия: обслуживание потенциальных потребителей услуг, продажа гостиничных услуг и сформированного гостиничного продукта, оформление договорной документации.</p> <p>Формируемые компетенции:</p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности</b></p>
--	--

	<p>функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p><b>ПК-5</b> – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><b>ПК-7</b> – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p><b>ПК-8</b> – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
Б2.П.2 Преддипломная (исполнительская) практика	<p><b>Целью практики является</b> подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства. Сбор и анализ необходимых материалов для написания дипломной работы.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p>Ознакомиться с деятельностью гостиничного предприятия (структура предприятия, характеристика предприятия, основные тур-продукты и направления работы);</p> <p>Дать оценку уровню информатизации предприятия сервиса и услуг;</p> <p>Совершенствовать навыки работы с программным обеспечением, используемым в практической деятельности средства размещения;</p> <p>Получить навыки принятия оперативных управленческих решений в области гостиничного дела</p> <p>Осуществлять расчет и оценку затрат по организации деятельности предприятия</p> <p>Проанализировать основную документацию предприятия и получить практические навыки работы с документацией;</p> <p>Совершенствовать навыки работы с персоналом и клиентами;</p> <p>Формирование навыков научно-исследовательской работы, разработки и оформления выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ПК-1</b> – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p> <p><b>ПК-2</b> – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p><b>ПК-3</b> – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p><b>ПК-4</b> – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p><b>ПК-5</b> – способностью контролировать выполнение техноло-</p>

	<p>гических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><b>ПК-7</b> – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p><b>ПК-8</b> – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
--	---

**Аннотации дисциплин  
основной образовательной программы  
высшего профессионального образования**

Направление подготовки: Гостиничное дело  
(код и наименование направления подготовки)

Профили подготовки: Ресторанная деятельность  
(наименование профиля подготовки)

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная  
(очная, очно-заочная и др.)

**Базовая часть**

*Б1.Б.1 Физическая  
культура*

***Цели и задачи дисциплины.***

Цель учебного курса заключается в формировании физической культуры личности и её способности направленного использования разнообразных средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к профессиональной деятельности.

***Задачи дисциплины:***

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности в подготовке ее к профессиональной деятельности;
2. Освоение научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
3. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие психофизических способностей.

***Краткое содержание дисциплины:***

1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Физическая культура и спорт как социальные феномены общества. Законодательство Российской Федерации о физической культуре и спорте.
2. Социально-биологические основы физической культуры. Основы здорового образа жизни студента. Использование средств физической культуры для оптимизации работоспособности.
3. Общая и специальная подготовка в системе физического воспитания. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.
4. Профессионально-прикладная физическая подготовка студентов. Основы методики самостоятельных занятий и самоконтроль за состоянием своего здоровья.

***Формируемые компетенции:***

**способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)**

***Требования к результатам освоения дисциплины.***

**Знать:** законодательство РФ в области физической культуры и спорта, средства, методы, принципы физической культуры при совершенствовании функциональных возможностей организма человека; ос-

	<p>новы здорового образа жизни студента, особенности использования средств физической культуры для поддержания и повышения уровня здоровья, для полноценной социальной и профессиональной деятельности; влияние практических навыков и умений, знания оздоровительных систем физической культуры на укрепление здоровья, профилактику, общих, профессиональных заболеваний и вредных привычек; методы контроля, самоконтроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности.</p> <p><b>Уметь:</b> применять средства и методы физической культуры для повышения физического развития и совершенствования; правильно дозировать физическую и умственную нагрузку в процессе учебной и профессиональной деятельности; осуществлять самоконтроль за состоянием своего организма во время самостоятельных занятий, использовать средства профессионально-прикладной физической подготовки для развития профессионально важных двигательных умений и навыков; выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, комплексы развития и совершенствования физических качеств, общей физической подготовки (ОФП) с использованием как традиционных, так и современных средств физической культуры и спорта; выполнять простейшие приемы релаксации.</p> <p><b>Владеть</b> опытом применения приобретенных знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для повышения работоспособности, сохранения и укрепления здоровья, подготовки к профессиональной деятельности и службе в Вооруженных Силах Российской Федерации в процессе активной творческой деятельности по формированию здорового образа жизни, при сдачи нормативов ГТО.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2-4 семестр, 1,2 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.2 История	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цель курса заключается в формирование целостного представления об историческом опыте хозяйственного развития человечества; сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, с акцентом на изучение истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности гуманитария, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать знания о движущих силах и закономерностях исторического процесса; месте человека в историческом процессе, политической организации общества;</li> <li>– выработать умения логически мыслить, вести научные дискуссии; работы с разноплановыми источниками;</li> <li>– сформировать навыки исторической аналитики: способности на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; эффективного поиска информации и критики источников;</li> <li>– выработать понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса; гражданственность и патриотизм, стремление своими действиями служить</li> </ul>

интересам Отечества, толерантность; творческое мышление самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

**Краткое содержание дисциплины:**

История России - неотъемлемая часть всемирной истории. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов. Проблема этногенеза восточных славян. Основные этапы становления государственности. Древняя Русь и кочевники. Византийско-древнерусские связи. Принятие христианства. Эволюция восточнославянской государственности в XI-XII вв. Социально-политические изменения в русских землях в XIII-XV вв. Русь и Орда: проблемы взаимовлияния. Россия и средневековые государства Европы и Азии. Специфика формирования единого российского государства. Возвышение Москвы. Реформы Петра I. Век Екатерины. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Особенности и основные этапы экономического развития России. Реформы и реформаторы в России. Русская культура XIX века и ее вклад в мировую культуру. Роль XX столетия в мировой истории. Глобализация общественных процессов. Столкновение тенденций интернационализма и национализма, интеграции и сепаратизма, демократии и авторитаризма. Россия в начале XX в. Объективная потребность индустриальной модернизации России. Российские реформы в контексте общемирового развития в начале века. Политические партии России: генезис, классификация, программы, тактика. Россия в условиях мировой войны и общенационального кризиса. Революция 1917г. Гражданская война и интервенция, их результаты и последствия. Российская эмиграция. Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Образование СССР. Культурная жизнь страны в 20-е гг. Внешняя политика. Курс на строительство социализма в одной стране и его последствия. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Усиление режима личной власти Сталина. Сопротивление сталинизму. СССР накануне и в начальный период второй мировой войны. Великая Отечественная война. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь, культура, внешняя политика СССР в послевоенные годы. Холодная война. Попытки осуществления политических и экономических реформ. НТР и ее влияние на ход общественного развития. СССР в середине 60-80-х гг.: нарастание кризисных явлений. Советский союз в 1985-1991 гг. Перестройка. Попытка государственного переворота 1991 г. и ее провал. Распад СССР. Беловежские соглашения. Октябрьские события 1993 г. Становление новой российской государственности (1993-1999 гг.). Россия на пути радикальной социально-экономической модернизации. Культура в современной России. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации.

**Формируемые компетенции:**

**ОК-2 – способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции**

Требования к результатам освоения дисциплины.

Знать:

- место и роль исторической науки в системе научных дисциплин, представлений об историографии;
- об обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии его основных сфер и институтов;
- основные тенденции и возможные перспективы развития мирового сообщества в глобальном мире;

Уметь:

- оценивать различные исторические версии; - выявлять причинно-

	<p>следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системными историческими знаниями, понимание места и роли России в мировой истории;</li> <li>- базовым понятийным аппаратом социальных наук;</li> <li>- навыками оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.Б.3 Философия	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цели изучения философии состоят в том, чтобы познакомить студента с одной из первых форм общественного сознания, являющейся фундаментальной основой духовной культуры человечества, и таким образом приобщить его к этой форме мышления. Изложение предполагает, прежде всего, исторический и логический методы.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ основных направлений, школ и этапов развития мировой философской мысли;</li> <li>- формирование представлений о различных уровнях бытия, концепциях движения и развития, детерминизма, структурах сознания, научных и вненаучных формах познания, специфике развития научного знания, сменах типов рациональности, научных революциях, критериях научности, проблеме истины;</li> <li>- рассмотрение кардинальных сторон человеческого бытия, социума, направленности мирового исторического процесса, места человека в системе социальных связей, общественных структур, глобальных проблем современности, цивилизационных взаимодействий и моделей будущего;</li> <li>- раскрытие условий формирования личности, ее свободы и ответственности, представлений о нравственных обязанностях человека по отношению к другим, самому себе, миру в целом.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Предмет философии. Место и роль философии в культуре. Становление философии. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития. Структура философского знания. Учение о бытии. Монистические и плюралистические концепции бытия, самоорганизация бытия. Понятия материального и идеального. Пространство, время. Движение и развитие, диалектика. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статистические закономерности. Научные, философские и религиозные картины мира. Человек, общество, культура. Человек и природа. Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Человек и исторический процесс; личность и массы, свобода и необходимость. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития. Смысл человеческого бытия. Насилие и ненасилие. Свобода и ответственность. Мораль, справедливость, право. Нравственные ценности. Представления о совершенном человеке в различных культурах. Эстетические ценности и их роль в человеческой жизни. Религиозные ценности и свобода совести. Сознание и познание. Сознание, самосознание и личность. Познание, творчество, практика. Вера и знание. Понимание и объяснение. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Пробле-</p>



	<p>ма истины. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вненаучное знание. Критерии научности. Структура научного познания, его методы и формы. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника. Будущее человечества. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-1 – способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет знать специфику и сущность важнейших философских проблем; основные этапы исторического развития философии, ключевые положения виднейших представителей мировой философской мысли; сущность мира и человека, а также места человека в мире; принципы мироустройства, универсальные законы развития природы, общества и мышления, универсальные категории взаимосвязи; возможности познания и критерии истины, пути ее достижения, формы и методы научного познания; основные проблемы социальной философии и способы их решения, механизмы действия общественных законов и направленность исторического процесса; условия формирования личности, ее свободы и ответственности, смысл реализации важнейших ценностей; владеть культурой философского мышления, способностью к рефлексии мировоззрения; основами философской методологии; навыками ведения дискуссии, полемики, диалога; способностью к идейному самоопределению человека, решению фундаментальных вопросов человеческого бытия. (ОК-1).</p> <p>Знать: исторический и методологический аспекты изучаемой дисциплины.</p> <p>Уметь: ориентироваться в основных философских школах и направлениях, осознанно употреблять соответствующую терминологию.</p> <p>Владеть: иметь навыки самостоятельного философского мышления и их практического применения.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p><i>Б1.Б.4 Иностранный язык / Б1.Б.5 Иностранный язык второй</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является комплексное овладение основными лингвострановедческими навыками и умениями речевой деятельности в повседневно-обиходной, профессиональной, научной, общественно-политической, административно-правовой, социально-культурной и других сферах общения.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение понимать и адекватно реагировать на речь собеседника в деловой беседе.</li> <li>- умение передать информацию собеседнику и адекватно понять сообщение собеседника в пределах простых коммуникативных актов, в том числе функциональных речевых актов с использованием реплик-клише речевого этикета;</li> <li>- умение строить связанные высказывания, в том числе с аргументацией и выражением своего отношения к полученной информации;</li> <li>- умение кратко передавать сведения, полученные из средств массовой информации, выразить свое мнение;</li> <li>- умение говорить на общественно-политические и социально-культурные темы, используя адекватные языковые средства;</li> <li>- умение отвечать на вопросы и задавать вопросы в связи с содержанием текстов в пределах пройденного материала;</li> <li>- владение речевым этикетом повседневного общения (знакомство,</li> </ul>

представление, запрос информации в форме вопросов всех типов и сообщение информации);

- овладение основными видами чтения: ознакомительным, изучающим, просмотровым;

- умение понимать и излагать на родном (иностранном) языке содержание беседы.

***Краткое содержание дисциплины:***

Основные особенности полного стиля произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации; Лексический минимум общего и терминологического характера; грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, без искажения смысла при письменном и устном общении; основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи; культура и традиции стран изучаемого языка, правила речевого этикета; диалогическая и монологическая речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях не-официального и официального общения; понимание диалогической и монологической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации; чтение, виды текстов; письмо.

***Формируемые компетенции:***

**ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия**

***Требования к результатам освоения дисциплины.***

**знать:** основные языковые явления, грамматические, лексические правила оформления монологического и диалогического (письменного и устного) высказываний на иностранном языке;

основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи;

особенности структуры простых и сложных предложений изучаемого иностранного языка;

интонацию различных коммуникативных типов предложения признаки изученных грамматических явлений (видовременных форм глаголов, модальных глаголов и их эквивалентов, артиклей, существительных, степеней сравнения прилагательных и наречий, местоимений, числительных, предлогов);

**уметь:** применять полученные знания по иностранному языку в различных ситуациях речевого общения и решать задачи профессиональной деятельности на иностранном языке;

начинать, вести/поддерживать и заканчивать беседу в стандартных ситуациях общения;

расспрашивать собеседника и отвечать на его вопросы, высказывая свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника согласием/отказом, опираясь на изученную тематику и усвоенный лексико-грамматический материал;

рассказывать о себе, своей семье, друзьях, своих интересах и планах на будущее, сообщать краткие сведения о своем городе/селе, своей стране и стране изучаемого языка;

делать краткие сообщения, описывать события/явления, передавать основное содержание, основную мысль

**владеть:** современной лексикой иностранного языка, навыками грамматически верного оформления высказывания;

иностранном языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников;

навыками использования знаний по иностранному языку в профессиональной деятельности, межличностном общении;

иностранном языком в объеме, необходимом для возможности

	<p>получения информации из зарубежных источников;  навыками самостоятельной работы для дальнейшего совершенствования знаний по иностранному языку.  <b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах</b> – 9/12.  <b>Место в учебном плане (семестр, курс)</b> – 1–4/3–7 семестр, 1,2,3,4 курс.  <b>Форма контроля</b> – зачёт, экзамен.</p>
Б1.Б.6 Русский язык и культура речи	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Целью освоения дисциплины является освоением студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области русского языка и культуры речи и реализация их в своей профессиональной деятельности.  Задачи:  1. Создание положительной мотивации к овладению знаниями русского языка, формирование потребности к самостоятельному поиску знаний в данной области, повышению языковой культуры.  2. Формирование системы знаний в области культуры речи и русского языка, необходимых в педагогической деятельности и в повседневной жизни.  3. Способствовать формированию умений логически мыслить, аргументировано строить свою речь.  сформировать у студентов навыки общения в самых различных коммуникативных сферах;  4. Познакомить с системой норм современного русского языка, относящихся к разным языковым уровням;  5. Обучить корректно строить монологические высказывания соответственно с коммуникативными намерениями говорящего и ситуацией общения;  6. Научить осмысливать свою речевую практику, уметь анализировать собственное коммуникативное поведение и коммуникативное поведение собеседника;  7. Сформировать коммуникативную компетентность студента.  <b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Языковая норма, ее роль в становлении и функционировании литературного языка.  Речевое взаимодействие. Основные единицы общения. Устная и письменная разновидности литературного языка. Нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи.  Функциональные стили современного русского языка. Взаимодействие функциональных стилей. Научный стиль. Специфика использования элементов различных языковых уровней в научной речи. Речевые нормы учебной и научной сфер деятельности. Официально-деловой стиль, сфера его функционирования, жанровое разнообразие. Языковые формулы официальных документов. Правила оформления документов. Речевой этикет в документе. Основные приемы поиска материала и виды вспомогательных материалов. Словесное оформление публичного выступления. Понятность, информативность и выразительность публичной речи. Разговорная речь в системе функциональных разновидностей русского литературного языка.  Культура речи. Основные направления совершенствования навыков грамотного письма и говорения.  <b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-5 – способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p>

	<p>способность логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь, владеть навыками ведения дискуссии и полемики; способность свободно пользоваться русским языком на уровне, необходимом для выполнения профессиональных задач (ОК-3, ОПК-3).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.7 Правоведение	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p><b>Цель дисциплины заключается в</b> формировании у студентов системных знаний в области теории права, знакомство с основными понятиями и категориями правоведения.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основ конституционного строя Российской Федерации;</li> <li>- изучение системы российского права;</li> <li>- изучение гражданского и трудового права - отраслей, имеющих наибольшее значение в последующей практической работе выпускника;</li> <li>- использовать методы науки в различных видах профессиональной и социальной деятельности.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Государство и право. Их роль в жизни общества. Норма права и нормативно-правовые акты. Основные правовые системы современности. Международное право как особая система права. Источники российского права. Закон и подзаконные акты. Система российского права. Отрасли права. Правонарушение и юридическая ответственность. Значение законности и правопорядка в современном обществе. Правовое государство. Конституция Российской Федерации . основной закон государства. Особенности федеративного устройства России. Система органов государственной власти в Российской Федерации. Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. Наследственное право. Брачно-семейные отношения. Взаимные права и обязанности супругов, родителей и детей. Ответственность по семейному праву. Трудовой договор (контракт). Трудовая дисциплина и ответственность за ее нарушение. Административные правонарушения и административная ответственность. Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений. Экологическое право. Особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности. Правовые основы защиты государственной тайны. Законодательные и нормативно-правовые акты в области защиты информации и государственной тайны.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет знать Конституцию РФ, нормативно-правовые акты в сфере гражданского, трудового, семейного, экологического, жилищного права; законодательство о защите прав потребителей и защите авторских прав; использовать знания по защите своих конституционных, гражданских, трудовых прав, создавать юридические лице самостоятельно или с другими юридическими лицами, защищать свои интересы в судах различной инстанции; владеть понятиями о федеративном устройстве государства, о гражданском правоотношении отдельных видов обязательств, трудовых отношений в коллективе, материальную ответственность, семейно-брачных отношений (ОК-6).</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные нормативные правовые документы; организационно-</li> </ul>

	<p>правовые формы предприятий цели и методы государственного макроэкономического регулирования;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности; ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности; использовать правовые нормы в профессиональной и общественной деятельности;</li> </ul> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками комплексного подхода к анализу правовой ситуации;</li> <li>– навыками работы с нормативно-правовой базой, отбора и систематизации необходимой юридической литературы.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5 семестр, 3 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.8 Основы социального государства	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Содействовать формированию научного понимания социальной политики и гражданского общества для решения сложных управленческих задач в области государственного управления.</p> <p>Освоение умений определять основные интересы различных субъектов социальной политики, а также выявлять и рассматривать социальные явления и процессы с позиций различных субъектов политики.</p> <p>Овладение навыками анализа проблем государственного управления, современных социальных явлений и процессов в социальной политике как механизме регулирования социальной сферы.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Процесс возникновения и становления социального государства имеет долгую и сложную историю. В настоящее время оно существует в трех основных проявлениях и его можно анализировать на следующих трех соответствующих уровнях: на научном - как идею и ее развитие в целом ряде концепций, на нормативном - как конституционный принцип, закрепленный в Основных законах все возрастающего числа стран, на эмпирическом - как реальную практику деятельности государственных институтов по решению социальных проблем общества и социальных групп.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет знать политическую и социальную роль государства, основные социально-политические теории, регулирующие отношения между человеком, обществом и государством; владеть навыками работы с социально-политическими и правовыми источниками информации (ОК-6).</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную базу по вопросам социального государства и гражданского общества в России;</li> <li>– основы современной концепции развития социального государства;</li> <li>– основные теоретические проблемы формирования и социального государства и гражданского общества, характеристики основных их институтов;</li> <li>– судебную практику, в том числе практику Конституционного Суда Российской Федерации;</li> <li>– основания и порядок ответственности за нарушения основ социального государства и основ функционирования институтов</li> </ul>

	<p>гражданского общества в России.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно и полно давать толкование положений нормативных правовых актов по вопросам социального государства и гражданского общества в России;</li> <li>– высказывать собственную точку зрения, аргументировано вести дискуссию;</li> <li>– использовать полученные знания для эффективного выполнения своих профессиональных обязанностей;</li> <li>– применять исходный материал для работы над проектами правовых актов в сфере социального законодательства, в том числе по вопросам функционирования институтов гражданского общества.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками работы с нормативными правовыми актами, необходимыми для профессиональной деятельности;</li> <li>– специальным языком и источниками учебной дисциплины для получения и использования необходимой в профессиональной деятельности информации;</li> <li>– навыками публичной дискуссии по вопросам социального государства и гражданского общества, анализа основных способов его реализации и применения в своей профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5 семестр, 3 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.9 Психодиагностика и психологический практикум	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Изучение основных методов психологического исследования, способствующих оптимальному формированию у студентов умений и навыков организации, проведения и анализа различных психологических феноменов в соответствии с теоретическими курсами дисциплин и профиля подготовки.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  Возможности диагностики интеллекта. Возможности диагностики способностей. Возможности диагностики психических состояний. Возможности диагностики мотивационной сферы человека. Возможности диагностики самосознания. Возможности диагностики свойств личности. Возможности диагностики межличностных отношений.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i>  <b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b>  <b>ПК- 6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  <b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы изучения и описания закономерностей функционирования и развития психики с позиций, существующих в отечественной и зарубежной науке подходов;</li> <li>- психологические технологии, позволяющие решать типовые задачи в различных областях практики.</li> <li>- методы вычисления характеристик распределения по статистическим выборкам;</li> <li>- методы определения порога и времени реакции в психофизических измерениях;</li> <li>- способы построения фреймов поступков;</li> <li>- основы работы с программами, моделирующими поведение че-</li> </ul>

	<p>ловека.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать основные психологические методы для решения научных и практических задач;</li> <li>- профессионально воздействовать на уровень развития и особенности познавательной и личностной сферы с целью гармонизации психического функционирования человека;</li> <li>– составлять отчет о результатах;</li> <li>- исследования, диагностические обследования и оказания воздействия в соответствии с общепринятыми в психологии требованиями.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимыми для использования основных психологических методов приемами;</li> <li>- основными приемами диагностики, профилактики, экспертизы, коррекции психологических свойств и состояний, характеристик психических процессов, различных видов деятельности индивидов и групп;</li> <li>- приемами подготовки и проведения лабораторно - практических занятий.</li> <li>- способами решения практических задач, методами вычисления характеристик распределения по статистическим выборкам.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.Б.10 Сервисология	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины «Сервисология» является создание системы знаний о человеке и его потребностях, средствах и способах формирования новых потребностей, методах удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида, семьи и общества.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить человека как индивида, как личность – субъекта общественно-исторической деятельности и носителя определенных ролей;</li> <li>– проследить становление знаний о человеке и его потребностях в исторической ретроспективе;</li> <li>– исследовать систему потребностей человека, их формирование и динамику;</li> <li>– изучить структуру потребностей;</li> <li>– изучить классификацию потребностей в разных аспектах: философском, социально-психологическом и экономическом; рассмотреть место и роль сервиса в удовлетворении человеческих потребностей.</li> </ul> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Сфера услуг и особенности ее функционирования. Современная парадигма сферы сервиса. Принципы сервиса. Особенности рынка услуг. Основные характеристики услуг. Факторы ускорения роста услуг. Классификация услуг и видов сервиса. Структура сервисной деятельности. Побудительные мотивы деятельности. Характеристика типов потребителей. Субъекты сервисной деятельности. Характеристика процесса оказания услуг. Теория и практика сервиса. Понятие и содержание сервисных технологий. Законодательная и нормативно-правовая основа сервисной деятельности. Процессы взаимодействия исполнителя и потребителя. «Контактная зона» как сфера реализации сервисной деятельности. Этапы совершения заказа. Психология процесса обслуживания при совершении заказа. Формирование новых видов услуг. Оценка качества услуг. Конфликты и способы их разрешения.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОП-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостинично-</b></p>

	<p><b>го продукта, развитию клиентурных отношений.</b></p> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент будет способен к социальным взаимодействиям с потребителями и партнерами в процессе осуществления сервисной деятельности и сможет применить современные и инновационные технологии и формы обслуживания. При этом выпускник будет готов к реализации процесса обслуживания в «контактной зоне» предприятия, к формированию клиентурных отношений и к выбору правильной тактике обслуживания. При изучении данной дисциплины будут даны общепрофессиональные знания в области организации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– содержание ключевых понятий о потребностях человека, основные подходы понимания и описания поведения человека в потребительском поле в процессе формирования и удовлетворения потребностей в сервисе;</li> <li>– теоретические и эмпирические законы, способы и средства удовлетворения потребностей в сервисе;</li> <li>– основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью человека, структуру обслуживания с учётом природных и социальных факторов, разновидности услуг и их характеристику, теорию обслуживания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понимать социальное и культурное значение и роль потребностей в жизнедеятельности человека;</li> <li>– определять значение удовлетворения потребностей в жизнедеятельности человека;</li> <li>– обеспечивать оптимальную инфраструктуру сервиса с учётом природных и социальных факторов;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками анализа различных социальных и культурных феноменов, прогнозирования спроса в сервисе для удовлетворения потребностей человека;</li> <li>– навыками оценки удовлетворения потребителей в сервисе, соответствия стандартов качества на предприятиях сервиса</li> <li>– требованиям нормативной документации;</li> <li>– способами практического применения знаний в области удовлетворения потребностей человека в сфере сервиса.</li> </ul> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2 семестр, 1 курс.</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – зачёт.</i></b></p>
Б1.Б.11. Профессиональная этика и этикет	<p><b><i>Цели и задачи дисциплины.</i></b></p> <p>Целью дисциплины «Профессиональная этика и этикет» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области профессиональной этики и этикета для практических применений в профессиональной деятельности.</p> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <p>Этика как наука. Профессиональная этика. Взаимосвязь профессиональной этики и этикета.</p> <p><b><i>Формируемые компетенции:</i></b></p> <p><b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– предмет и задачи дисциплины «Профессиональная этика и эти-</li> </ul>



	<p>кет»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные категории этики: этика, мораль, нравственность и др.;</li> <li>– виды профессиональной этики;</li> <li>– основные принципы профессиональной этики;</li> <li>– правила поведения с точки зрения этики и этикета;</li> <li>– основные элементы профессионального и делового этикета;</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать основные знания по дисциплине; использовать практические навыки этичного поведения в решении профессиональных задач;</li> <li>– выработать практические навыки этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций.</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– навыками использования норм профессиональной этики в деловом поведении и общении;</li> <li>– навыками построения собственного поведения с опорой на основные правила современного делового этикета в профессиональной деятельности и в повседневной жизни;</li> <li>– навыками этичного поведения в решении конкретных профессиональных и жизненных ситуаций; сформировать нравственную культуру и этикет будущих специалистов.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<p><b>Б1.Б.12 Информационно-библиографическая культура специалиста</b></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины является освоение студентами системы научно-практических знаний, умений и компетенций в области информационно- библиографической культуры и реализация их в своей профессиональной деятельности, а также формирование у студентов информационно- библиографической компетентности, т. е. умений работы с электронным каталогом, составления библиографических списков, способности ориентироваться в информационно-библиотечном пространстве, коммуникативной компетенции, готовности использовать данные навыки в учебной, научной и профессиональной деятельности, воспитание информационно-библиографической культуры, познавательных интересов.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Библиотека вуза как информационный центр. Роль библиотеки в удовлетворении научных и учебных запросов пользователей. Правовое обеспечение использования информационных ресурсов библиотеки. Библиография как область научно-практической деятельности. Справочно-поисковый аппарат библиотеки. Автоматизированные информационные услуги в библиотеке. Информационные услуги читателям средствами телекоммуникационного доступа.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию</b>  <b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические и практические направления информационной деятельности студентов - методологию поиска и аналитической обработки информации - правила оформления итогов учебной и научной деятель-</li> </ul>

	<p>ности студентов</p> <p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять системный анализ информационно-поисковой деятельности - анализировать и реферировать информацию из различных информационно-поисковых систем</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками и умениями поиска информации - методикой аналитической обработки информации</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<i>Б1.Б.13 Экономика</i>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Цель дисциплины состоит в формировании современного экономического мировоззрения, отражающего императивы эффективного развития национальной социально-экономической системы.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение основных экономических закономерностей, определяющих навыки принятия эффективных решений в различных сферах жизнедеятельности;</li> <li>- формирование мотивов экономической активности, способности к самоорганизации и самообразованию;</li> <li>- изучение базовых экономических институтов, регламентирующих хозяйственные аспекты профессиональной и социальной деятельности;</li> <li>- приобретение навыков экономического анализа с целью применения их в процессе профессиональной и организационно-управленческой деятельности;</li> <li>- формирование идеологии цивилизованного экономического поведения.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Введение в экономическую теорию. Блага. Потребности, ресурсы. Экономический выбор. Экономические отношения. Экономические системы. Основные этапы развития экономической теории. Методы экономической теории. Микроэкономика. Рынок. Спрос и предложение. Потребительские предпочтения и предельная полезность. Факторы спроса. Индивидуальный и рыночный спрос. Эффект дохода и эффект замещения. Эластичность. Предложение и его факторы. Закон убывающей предельной производительности. Эффект масштаба. Виды издержек. Фирма. Выручка и прибыль. Принцип максимизации прибыли. Предложение совершенно конкурентной фирмы и отрасли. Эффективность конкурентных рынков. Рыночная власть. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонopolное регулирование. Спрос на факторы производства. Рынок труда. Спрос и предложение труда. Заработная плата и занятость. Рынок капитала. Процентная ставка и инвестиции. Рынок земли. Рента. Общее равновесие и благосостояние. Распределение доходов. Неравенство. Внешние эффекты и общественные блага. Роль государства. Макроэкономика. Национальная экономика как целое. Кругооборот доходов и продуктов. ВВП и способы его измерения. Национальный доход. Располагаемый личный доход. Индексы цен. Безработица и ее формы. Инфляция и ее виды. Экономические циклы. Макроэкономическое равновесие. Совокупный спрос и совокупное предложение. Стабилизационная политика. Равновесие на товарном рынке. Потребление и сбережения. Инвестиции. Государственные расходы и налоги. Эффект мультипликатора. Бюджетно-налоговая политика. Деньги и их функции. Равновесие на денежном рынке. Денежный мультипликатор. Банковская система. Денежно-кредитная политика. Экономический рост и развитие. Международные экономические отно-</p>

	<p>шения. Внешняя торговля и торговая политика. Платежный баланс. Валютный курс. Особенности переходной экономики России. Приватизация. Формы собственности. Предпринимательство. Теневая экономика. Рынок труда. Распределение и доходы. Преобразования в социальной сфере. Структурные сдвиги в экономике. Формирование открытой экономики.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  В результате освоения дисциплины студент будет знать суть экономических явлений и процессов рыночной регулируемой экономики на микро и макро уровнях, сможет анализировать и оценивать социально-экономическую информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа, владеть навыками экономических расчетов различных показателей на микро и макро уровне (ОК-2).  <b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p><i>Б1.Б.14. Основы менеджмента и маркетинга</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b>  Целью преподавания и изучения дисциплины является формирование у студентов современного управленческого мышления и способностей решать разнообразные хозяйственные, социальные, психологические проблемы с использованием современных приемов и средств; овладение студентами основ современной экономики, принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b>  1. Теоретические основы менеджмента  2. Технология менеджмента в сервисе  3. Организация как система управления  4. Управление персоналом в сервисе  5. Теоретические основы маркетинга  6. Управление маркетингом</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b>  <b>ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей</b>  <b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b>  <b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  Знать: сущности менеджмента, его объекта и условий, в которых он функционирует, содержания процесса менеджмента; социально-психологических проблем менеджмента, проблем мотивации, лидерства и руководства; социальных вопросов и этики предпринимательства, проблем управления развитием, изменениями, группами, конфликтами и стрессами; связующих процессов менеджмента, а также форм и методов обеспечения эффективного управления; основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы; основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием; методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.  Уметь: правильно определить сущность и содержание процессов управления, руководства, предпринимательства и менеджмента; провести анализ внутренней и внешней среды объекта менеджмента, социальных и психологических факторов, определяющих эффективность взаи-</p>

	<p>модействия и связующих процессов менеджмента; наладить процессы коммуникаций, принятия решений; обеспечить эффективное управление организацией; анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации, определять ее факторы и оценивать их воздействие на организацию; использовать информацию, полученную в ходе маркетинговых исследований, в целях прогнозирования поведения экономических агентов; критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.</p> <p>Владеть: навыками подготовки и реализации управленческих решений, налаживания коммуникаций, мотивации работников, разрешения конфликтов, сбора, обработки и анализа информации по отдельным проблемам менеджмента; понятийным аппаратом маркетинга; технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование; методами построения сети распределения товаров.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b>  <b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p><i>Б1.Б.15.Экономика организации</i></p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков для осуществления расчетно-экономической деятельности;</li> <li>- обучение подготовки исходных данных для проведения расчетов экономических и социально-экономических расчетов показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;</li> <li>- обучение проведению расчетов экономических и социально-экономических расчетов показателей на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы.</li> </ul> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Производственная программа и производственная мощность предприятия. Виды производственных мощностей. Методика расчета производственной мощности. План производства продукции. Валовая и реализованная продукция. Основные и оборотные средства предприятия. Структура и оценка основных фондов, Износ и амортизация. Показатели эффективности использования основных фондов. Нормирование оборотных средств. Показатели эффективности использования оборотных средств. Трудовые ресурсы предприятия. Нормирование и оплата труда. Персонал (кадры) предприятия. Планирование численности работников. Производительность труда: выработка и трудоемкость. Оплата труда на предприятии. Формы и системы оплаты труда. Себестоимость продукции. Эффективность производственно-хозяйственной деятельности. Затраты предприятия. Себестоимость продукции. Методы учета затрат и калькулирования себестоимости продукции. Прибыль и доходы предприятия. Показатели рентабельности. Производственное планирование и бизнес-план предприятия, Инновационная и инвестиционная деятельность. Методы и виды планирования. Бизнес-план. Нововведения. Инвестиционная деятельность предприятия. Аналитическая деятельность на предприятии. Информационная основа анализа деятельности предприятия, Общая оценка бухгалтерского баланса. Анализ доходности предприятия. Организация производства на предприятии. Формы, типы и методы организации производства. Поточный, партионный и индивидуальный методы организации производства. Организация производства во вспомогательных и обслуживающих подразделениях предприятия. Организация производственного процесса на предприятии.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b>  <b>Знать:</b></p>

	<p>основные понятия, категории, инструменты экономических дисциплин; основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>рассчитывать на основе типовых методик с учетом действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; использовать источники экономической, социальной и управленческой информации; анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности, организаций, ведомств и использовать полученные сведения для принятия управленческих решений; анализировать и интерпретировать данные отечественной и зарубежной статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции изменения социально-экономических показателей.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>методологией экономического исследования; современными методиками сбора, обработки и анализа экономических и социально-экономических данных; современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления; методам и приемам анализа экономических явлений и процессов с помощью стандартных теоретических и экономических моделей.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ОК-3 – способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.Б.16 Математика	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Освоение основных понятий и идей высшей математики; приобретение студентами навыков решения задач, навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование научного мировоззрения.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Линейная и векторная алгебра, аналитическая геометрия, введение в математический анализ, дифференциальной и интегральное исчисление функций одной переменной, функция нескольких переменных, дифференциальные уравнения. Статистическое, классическое и геометрическое определение вероятности. Алгебра событий. Случайные величины. Зависимые и независимые случайные величины. Статистическая зависимость. Закон распределения случайной величины дискретного типа. Числовые характеристики.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории вероятностей.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;</li> <li>-применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.</li> </ul> <p><i>Формируемые компетенции:</i></p> <p><b>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответ-</b></p>

	<p>ствии с требованиями потребителя</p> <p><b>ПК- 9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1,2 семестр, 1 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет, зачет с оценкой.</i></p>
Б1.Б.17 Информационные технологии	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью дисциплины является теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Назначение и принципы использования системного и прикладного программного обеспечения; Классификация информационных систем. Определение информационной системы. Использование информационных систем. Разделение информационных систем на информационные системы общего профиля и профессионально ориентированные. Обзор программного обеспечения профессиональной направленности.</p> <p>Типы компьютерных сетей. Адресация в сети. Технология поиска информации в сети Интернет. Принципы пакетной передачи данных в компьютерных сетях, организация межсетевого взаимодействия. Использование информационных ресурсов для поиска и хранения информации. Правовые аспекты использования информационных технологий и программного обеспечения. Лицензионное программное обеспечение. Законодательство в сфере защиты информационной собственности и авторских прав. Основные угрозы и методы обеспечения информационной безопасности. Актуальность проблемы защиты информации. Чтение интерфейса специализированного программного обеспечения, автоматизированной обработки информации; работа с документацией. Применение специализированного программного обеспечения для сбора, хранения и обработки технической информации.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК- 1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ПК- 2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных ж коммуникационных технологий</b></p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества;</li> <li>– общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации;</li> <li>– современное техническое и программное обеспечение реализации информационных процессов в профессиональной деятельности;</li> <li>– основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации;</li> </ul> <p>Уметь: создавать документы, электронные таблицы и базы данных; работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных</p>

	<p>сетях.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации;</li> <li>– навыками работы с компьютером как средством управления информацией;</li> <li>– поиска и обмена информацией в глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.Б.18 Безопасность жизнедеятельности	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины (модуля) «Безопасность жизнедеятельности» является обеспечение подготовки специалиста, обладающего знанием в области создания комфортного (нормативного) состояния среды обитания в зонах трудовой деятельности человека. Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приобретение студентом навыков идентификации негативных воздействий среды обитания естественного и антропогенного происхождения и разработки и реализации мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий;</li> <li>• Приобретение студентом навыков эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями по безопасности и экологичности;</li> <li>• Получение студентом основных знаний об обеспечении устойчивости функционирования объектов и технических систем в обычных и чрезвычайных ситуациях;</li> <li>• Приобретение студентом навыков принятия решений по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения, а также принятия мер по ликвидации их последствий.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b></p> <p>Освоение дисциплины обеспечивает профессиональную эрудицию и формирует навыки прогнозирования последствий тех или иных действий и событий. При её изучении студенты знакомятся с принципами действия в чрезвычайных ситуациях и основами помощи пострадавшему населению.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы безопасности жизнедеятельности</li> <li>2. Человек и опасности техносферы</li> <li>3. Защита населения и территории от опасностей в чрезвычайных ситуациях</li> <li>4. Управление безопасностью жизнедеятельности</li> </ol> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p>Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9). Обучающийся должен.</p> <p><b>Знать:</b> Правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности. Основные методы защиты производственного персонала и населения в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Уметь:</b> Организовывать основные защитные мероприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций, обеспечивать техническую и коммерческую безопасность деятельности предприятия, оказывать первую медицинскую помощь.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными концепциями БЖД и быть готовым приме-</p>

	<p>нять их для защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.19 Экология	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины «Экология» является обеспечение подготовки специалиста, обладающего пониманием важности сохранения качества окружающей природной среды для сегодняшних и будущих поколений.</p> <p><b>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- усвоение основных естественных законов развития природы и вопросов взаимодействия человека с природной средой;</li> <li>- формирование понимания неразрывности проблем науки и техники с сохранением и воспроизводством окружающей природной среды и рациональным природопользованием;</li> <li>- формирование системы знаний по обоснованию и реализации комплексных ресурсосберегающих и природоохранных решений в сфере материального производства и жизнедеятельности человека.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p>Дисциплина направлена на углубление и развитие знаний, умений и навыков, полученных ранее и формирование современного научного мировоззрения, позволяющего адаптироваться к происходящим изменениям в окружающей среде.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Экология – наука XXI века.</li> <li>2. Учение о биосфере и ее эволюции.</li> <li>3. Антропогенное воздействие на окружающую природную среду.</li> <li>4. Глобальные экологические проблемы.</li> <li>5. Экологическое право и экологический аудит.</li> <li>6. <b>Нормативные основы охраны природы.</b></li> <li>7. Экология и здоровье человека.</li> <li>8. Экозащитная техника и технологии.</li> <li>9. <b>Международное сотрудничество в области охраны окружающей.</b></li> </ol> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).</li> </ul> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен:</p> <p><b>Знать:</b> Влияние окружающей среды на здоровье человека. Экологические потребности человека. Природные и техногенные чрезвычайные ситуации.</p> <p><b>Уметь:</b> Оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий. Использовать методы защиты окружающей среды.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками организации безопасности людей от аварий, катастроф и стихийных бедствий.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.Б.20 Туристская регионалистика зарубежных стран	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг на территориях туристских регионов зарубежных стран.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p>



	<p>– усвоение теоретико-методического материала о географических особенностях туристских регионов зарубежных стран;</p> <p>- детальное ознакомление студентов с природными и антропогенными ресурсами туристских регионов зарубежных стран (в том числе, условиями и особенностями функционирования рынка гостиничных услуг, достопримечательностями и туристскими ресурсами);</p> <p>– овладение методами и приёмами изучения физико-географических и экономико-географических характеристик туристских регионов зарубежных стран;</p> <p>- формирование умения и выработка навыков системного описания физико-географических и экономико-географических особенностей ресурсов туристских регионов зарубежных стран.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Усвоение дисциплины предполагает последующее изучение дисциплин, «Туристская регионалистика России», «Туристское страноведение».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы дисциплины</li> <li>2. Туристско-рекреационные ресурсы.</li> <li>3. Туристское районирование мира.</li> <li>4. География туризма европейского макрорегиона.</li> <li>5. География туризма Азиатского макрорегиона.</li> <li>6. География туризма Американского макрорегиона.</li> <li>7. География туризма Африканского макрорегиона.</li> <li>8. География туризма Австралии и Океании.</li> <li>9. География туризма полярных областей.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг туристских регионов зарубежных стран (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.Б.21 Туристская регионалистика России	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <p>– усвоение теоретико-методического материала по туристской регионалистике России;</p> <p>– овладение методами и приёмами изучения туристских регионов территории Российской Федерации;</p> <p>– выработка навыков системного описания регионов России.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных</p>

	<p>услуг. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплинами «География Омской области», «Туристская регионалистика зарубежных стран».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>10. Понятие туристского региона и туристского района, факторы их формирования.</p> <p>11. Природные и антропогенные ресурсы регионов России.</p> <p>13. Характеристика туристских центров России.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг различных туристских регионов России (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс)–4, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.Б.22 Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов общих теоретических знаний о специфике индустрии гостеприимства как особой отрасли экономики государства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний и специфических чертах гостиничной индустрии, ее роли в экономике государства;</li> <li>- изучение классификации средств размещения;</li> <li>- формирование системы знаний о видах гостиничного продукта и его жизненном цикле.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин. Усвоение дисциплины предполагает параллельное знакомство с такими дисциплинами, как «История туризма и гостеприимства», «Мировое гостиничное хозяйство».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>1. Теоретические основы гостиничной деятельности: термины и определения.</p> <p>2. Понятие и виды гостиничного продукта. Основные и дополнительные гостиничные услуги.</p> <p>3. Специфика рынка гостиничных услуг. Классификация средств размещения.</p> <p>4. Организационная структура гостиничного предприятия.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявле-</li> </ul>

	<p>нию потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать (понимать)</i> понятийный аппарат, специальную терминологию, закономерности развития гостиничного хозяйства.</p> <p><i>Уметь</i> анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с клиентами и коллегами.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах</b> – 1,2.</p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс)</b> – 1-2, 1.</p> <p><b>Форма контроля</b> – экзамен.</p>
<p>Б1.Б.23. История туризма и гостеприимства</p>	<p><i>Цели и задачи дисциплины.</i> Целями освоения дисциплины «История туризма и гостеприимства» являются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование представления о важнейших принципах, законах, категориях истории туризма и гостеприимства, ее основных проблемах и ценностях;</li> <li>- выработка первичных навыков анализа туризма и гостеприимства с исторической точки зрения, усвоения ими периодизации и понятийного аппарата туризма и гостеприимства с точки зрения истории.</li> </ul> <p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <p><i>научить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять место дисциплины в системе исторических знаний, конкретизировать предмет её изучения; раскрыть актуальность её изучения в современных условиях;</li> <li>- оперировать базовыми понятиями и категориями истории туризма и гостеприимства, понимать процессы, закономерности и связи, происходившие в историческом развитии туризма и гостеприимства,</li> <li>- осуществлять периодизацию истории туризма и гостеприимства,</li> <li>- отбирать необходимый материал для написания рефератов и других видов работ;</li> <li>- ориентироваться в теоретической и фактографической литературе по курсу, сформировать навыки эффективного поиска и анализа этой литературы;</li> </ul> <p><i>формировать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыки составления комплексной характеристики истории туризма и гостеприимства отдельных государств и регионов мира;</li> </ul> <p><i>ознакомить студентов:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- с новыми данными, имеющимися точками зрения, новыми тенденциями в рамках читаемого курса;</li> <li>- с вкладом в изучение истории туризма и гостеприимства выдающихся учёных, путешественников;</li> </ul> <p><i>развивать интерес к истории туризма и гостеприимства.</i></p> <p><i>показать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- возможности использования полученных знаний в деятельности гостиниц.</li> </ul> <p><i>Место дисциплины в структуре ООП:</i></p> <p>«История туризма и гостеприимства» в методическом плане дисциплина опирается на знания, полученные при изучении учебных курсов по дисциплинам «История». Набор входящих знаний и умений, состоящий из знаний о природе, инфраструктуре, обеспечивает требуемый знаниевый фундамент для изучения дисциплины «Истории туризма и гостеприимства».</p> <p>Полученные в процессе обучения студентом знания необходи-</p>

	<p>мы для освоения такой дисциплины, как «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины:</i></p> <p>Понятие туристского обслуживания. Услуги размещения и перевозки в туристском обслуживании. Встреча туриста в офисе. Подписание договора с туристом. Содержание договора на оказание услуг по реализации туристского продукта. Информационное обеспечение туриста. Перевозка туристов в гостиницу. Размещение туристов в гостинице. Оказание дополнительных услуг туристу.</p> <p><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></p> <p><i>Знать:</i> основные закономерности развития общества (ОК-2);</p> <p><i>Уметь:</i> обосновывать позиции (ОК-2)</p> <p><i>Владеть:</i> навыками информационных технологий (ОПК-1).</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b> способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); способность решать стандартные задачи профессиональной 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 (ОПК-1).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 1 семестр, 1 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
<p>Б1.Б.24 Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, закрепление профессиональных навыков, касающихся применения Информационных систем и технологий в гостиничной и туристской индустрии, а также освоение знаний об электронных продажах.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об Информационных системах и технологиях в гостиничной и туристской индустрии, а также об электронных продажах;</li> <li>- Формирование навыков использования информационных систем и технологий, применяемых в гостиничной и туристской индустрии;</li> <li>- Создание условий для освоения информационных технологий, применяемых в гостиничной и туристской индустрии.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» является обязательной дисциплиной базовой части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам «Информационные технологии», «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая игра "Гостиничное дело"».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Средства автоматизации в гостиничной и туристской индустрии. Информационные системы в гостиницах и других средствах размещения. Специализированное программное обеспечение для гостиничных предприятий. Информационные системы туристских предприятий. Специализированное программное обеспечение</p>

	<p>туристских фирм. Электронные продажи в гостиничной и туристской индустрии.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи» студент должен овладеть компетенциями:</p> <p>ОПК-1, способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта.</p> <p>ПК-2 готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.</p> <p><b>Знать:</b> средства, используемые для решения стандартных задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1); современные средства информационных систем, используемые для разработки и предоставления гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><b>Уметь:</b> использовать современные средства информационных и коммуникационных технологий для решения стандартных задач профессиональной деятельности (ОПК-1); применять современные средства информационных систем для разработки и предоставления гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><b>Владеть</b> навыками: применения современных средств информационных и коммуникационных технологий для решения стандартных задач профессиональной деятельности (ОПК-1); применения современных средств информационных систем для разработки и предоставления гостиничного продукта (ПК-2).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 3</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет с оценкой</p>
<b>Вариативная часть</b>	
<b>Обязательные дисциплины</b>	
Б1.В.ОД.1 Экономика гостиничного предприятия	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Экономика гостиничного предприятия» являются: формирование целостной системы знаний об экономике гостиничного предприятия.</p> <p>Учебная дисциплина Экономика гостиничного предприятия ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть понятие эксплуатационной программы гостиничного предприятия и теоретические основы ее планирования;</li> <li>- охарактеризовать экономические условия осуществления предпринимательской деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- раскрыть вопросы формирования текущих затрат и себестоимости услуг гостиничного предприятия; особенности, подходы и методы ценообразования в гостиничном бизнесе; основы формирования финансового результата деятельности гостиничного предприятия.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Экономика организации» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 6 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика организации» и необходимо при последующем изучении курса «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p>

	<p>Эксплуатационная программа гостиничного предприятия  Основные фонды и оборотные средства гостиничного предприятия  Текущие затраты и себестоимость гостиничных услуг  Ценообразование в сфере гостиничных услуг  Финансовые результаты гостиничного предприятия.  Вопросы экономики труда гостиничного предприятия</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общекультурными:</p> <p>ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Знать: теоретические основы и отраслевые особенности микроэкономики, систему основных экономических показателей гостиничного предприятия;</li> <li>2. Уметь: использовать основы микроэкономических знаний для решения отраслевых профессиональных задач.</li> <li>3. Владеть: навыками расчета микроэкономических показателей для решения отраслевых профессиональных задач.</li> </ol> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах</b> – 3.  <b>Место в учебном плане (семестр, курс)</b> – 6,3  <b>Форма контроля</b> – экзамен.</p>
<p>Б1.В.ОД.2 «Маркетинг и гостиничный менеджмент»</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Маркетинг и гостиничный менеджмент» являются: формирование целостной системы знаний о маркетинге и гостиничном менеджменте.</p> <p>Учебная дисциплина Маркетинг и гостиничный менеджмент ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть особенности маркетинга и менеджмента в индустрии гостеприимства;</li> <li>- охарактеризовать базовые концепции и практические приемы современного маркетинга и менеджмента в сфере гостеприимства.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Маркетинг и гостиничный менеджмент» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 6 семестре в объеме 108 часов и в 7 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Основы менеджмента и маркетинга».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Особенности менеджмента и маркетинга в индустрии гостеприимства.  Маркетинговые информационные системы и исследования в индустрии гостеприимства  Целевой маркетинг гостиничных услуг  Разработка маркетинг-микса гостиничного предприятия  Управление гостиничным предприятием как процесс  Организационное проектирование в гостиничном менеджменте  Управление персоналом в гостиничном менеджменте  Управление качеством в гостиничном бизнесе  Эффективность менеджмента и маркетинга гостиничного предприятия</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p>

	<p>мируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общепрофессиональными:</p> <p>ОПК-2 – способность организовывать работу исполнителей.</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиницы и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-9 – способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: теоретические основы маркетинга и современной системы управления гостиничными предприятиями (ОПК-2); направления и методы маркетинговых исследований в сфере гостеприимства (ПК-9); теоретические основы управления качеством и эффективностью менеджмента и маркетинга гостиничного пред (ПК-4).</p> <p>Уметь: применять в профессиональной деятельности базовые концепции и практические приемы современного маркетинга, основные системы, функции и методы гостиничного менеджмента (ОПК-2), осуществлять маркетинговые исследования в сфере гостеприимства (ПК-9); оценивать эффективность менеджмента и маркетинга и уровень обслуживания потребителей (ПК-4).</p> <p>Владеть: навыками использования базовых концепций и практических приемов современного маркетинга, планирования, организации, мотивации, стимулирования и контроля профессиональной деятельности (ОПК-2); исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измерения удовлетворенности потребителей (ПК-4).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3, 3</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3 и 7,4</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.3 Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – закрепить у студентов теоретические знания о принципах и особенностях работы службы приема и размещения, сформировать практические навыки документального сопровождения технологического цикла обслуживания.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование системы знаний о процессах, составляющих технологический цикл обслуживания;</li> <li>- изучение особенностей составления сменного графика сотрудников службы, с учетом требований законодательства;</li> <li>- формирование практических навыков делового общения и переписки в гостиничном бизнесе;</li> <li>- освоение основ психологии с целью развития стрессоустойчивости.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, владеющего основами управленческой деятельности в гостиничном бизнесе, знающего основные принципы организации проектной деятельности. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с такими дисциплинами, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Культура и гармонизация профессионального имиджа», «Психология гостеприимства».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p>

	<p>1. Должностной состав и функционал службы приема и размещения в гостинице.</p> <p>2. Принципы и график работы Reception.</p> <p>3. Документальное сопровождение процесса обслуживания гостя.</p> <p>4. Поведение сотрудников в случае возникновения конфликтных и чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</li> <li>- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);</li> <li>- способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-5);</li> <li>- готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенции студент должен:</p> <p><i>Знать</i> должностной состав и функции сотрудников службы приема и размещения, стандартные процедуры обслуживания клиентов; особенности обслуживания клиентов разных категорий и национальностей.</p> <p><i>Уметь</i> распределять нагрузку среди исполнителей; осуществлять текущий контроль деятельности службы, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность; выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности</p> <p><i>Владеть</i> навыками делового общения с клиентами и контрагентами; навыками разрешения конфликтных ситуаций.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.4 Организация и технология работы административно-хозяйственной службы</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p><b>Целью изучения дисциплины</b> является изучение организационно-управленческой структуры административно-хозяйственной службы гостиницы, ее роль и значение в деятельности гостиничного предприятия, изучение квалификационных требований, предъявляемых к должности руководителя АХС гостиницы, его должностные обязанности.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать у студентов системные знания деятельности административно-хозяйственных служб предприятий сервисной деятельности;</li> <li>- раскрыть особенности и проблемы функционирования административно-хозяйственной службы гостиничного предприятия;</li> <li>- сформировать навыки работы с литературой, и нормативно-правовыми материалами по государственному регулированию деятельности административно-хозяйственных служб;</li> <li>- изучить сферы и виды деятельности специалиста по организации деятельности административно-хозяйственной службы.</li> </ul> <p>В результате изучения курса студенты должны</p> <p><b>Знать:</b> сущность технологий организации деятельности административно-хозяйственной службы; основные тенденции и изменения в деятельности административно-хозяйственной службы; основные прин-</p>



	<p>ципы внедрения административно-хозяйственной технологии на действующих гостиничных предприятиях;</p> <p><b>Уметь:</b> на практике применять знания управляющего предприятием, инженера административно-хозяйственной службы, менеджера инженерно-технической службы;</p> <p><b>Владеть:</b> понятийным аппаратом в области организации работы административных служб; информацией о порядке организации административно-хозяйственных служб.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Структура административно-хозяйственной службы гостиницы. Функционирование административно-хозяйственной службы. Организация деятельности и управление административно-хозяйственной службой. Квалификационные требования, предъявляемые к должности руководителя АХС гостиницы и его должностные обязанности. Графики выхода на работу персонала АХС гостиницы. Ключевое хозяйство АХС гостиницы.</p> <p><b>Компетенции:</b>  ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей  ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы  ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения  ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2  <b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс  <b>Форма контроля:</b> зачёт</p>
<p>Б1.В.ОД.5 Организация работы инженерной службы и службы безопасности</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Целью освоения дисциплины является освоение знаний, касающихся организации работы инженерной службы и службы безопасности. Задачами освоения учебной дисциплины являются:  - приобретение знаний об организации работы инженерной службы и службы безопасности;  - Формирование представлений о работе инженерной службы и службы безопасности гостиничного предприятия.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая игра "Гостиничное дело», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Структура инженерной службы гостиницы. Должностные инструкции персонала инженерной службы гостиницы. Организация работы инженерной службы гостиницы. Структура службы безопасности гостиницы. Должностные инструкции персонала службы безопасности. Организация работы службы безопасности.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности» студент дол-</p>

	<p>жен овладеть компетенциями:</p> <p>ОПК-2 способностью организовывать работу исполнителей.</p> <p>ПК-4 готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p>ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ПК-8 готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Знать:</i> принципы организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); особенности анализа результатов деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); должностные инструкции персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); знать процессы организации и функционирования инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><i>Уметь:</i> использовать принципы организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); анализировать результаты деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); составлять должностные инструкции персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); использовать знания об организации, контроле и функционировании инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> навыками: организации работы инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ОПК-2); анализа результатов деятельности инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-4); составления должностных инструкций персонала инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-5); контроля, организации и функционирования инженерной службы и службы безопасности гостиницы (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачёт</p>
<p>Б1.В.ОД.6 Организация питания в курортных и гостиничных комплексах</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины</b> состоят в том, чтобы студенты получили знания по новейшим технологиям организации питания в гостиницах, ресторанах, туристических комплексах. Изучить специальные формы услуг, особенности организации питания иностранных туристов.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b></p> <p>Торговые помещения для обслуживания потребителей. Виды, назначение, характеристика.</p> <p>Подсобные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика.</p> <p>Современный интерьер залов. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.</p> <p>Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Оборудование торгового и банкетного залов. Мебель. Столовая посуда и приборы. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию. Меню. Организация обслуживания потребителей в ресторанах. Обслуживание банкетов и приемов. Кэйтеринг в ресторанном бизнесе.</p> <p>Специальные формы услуг при организации питания в ресторанах, гостиницах и туристических комплексах. Услуги организации обслуживания иностранных туристов.</p>

	<p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>знает основы технологии производства продукции общественного питания, технологического процесса производства продукции;</li> <li>знает структуру гостиничного предприятия, основы работы функциональных подразделений гостиниц и иных средств размещения;</li> <li>знает структуру службы питания в гостиничных предприятиях и туристских объектах различных типов и классов;</li> <li>знает национальные особенности, традиции и культуру питания народов мира;</li> <li>знает основы организации работы и торговой деятельности предприятий питания;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня производственного и обслуживающего персонала, проводить аттестацию работников и принимать решения по результатам аттестации;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>владеет основными методами обслуживания посетителей в предприятиях питания;</li> <li>знает особенности обслуживания туристов в предприятиях питания;</li> <li>способен эффективно использовать новые технологии производства и обслуживания в формировании конкурентоспособного продукта;</li> <li>способен организовывать, планировать и оценивать эффективность производственно-технологической деятельности службы питания гостиниц и других средств размещения;</li> <li>способен контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций на предприятиях питания;</li> <li>способен организовать работу коллектива, участвует в разработке мотивационных программ для производственного и обслуживающего персонала службы питания;</li> <li>готов эффективно применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую деятельность гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.</li> </ul> <p>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</p> <p>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр; 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.7 Организация гостиничного дела	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов системы знаний об организации процесса обслуживания в гостинице.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование навыка работы с нормативными документами и законодательными актами;</li> <li>- формирование системы знаний о типах организационных</li> </ul>

	<p>структур управления в гостиничном бизнесе.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин. Усвоение дисциплины предполагает параллельное знакомство с такими дисциплинами, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативно-правовая база гостиничной деятельности.</li> <li>2. Организация приема и размещения коллективных и индивидуальных туристов.</li> <li>3. Особенности заключения договора оказания гостиничных услуг.</li> <li>4. Оформление оплаты проживания и услуг: наличный и безналичный расчет.</li> <li>5. Складское хозяйство гостиницы. Организация снабжения в гостинице.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);</li> <li>- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1).</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> организацию работы отдельных служб и их взаимодействие; функциональные обязанности сотрудников разных служб; технологию и организацию обслуживания; стандарты и процедуры работы основных служб.</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять стандартные процедуры работы основных служб, использовать специальную документацию и технические средства; находить выход из конфликтных и проблемных ситуаций, возникающих в процессе обслуживания гостя, используя стандарты и технологии обслуживания.</p> <p><i>Владеть</i> навыками постановки целей и задач для различных подразделений гостиницы; навыками составления организационной структуры гостиницы, организации продаж на разных типах рынка.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ОД.8 Проектирование гостиничной деятельности	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний о специфике проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение тенденций развития мирового гостиничного хозяйства;</li> <li>- выявление особенностей организации бизнеса представителями мировых гостиничных цепей;</li> <li>- изучение передового опыта организации деятельности гостиниц, включая эксклюзивные направления обслуживания клиентов.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин, сформировать систему знаний об особенностях организации гостиничного бизнеса в разных регионах мира. Усвоение дисциплины</p>

	<p>предполагает параллельное освоение таких дисциплин, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международное законодательство в области гостиничной деятельности.</li> <li>2. Лидеры мирового гостиничного хозяйства.</li> <li>3. Инновационные гостиничные проекты.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность в разных странах мира, основы социально-экономических исследований в гостиничном бизнесе.</p> <p><i>Уметь</i> систематизировать наблюдаемые явления и процессы на основе статистических знаний об объектах отрасли; формулировать результат исследования и определять его новизну;</p> <p><i>Владеть</i> навыками получения и первично обработки информации, анализа, систематизации и обобщения; приемами использования данных о текущем состоянии туристской индустрии.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 5.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.9 Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью освоения учебной дисциплины «Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе» является: формирование целостной системы знаний об организационно-экономических основах логистики в гостиничном бизнесе.</p> <p>Учебная дисциплина Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть теоретические основы логистического менеджмента гостиничного предприятия;</li> <li>- изучить особенности закупочной логистики в гостиничном бизнесе;</li> <li>- изучить особенности сбытовой логистики в гостиничном бизнесе.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Логистика и снабжение в гостиничном бизнесе» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 7 семестре в объеме 72 часа.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p>

	<p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы логистического менеджмента гостиничного предприятия</li> <li>2. Закупочная логистика в гостиничном бизнесе</li> <li>3. Сбытовая логистика гостиничного предприятия.</li> </ol> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины</i></b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Общекультурными:</p> <p>ОК-3 – способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: цели, задачи, функции, средства, методы и функциональные области логистики гостиничного предприятия.</p> <p>Уметь: обосновывать логистические решения в различных функциональных областях логистики гостиничного предприятия;</p> <p>Владеть методами обоснования логистических решений в различных функциональных областях логистики гостиничного предприятия.</p> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7,4</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – зачет.</i></b></p>
Б1.В.ОД.10 Документационное обеспечение в гостиничном деле и туризме	<p><b><i>Цели и задачи дисциплины.</i></b> Целью освоения учебной дисциплины «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле» является формирование профессиональных компетенций, связанных с изучением основ документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле.</p> <p><b><i>Задачи курса:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о документационном обеспечении туризма и гостиничного дела;</li> <li>2. Научиться анализировать нормативную базу документационного обеспечения туризма и гостиничного дела.</li> <li>3. Сформировать знания теоретических основ применения документации в туризме и гостиничном деле.</li> <li>4. Сформировать знания об особенностях документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле.</li> </ol> <p><b><i>Место дисциплины в структуре ООП:</i></b></p> <p>Дисциплина «Документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение особенностей применения документации разных видов в туризме и гостиничном деле.</p> <p>Междисциплинарные связи с дисциплинами: «Организация туристского обслуживания», «Организация детско-юношеского и молодежного туризма».</p> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <p>Понятие документа и документации. Нормативная база документационного обеспечения в туризме и гостиничном деле. Оформление протоколов. Заявления. Оформление актов. Служебные записки. Докладные. Написание деловых писем. Резолюции. Решения. Приказы.</p> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></b></p> <p><b><i>Знать:</i></b> виды распорядительных документов по деятельности предприятия (ПК-4)</p> <p><b><i>Уметь:</i></b> анализировать проблемы в использовании документации (ПК-4)</p> <p><b><i>Владеть:</i></b> навыками использования современных технологий (ПК-10).</p> <p><b><i>Формируемые компетенции:</i></b> способностью организовывать рабо-</p>

	<p>ту исполнителей, принимать решение в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства (ПК-4); готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий (ПК-10).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7 семестр, 4 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ОД.11 Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» является формирование профессиональных компетенций, связанных с изучением основ стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о стандартизации, сертификации и контроле качества гостиничных услуг.</li> <li>2. Научиться анализировать нормативную базу стандартизации и сертификации.</li> <li>3. Сформировать знания теоретических основ стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</li> <li>4. Сформировать знания об особенностях стандартизации, сертификации и контроля качества гостиничных услуг.</li> </ol> <p><i>Место дисциплины в структуре ООП:</i></p> <p>Дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение особенностей применения стандартов, прохождения сертификации предприятиями сферы туризма и гостеприимства и системы финансового обеспечения туристской деятельности в РФ.</p> <p>Междисциплинарные связи с дисциплинами: «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле», «Нормативное регулирование в туризме и гостеприимстве».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины:</i></p> <p>Понятие стандарта. Виды, категории и уровни стандартов. Процедура разработки и применения стандартов в РФ. Стандарты организаций. Межгосударственные стандарты стран СНГ в гостиничном деле. Процедура сертификации в гостиничном деле. Схемы сертификации.</p> <p><i>Требования к результатам освоения дисциплины.</i></p> <p><i>Знать:</i> иерархию документов по стандартизации и сертификации (ОК-6)</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать национальные стандарты по гостиничному делу (ПК-12)</p> <p><i>Владеть:</i> навыками использования нормативных национальных стандартов и стандартов организаций в деятельности предприятия (ПК-12).</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права (ОК-6); способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии (ПК-12).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7 семестр, 4 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
Б1.В.ОД.12 Специализированные средства размещения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Специализированные средства размещения» является усвоение студентами теоретических основ и специфики работы специализированных средств размещения, умения их правильно и профессионально применить в сфере</p>

	<p>гостеприимства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики работы специализированных средств размещения;</li> <li>• развитие у студентов навыков оценки удовлетворенности услугами специализированного средства размещения;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере гостиничного сервиса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку бакалавра, владеющего передовыми методами обслуживания потребителей специализированных средств размещения. Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Введение в гостиничное дело», «Мировое гостиничное хозяйство».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие и характеристика средств размещения.</li> <li>2. Требования к средствам размещения.</li> <li>3. Хостелы как особый вид средств размещения для туристов.</li> <li>4. Специфика работы мотелей.</li> <li>5. СПА-отели как один из видов средств размещения для туристов</li> <li>6. Эко-отели как тенденция развития гостиничной индустрии.</li> <li>7. Виды специализированных средств размещения.</li> <li>8. Анализ развития средств размещения в Омской области</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию организации функциональных и технологических процессов в специализированных средствах размещения; функционирование, взаимосвязи служб специализированных средствах размещения (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения и обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> практическими навыками выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе сервисной деятельности; навыками организации технологических процессов в функциональных службах специализированных средств размещения (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.13 Культура и гармонизация профессионального имиджа</p>	<p><b>Цель и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Научиться использовать индивидуальные выразительные средства для представления социальных, профессиональных, статусных качеств личности; овладеть инструментами создания имиджа и эффективной самопрезентации; гармонизировать личностный и деловой облик.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- получить комплекс необходимых знаний по курсу;</li> <li>- развить у студентов самостоятельность и способность к самоорганизации и самосовершенствованию;</li> <li>- сформировать нравственное и эстетическое отношение к себе, к другим людям, природе, духовным и материальным ценностям;</li> <li>- развить и реализовать творческие начала, повысить их компетентности (личностные, профессиональные и социальные), что особенно актуально для будущих менеджеров, занятых в сфере социально-культурного сервиса;</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрыть технологий имиджирования в различных контекстах ,</li> <li>- выявить факторы и условия оптимальной работы по созданию обаятельного образа, что подготовит студентов к трудовой деятельности, обеспечит им в дальнейшем успешный карьерный рост, уверенность в своих силах и умение преодолевать свои личные и профессиональные затруднения;</li> <li>- сформировать толерантность и способность к диалогу и готовность к сотрудничеству.</li> </ul> <p><b>Содержание дисциплины:</b></p> <p>Природа имиджа и его виды. Понятия и принципы ,имиджевые каноны. Имидж как феномен художественной коммуникации. Феномен личности и имидж. Технологии управления личным имиджем. Деловой имидж фирмы: понятие, сущность, содержание. Инструменты и методики имиджевого программирования.</p> <p><b>Формируемы компетенции:</b></p> <p><b>ОК-7 – способностью к самоорганизации и самообразованию.</b></p> <p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления, проблемы, теории и методы лекционно-практического курса;</li> <li>– теоретическо-методологический материал дисциплины;</li> <li>– технологии имиджирования в зависимости от контекста;</li> <li>– структуру и факторы, способы и средства создания персонального имиджа;</li> <li>– типы и классификации объектов имиджирования;</li> <li>– специфику проектирования различных объектов имиджирования;</li> <li>– методику работы по созданию позитивного имиджа личности;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– логически мыслить, вести профессиональные научные дискуссии;</li> <li>– постоянно самосовершенствоваться и саморазвиваться;</li> <li>– корректировать и преодолевать свои личные и профессиональные затруднения;</li> <li>– понимать и анализировать мировоззренческие социально и личностно значимые проблемы имиджелогии;</li> <li>– использовать свой человеческий и профессиональный потенциал для успешного конкурентирования с другими на рынке труда;</li> <li>– работать с разноплановыми источниками;</li> <li>– находить и получать информацию из современных источников;</li> <li>– получать, обрабатывать и сохранять источники информации;</li> <li>– проектировать имиджи различных социально значимых объектов;</li> <li>– формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам имиджелогии;</li> <li>– креативно мыслить, используя имиджевые технологии;</li> <li>– плодотворно и бесконфликтно работать и общаться с людьми , опираясь на полученные навыки.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– терминологическим аппаратом имиджелогии;</li> <li>– техниками и технологиями имиджирования;</li> <li>– приемами создания привлекательного образа индивида, организации, товара, услуги;</li> <li>– способами продвижения имидж-продукта на рынке;</li> <li>– культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации;</li> <li>– навыками кооперации с коллегами;</li> <li>– способностью осознавать социальную значимость своей будущей профессии;</li> </ul>
--	---

	<p>– механизмами и технологическими приемами создания имиджей различных объектов.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b></p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 2семестр, 1 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет</p>
Б1.В.ОД.14 Деловая игра "Гостиничное дело"	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Цель – формирование комплекса знаний о гостиничной деятельности и организации и управления гостиничным обслуживанием.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b></p> <p>Исследование тенденции развития в России и за рубежом; современные формы управления в гостиничном бизнесе: франчайзинг, управление по контракту, гостиничные консорциумы; организации гостиничного хозяйства; службы гостиниц, и особенности их функционирования; технология работы службы приема и размещения гостей; технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <p>знать и применять нормативные и правовые документы в туристской деятельности; уметь работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться; владеть: навыками работы с российскими и иностранными клиентами, культурой межличностного общения с клиентами, информацией о значимости своей будущей</p> <p>профессии, основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей; высокой мотивацией к профессиональной деятельности.</p> <p><b>Компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-2 – способностью организовывать работу исполнителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b></p> <p><b>ПК- 8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</b></p> <p><b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 4</b></p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 8семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> экзамен</p>
Б1.В.ОД.15 Оборудование гостиничных комплексов	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся применения оборудования в гостиничных комплексах.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об оборудовании гостиничных комплексов;</li> <li>- создание условий для использования теоретических знаний об</li> </ul>

	<p>оборудовании гостиничных комплексов для решения профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирования представлений о рынке современного оборудования для гостиничных комплексов.</li> <li>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</li> </ul> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»». Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов» необходима при последующем прохождении дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Здания и помещения средств размещения. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов. Системы холодного водоснабжения. Устройство внутреннего водопровода. Классификация систем внутреннего водоснабжения. Схемы внутреннего водопровода. Водоразборная арматура. Приборы учета расхода воды. Системы горячего водоснабжения. Классификация систем горячего водоснабжения. Виды водонагревателей, их преимущества и недостатки. Системы отопления. Классификация систем отопления. Отопительные приборы. Устройство внутренней канализации. Вентиляция. Кондиционирование воздуха. Принцип действия кондиционера. Виды кондиционеров. Мусороудаление и пылеудаление. Электроснабжение и электрооборудование зданий. Лифтовое хозяйство. Освещение. Электроснабжение и электрооборудование зданий. Оборудование прачечной. Оборудование бани и сауны. Оборудование бассейна. Оборудование салона красоты. Оборудование тренажерного зала. Медицинское оборудование. Развлекательные комплексы. Оборудование для бильярда, боулинга.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов» студент должен овладеть компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> </ul> <p>Знать: особенности применения нормативно-правовой и технологической документации для оборудования гостиничных комплексов (ОПК-3); особенности применения оборудования гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8),</p> <p>Уметь применять основную нормативно-правовую и технологическую документацию для оборудования гостиничных комплексов (ОПК-3); применять знания об оборудовании гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8),</p> <p>Владеть навыками применения основной нормативно-правовой и технологической документации для оборудования гостиничных комплексов (ОПК-3); применения знаний об оборудовании гостиничных комплексов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 4</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 4 семестр, 2 курс</p>
--	--

<p>Б1.В.ОД.16 Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии</p>	<p><b>Форма контроля:</b> экзамен, курсовая работа</p> <p><i>Цели и задачи освоения дисциплины:</i></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, касающихся энергоэффективности и экотехнологий в гостиничной индустрии.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение знаний об энергоэффективности и экотехнологиях в гостиничной индустрии;</li> <li>- создание условий для использования теоретических знаний об энергоэффективности и экотехнологиях в гостиничных комплексах для решения профессиональных задач.</li> </ul> <p>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</p> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам, «Оборудование гостиничных комплексов». Дисциплина «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» необходима при последующем прохождении дисциплины «Организация работы инженерной службы и службы безопасности».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Нормативно-правовые аспекты энергосбережения. Основы управления энергосбережением в гостиничной индустрии. Экотехнологии. Тепловые потери в зданиях и их минимизация. Применение современных теплосберегающих материалов. Учет потребления тепловой и электрической энергии. Мероприятия по энергосбережению в гостиницах. Энергетическое обследование. Энергоэффективность.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Энергоэффективность и экотехнологии в гостиничной индустрии» студент должен овладеть компетенциями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);</li> <li>готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</li> <li>готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11).</li> </ul> <p>Знать: нормативно-правовую документацию по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8), средства, применяемые для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p>Уметь изучать нормативно-правовую документацию по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); изучать особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8), предлагать средства для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p>Владеть навыками изучения нормативно-правовой документации</p>
---	---

	<p>по энергосбережению и энергоэффективности и применению экотехнологий в гостиничной индустрии (ОПК-3); анализа особенности применения экотехнологий в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8); выбора средств, применяемых для повышения энергоэффективности в гостиничной индустрии и применения экотехнологий в гостиничной деятельности (ПК-11).</p> <p><b>Общая трудоемкость</b> дисциплины в зачетных единицах: 2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет с оценкой</p>
Б1.В.ОД.17 Технологии рекреации и анимации	<p><i>Цели и задачи дисциплины.</i> Целью освоения учебной дисциплины «Технологии рекреации и анимации» является формирование профессиональных компетенции, связанных с разработкой рекреационных услуг, программ физической активности, профилактических мероприятий, анимационных программ, составленных с учетом интересов и потребностей клиентов гостиниц, санаториев, профилакториев и других средств размещения гостиничного типа.</p> <p><i>Задачи курса:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания о процессах рекреации как систематически организуемых мероприятий, способствующих нормализации психического состояния и восстановлению физических сил утраченных в процесс жизнедеятельности.</li> <li>2. Научиться анализировать рекреационные ресурсы и выделять потенциал средств размещения гостиничного типа.</li> <li>3. Научится учитывать потребностную сферу клиентов гостиниц при разработке рекреационных и анимационных мероприятий.</li> <li>4. Сформировать навыки разработки услуг рекреационной направленности с возможностью последующего предоставления клиентам.</li> <li>5. Сформировать знания о функциональной специфике, форма и видах анимационных мероприятиях в сфере туризма и гостеприимства.</li> <li>6. Сформировать ясное понимание необходимости учета этнокультурного, конфессионного факторов при предоставлении услуг рекреации и анимации.</li> <li>7. Приобрести навыки проектирования технологии предоставления рекреационных и анимационных услуг.</li> </ol> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p>Дисциплина «Технологии рекреации и анимации» входит в вариативную часть учебного плана и является обязательной для изучения дисциплиной. Курс ориентирован на изучение услуг рекреации, организации анимационных мероприятий как услуг высоко востребованных клиентами гостиничных комплексов.</p> <p>Для усиления конкурентных позиций в спектр услуг и продуктов гостиничных комплексов часто вводят оздоровительные, профилактические мероприятий и анмационные программы.</p> <p>В контексте образовательной программы теоретико-практическое содержание курса связано с такими дисциплинами как профессиональная этика и этикет, психодиагностика и психологический практикум, клиентоориентированные технологии, культура и гармонизация профессионального имиджа, технологии гостиничной деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Роль рекреации в индустрии гостиничного сервиса и туризма. Условия организации рекреации и рекреационные ресурсы. Природные и антропогенные ресурсы рекреационной деятельности. Технология разработки рекреационных услуг.</p> <p>Анимация как форма организации досуговой деятельности. Анимационный менеджмент в туризме и гостиничной деятельности. Технология создания и проведения анимационной программы. Современные тенденции развития индустрии развлечений.</p>

	<p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><b>Знать:</b> потребности человека, лежащие в основе мотивов потребления услуг рекреации и участия в анимационных мероприятиях; знать факторы обуславливающие содержание анимационных мероприятий; знать современные тенденции развития рекреационных услуг; знать направления развития индустрии развлечений; знать технологические процессы в гостиничной деятельности, связанные с организацией услуг рекреационной направленности и с разработкой анимационных программ. Уметь: уметь спланировать сервисное сопровождение рекреационной и анимационной деятельности; уметь устанавливать клиентурные отношения с потенциальными участниками анимационных, оздоровительных мероприятий; проводить анализ инфраструктуры гостиничного комплекса позиции возможностей предоставления новых рекреационных услуг; уметь оптимизировать процесс разработки услуг рекреации, организации досуга с учетом ресурсных возможностей средства размещения. Владеть: владеть навыками разработки услуг рекреации; владеть навыками разработки анимационных мероприятий и составления анимационных программ; владеть навыками разработки локально новых услуг рекреации; владеть навыками составления программ анимации для конкретного средства размещения; оптимизировать процесс предоставления услуг рекреации и услуг развлекательной направленности.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p>готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6); готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем (ПК-7); готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.18 Организация экскурсионной деятельности	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – сформировать у обучающихся представление об основах экскурсионной деятельности, технологии проектирования и проведения экскурсий разных видов.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– познакомить обучающихся с основными понятиями экскурсоведения;</li> <li>– познакомить с этапами разработки экскурсии;</li> <li>– сформировать умение разрабатывать экскурсионный продукт для нужд гостиничного комплекса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ОП.</b> Изучение дисциплины направлено на подготовку обучающихся к сервисной деятельности. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с такой дисциплиной, как «Технологии рекреации и анимации».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>14. Экскурсия как основной продукт экскурсионной деятельности.</p> <p>15. История развития экскурсионного дела в России.</p> <p>16. Технология проектирования экскурсии.</p> <p>17. Технология проведения экскурсии.</p> <p>18. Участники экскурсионного общения.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><b>Знать</b> основы сервисной деятельности в соответствии с этно-</p>

	<p>культурными, историческими и религиозными традициями (ПК-6); современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя экскурсионной услуги (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> выявлять потребности потребителя, формировать гостиничного продукта на уровне экскурсионного обслуживания, устанавливать отношения с клиентами (ПК-6); применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); осуществлять технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя экскурсионной услуги (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> навыками формирования гостиничного продукта на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-6); навыками использования современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем на уровне экскурсионного обслуживания (ПК-7); приёмами и методами формирования новых экскурсионных продуктов на базе гостиничного предприятия в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.19 Технологии продаж	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Технологии продаж» является усвоение студентами теоретических основ и специфики организации стратегий реализации разных типов гостиничных услуг, соответствующих запросам потребителей; структуру обслуживания клиентов; общие закономерности системы гостиничного обслуживания в сфере гостеприимства.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфику технологий продаж в сфере гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов навыков обслуживания разных типов клиентов гостиничного сервиса в соответствии с запросами потребителей;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере гостиничного сервиса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина, обучающая студентов навыкам и приемам эффективных продаж гостиничных услуг. Процесс продажи, ориентированный на клиента, требует от работников сферы гостеприимства способности точно оценивать ситуацию, принимать самостоятельные решения, создавать условия для взаимного удовлетворения сторон в процессе принятия клиентом решения о покупке услуги.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра "Гостиничное дело»». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Организация гостиничного дела», «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>9. Гостиничный комплекс: функции, виды и правовые основы деятельности.</li> <li>10. Формы и стили обслуживания клиентов.</li> <li>11. Подготовка сотрудников гостиницы к работе с клиентами.</li> <li>12. Классификация групп клиентов гостиницы.</li> <li>13. Установление контакта с клиентом. Повышение коммуникативных возможностей для более успешных переговоров</li> <li>14. Техника осуществления продажи гостиничной услуги.</li> <li>15. Программы по обеспечению роста продаж.</li> </ol>

	<p>16. Лояльность клиентов гостиничного комплекса и программы ее повышения</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию технологических процессов в организации и проведении продаж в сфере гостиничного бизнеса (ПК-7); теоретические основы технологии гостиничной деятельности; теории потребностей, основы технологии продаж в сфере гостеприимства (ПК-8).</p> <p><i>Уметь</i> использовать современные технологии выявления потребностей потребителей и выстраивать с ними клиентурные отношения (ПК-7); выбирать оптимальные технологии продаж; выявлять потребности потребителей; адаптировать и развивать современные технологии обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-8).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем гостиничной деятельности, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе организации продаж (ПК-7); практическими навыками выявления потребностей потребителя в процессе продаж, основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства (ПК-8).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.20 Связь с общественностью в туризме и гостеприимстве</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Основная цель курса заключается в ознакомлении с новыми эффективными идеями и различными технологиями в области развития общественных связей, способами поддержки государственного управления, местного самоуправления, деловой сферы и предпринимательства, реализации отдельных PR-проектов и широкомасштабных программ. В процессе изучения курса у студентов формируются представления о понятийном аппарате данной дисциплины, принципах и закономерностях функционирования сферы связей с общественностью, изучаются особенности реализации современных PR-проектов и программ, их учет при принятии управленческих отношений.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Проблемы массовой коммуникации как подсистемы управления. Теория массовой коммуникации и роль «Связей с общественностью» в современном обществе. Правовое и этическое обеспечение деятельности в сфере связей с общественностью. Понятие и коммуникативные функции имиджа в связях с общественностью. PR-технологии в привлечении инвестиций.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные концепции организации общественных связей за рубежом и в России;</li> <li>- знать основные тенденции развития мирового PR;</li> <li>- знать особенности развития связей с общественностью в совре-</li> </ul>



	<p>менной России;</p> <p>- уметь применять некоторые методы и технологии связей с общественностью в бизнесе.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – бсеместр, 3 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.21 Реклама в гостеприимстве и туризме	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целью данного курса является подготовка бакалавров туризма, владеющих основными знаниями и навыками по разработке и использованию рекламы, планированию и поведению рекламных кампаний, созданию и оценке рекламно-информационных материалов.</p> <p><b>Задачи изучения дисциплины</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) познакомить студентов с основными законами и закономерностями рекламного сектора экономики;</li> <li>2) расширить представление о социальной, потребительской и психологической сферах рекламной деятельности;</li> <li>3) сориентировать профессиональный интерес среди разнообразных направлений, видов и жанров рекламы;</li> <li>4) сформировать навыки рекламного проектирования и реализации рекламных задач по средствам частных приемов и механизмов;</li> <li>5) привить культуру работы со словом, средствами выразительности и изобразительности, композиционного построения рекламного объявления, ролика, проспектов;</li> <li>6) познакомить с основными каналами распространения рекламы;</li> <li>7) дать представление о стилистическом единстве и дизайне рекламных материалов</li> </ol> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП:</b></p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Роль рекреации в индустрии гостиничного сервиса и туризма. Условия организации рекреации и рекреационные ресурсы. Природные и антропогенные ресурсы рекреационной деятельности. Лечебно-оздоровительный туризм. Технология разработки рекреационных услуг.</p> <p>Анимация как форма организации досуговой деятельности. Анимационный менеджмент в туризме и гостиничной деятельности. Технология создания и проведения анимационной программы. Современные тенденции развития индустрии развлечений.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p><i>знать:</i> функции рекламы в обеспечении успешной деятельности тур. предприятия; стратегию и тактику рекламной деятельности на различных этапах жизненного цикла гостиничной услуги; основные социально-психологические характеристики целевых групп предприятий гостиничной индустрии; методику планирования, организации и проведения рекламных кампаний; основы разработки рекламно-информационных материалов, основные формы рекламных материалов; средства распространения рекламной информации (рекламоносители), их специфику, достоинства и недостатки; профессиональные требования</p>

	<p>к специалисту по рекламному обеспечению предприятия; правовые аспекты регулирования рекламной деятельности.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>определять стратегию, цели и задачи рекламы на предприятии в зависимости от текущей ситуации; определять целевые группы для гостиничной услуги; выполнять позиционирование услуги для целей рекламы;– создавать различные виды рекламных обращений; проводить презентацию предприятий гостиничной индустрии; обоснованно выбирать средства распространения рекламы для гостиниц; разрабатывать план рекламной кампании, включая организационные мероприятия, рассчитывать рекламный бюджет; давать предварительную и итоговую оценку эффективности рекламной кампании; оценивать качество рекламы и рекламную политику предприятий-конкурентов.</p> <p><i>Владеть:</i> опытом разработки и использования рекламы; планирования рекламных кампаний; создания и оценки эффективности рекламно-информационных материалов.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7семестр, 4 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.22 Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Эффективное управление любым предприятием, в том числе и гостиничным, невозможно без комплексного анализа его деятельности. Изучение курса «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» призвано не только вооружить студентов знаниями по общей теории анализа финансово-хозяйственной деятельности экономического объекта, но и стимулировать развитие навыков принятия соответствующих управленческих решений, в частности, разработки производственной и финансовой стратегии.</p> <p>Задачами курса является изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- предмета, объекта, целей, задач, принципов финансово-экономического анализа, его роли и места в системе управления деятельностью гостиницы и в повышении ее эффективности;</li> <li>- общей методики финансово-экономического анализа (последовательности выполнения аналитической работы, способов исследования изучаемых объектов, системы показателей финансово-экономического анализа, организации и информационного обеспечения анализа);</li> <li>- методики экспресс-анализа финансового состояния и методики детализированного анализа финансового состояния, в частности, методики общей оценки динамики и структуры статей бухгалтерского баланса, т.е. общей оценки финансового состояния и его изменения; методики оценки имущественного положения, ликвидности и платежеспособности; финансовой устойчивости; методики прогнозирования вероятности банкротства гостиничного предприятия; методики оценки результативности финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия (в том числе оценки рентабельности и деловой активности предприятия).</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов..</p> <p>Курс «Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы» носит междисциплинарный характер. Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p>

	<p>1. Теоретические основы экономического анализа.</p> <p>2. Анализ имущественного и финансового положения гостиничного предприятия.</p> <p>3. Анализ результативности финансово-хозяйственной деятельности гостиницы</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-3 – владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: теоретические основы анализа деятельности гостиниц;</p> <p>Уметь: проводить анализ основных показателей деятельности гостиницы с применением методов финансового и экономического анализа.</p> <p>Владеть: приемами анализа основных показателей деятельности гостиницы и оценки полученных результатов.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
--	--

<p><b>Б1.В.ОД.23 «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе»</b></p>	<p><b><i>Цели и задачи дисциплины.</i></b></p> <p>Инновации затрагивают все сферы хозяйственной деятельности, в том числе туристский и гостиничный бизнес. Инновации в широком смысле следует рассматривать как инструмент воздействия на весь хозяйственный процесс, поскольку его эффективность напрямую зависит от эффективности нововведений. Среди экономических дисциплин «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе» занимает самостоятельное место, имея свой предмет, цели и задачи.</p> <p>Предметом курса является изучение теории и практики инноваций, инновационного процесса и основ механизма управления инновациями в туристском и гостиничном бизнесе.</p> <p>Целью данной учебной дисциплины является формирование у студентов целостной системы знаний об инновациях и механизме управления ими.</p> <p>Учебная дисциплина «Инновации в гостиничном и туристском бизнесе» ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить понятийный аппарат, характеризующий инновации;</li> <li>- раскрыть содержание инновационных процессов в туристском и гостиничном бизнесе;</li> <li>- раскрыть вопросы управления инновационными проектами в туристском и гостиничном бизнесе.</li> </ul> <p><b><i>Место дисциплины в структуре ООП</i></b></p> <p>Дисциплина «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, в которой изучается понятие и содержание инновационных процессов, обосновывается необходимость инноваций в туристском и гостиничном бизнесе как мобильно развивающихся областей сервиса, характеризуются инновационные процессы, исследуются вопросы управления перспективными инновационными проектами. Дисциплину изучают в 7 семестре в объеме 72 часа.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Основы менеджмента и маркетинга».</p> <p><b><i>Краткое содержание дисциплины:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия инновационной деятельности.</li> <li>2. Инновационная политика и инновационная стратегия хозяйствующего субъекта.</li> <li>3. Туристский и гостиничный бизнес как мобильно развивающиеся сферы сервиса. Инновационный процесс в туристском и гостиничном бизнесе.</li> <li>4. Основы управления перспективными инновационными проектами.</li> <li>5. Финансовое обеспечение инновационной деятельности</li> </ol> <p><b><i>Требования к результатам освоения дисциплины</i></b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-2 – готовность к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий;</p> <p>ПК-9 – способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг;</p> <p>ПК-11 – готовность к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p> <p>Обучающийся должен:</p>
---	---

	<p>Знать: теоретические основы инновационной деятельности и менеджмента продуктовых инноваций (ПК-2); методы исследования рынка гостиничных услуг, способствующие формированию инновационной политики и стратегии хозяйствующего субъекта (ПК-9); содержание инновационных процессов в туристском и гостиничном бизнесе; законодательные основы защиты интеллектуальной собственности (ПК-11).</p> <p>Уметь: исследовать рынок гостиничных услуг с целью формирования инновационной политики и стратегии предприятия туристского и гостиничного бизнеса (ПК-9), управлять перспективными инновационными проектами, в том числе с целью внедрения нового и совершенствования существующего гостиничного продукта (ПК-2), выбирать эффективные инновационные технологии в гостиничной и туристской деятельности (ПК-11).</p> <p>Владеть: навыками исследования рынка с целью формирования инновационных программ в гостиничной и туристской деятельности (ПК-9); управления перспективными инновационными проектами, в том числе с целью внедрения нового и совершенствования существующего гостиничного продукта (ПК-2); обоснования эффективных инновационных технологий в гостиничной и туристской деятельности (ПК-11).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
<p>Б1.В.ОД.24 География Омской области</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения учебной дисциплины – сформировать у бакалавров теоретические знания, практические умения и навыки, связанные со способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг на территории Омской области.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– усвоение теоретико-методического материала о географических особенностях Омской области;</li> <li>- детальное ознакомление студентов с природными и антропогенными ресурсами Омской области (в том числе, условиями и особенностями функционирования рынка гостиничных услуг, достопримечательностями и туристскими ресурсами);</li> <li>– овладение методами и приёмами изучения физико-географических и экономико-географических характеристик Омской области;</li> <li>- формирование умения и выработка навыков системного описания физико-географических и экономико-географических особенностей ресурсов Омской области.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить подготовку выпускника, способного использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Усвоение дисциплины предполагает последующее изучение дисциплин «Туристская регионалистика зарубежных стран», «Туристская регионалистика России», «Туристское страноведение».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Введение в дисциплину. Общие сведения об Омской области.</li> <li>2.Геотектоническая и палеогеографическая характеристика Омской области.</li> <li>3.Промышленность области.</li> <li>4.Сельское хозяйство области.</li> <li>5.Омск – центр туризма Омской области.</li> <li>6.Туристско-рекреационные объекты Омской области.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся-</p>

	<p>ся должен:</p> <p><i>Знать</i> современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК- 9).</p> <p><i>Уметь</i> применять в профессиональной деятельности современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг, формулировать современные научные принципы исследования рынка гостиничных услуг, выбирать методы исследования рынка гостиничных услуг в соответствии с поставленными профессиональными задачами (ПК-9).</p> <p><i>Владеть</i> навыками применения современных научных принципов и методов исследования рынка гостиничных услуг территории Омской области (ПК- 9).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачёт с оценкой.</b></p>
Б1.В.ОД.25 Мировое гостиничное хозяйство	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель освоения дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний о специфике проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение тенденций развития мирового гостиничного хозяйства;</li> <li>- выявление особенностей организации бизнеса представителями мировых гостиничных цепей;</li> <li>- изучение передового опыта организации деятельности гостиниц, включая эксклюзивные направления обслуживания клиентов.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина позволяет обеспечить базовую подготовку студента к освоению специальных дисциплин, сформировать систему знаний об особенностях организации гостиничного бизнеса в разных регионах мира. Усвоение дисциплины предполагает параллельное освоение таких дисциплин, как «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело», «Организация и технология работы службы приема и размещения в гостинице», «Оборудование гостиничных комплексов».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Международное законодательство в области гостиничной деятельности.</li> <li>2. Лидеры мирового гостиничного хозяйства.</li> <li>3. Инновационные гостиничные проекты.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта (ОПК-1);</li> <li>- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);</li> <li>- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6);</li> </ul> <p>В результате формирования компетенций студент должен:</p> <p><i>Знать</i> правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность в разных странах мира, основы социально-</p>

	<p>экономических исследований в гостиничном бизнесе.</p> <p><i>Уметь</i> систематизировать наблюдаемые явления и процессы на основе статистических знаний об объектах отрасли; формулировать результат исследования и определять его новизну;</p> <p><i>Владеть</i> навыками получения и первично обработки информации, анализа, систематизации и обобщения; приемами использования данных о текущем состоянии туристской индустрии.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 5.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2, 1.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ОД.26 Санитария и гигиена общественного питания	<p><b>Цель изучения дисциплины</b> заключается в формировании у будущего бакалавра технологии научного мировоззрения о здоровом питании и средствах его обеспечения.</p> <p><b>Требования к результатам освоения содержания дисциплины</b></p> <p>В результате освоения дисциплины должны быть сформулированы следующие компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;</li> <li>- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализирует деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области питания;</li> </ul> <p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила техники безопасности, производственной санитарии;</li> <li>– методы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– измерять и оценивать параметры производственного микроклимата;</li> <li>– обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области питания.</li> </ul> <p><b>Компетенции.</b></p> <p><b>ОПК-3 готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b></p>
Б1.В.ДВ.1(1) Методы прикладных исследований в гостиничной сфере	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью данной дисциплины является подготовка студентов к участию в научно-исследовательской деятельности. Задачи преподавания дисциплины:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) сформировать у студентов навыки проведения комплексных научных исследований в целом и в гостиничной сфере в частности;</li> <li>2) ознакомить с основными направлениями научных исследований в гостиничной сфере;</li> <li>3) сформировать опыт по разработке процедур научных исследований в гостиничном хозяйстве;</li> </ol> <p>проанализировать и обобщить характеристики научных методов.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> «Методы прикладных исследований в гостиничной сфере» относятся к дисциплинам по выбору, что означает формирование в процессе обучения у студента профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области гостиничной деятельности.</p> <p><b>Междисциплинарные связи.</b> «Русский язык и культура речи», «Информационно-библиографическая культура специалиста», «Документационное обеспечение в туризме и гостиничном деле», «Инновации в туристском и гостиничном бизнесе».</p>

	<p><i>Краткое содержание.</i> Научное исследование. Этапы проведения исследования. Подготовительный этап научно-исследовательской работы. Сбор научной информации. Написание и оформление научного исследования.</p> <p><i>Требования к освоению дисциплины.</i> Знать: принципы и методы научных исследований; специфику применения методов научной деятельности в гостиничной сфере с учетом требований потребителей; инновационные технологии и новые формы обслуживания в гостиничной деятельности. Уметь: исследовать рынок современных гостиничных услуг; реализовывать прикладные методы исследования в процессе изучения гостиничной сферы; применять методы научных исследований при изучении инновационных технологий в гостиничной деятельности. Владеть: методами и принципами научных исследований рынка гостиничных услуг; современными методами прикладных научных исследований; научными методами изучения инновационных технологий в профессиональной сфере.</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10); готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5,3</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.1(2) Гостиничное хозяйство региона</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины</b></p> <p>Основная цель освоения дисциплины – научное обобщение по вопросам организации обслуживания в гостиничных и туристских комплексах, использования систем автоматизации обработки данных в гостиницах.</p> <p>К числу главных задач курса относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение закономерностей развития гостиничного хозяйства и гостеприимства, как составной части туристских услуг;</li> <li>- формирование представления о гостиничном хозяйстве региона;</li> <li>- рассмотрение особенностей развития гостиничного хозяйства в Омском регионе;</li> <li>- изучение правовых основ функционирования средств размещения.</li> </ul> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Индустрия гостеприимства и общая характеристика гостиничного хозяйства. Классификации средств размещения. Роль в стандартизации гостиничных классификаций. Гнотическое хозяйство Омского региона.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;</li> <li>- использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач, способен анализировать социально-значимые проблемы и процессы;</li> <li>– значение и место гостиничной индустрии в структуре туристической отрасли, историю развития индустрии гостеприимства, статистику</li> </ul>



	<p>туризма, характеристику сегментов индустрии гостеприимства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать гостиничное хозяйство региона;</li> <li>– роль и место гостиничного бизнеса в развитии экономики региона;</li> <li>– уметь составлять прогнозы развития гостиничного хозяйства региона.</li> </ul> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9); готовность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-10); готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей (ПК-11)</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5,3</b>  <b>Форма контроля – зачёт.</b></p>
Б1.В.ДВ.2 (1) Виды и формы специального обслуживания на предприятиях общественного питания	<p><b>Содержание дисциплины:</b>  Особенности организации, характеристика методов и форм обслуживания. Виды торговых помещений, их назначение, характеристика. Основные элементы обслуживания и способы подачи блюд и закусок Услуги по организации питания в гостиницах, местах массового отдыха, по типу «шведский стол», банкетов и т.д. VIP – обслуживание Виды туризма и классы обслуживания. Организация обслуживания и питания иностранных туристов. Национальные кухни и особенности питания. Гастрономические туры.</p> <p><b>Компетенции:</b>  ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы  ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений  ПК-11 – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем  В результате прохождения курса студент приобретает:  способность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения; способность к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; готов к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, клиентурных отношений; способность применять, адаптировать и развивать современные технологии гостиничной деятельности</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3</b>  <b>Форма контроля – зачёт с оценкой.</b></p>
Б1.В.ДВ.2(2) Инновационные технологии в индустрии общественного питания	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b>  Целью изучения дисциплины является обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания; изучение современных технологических процессов производства продукции общественного питания.</p> <p><b>Задачи курса:</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>– сформировать представления о современных технологиях продуктов общественного питания;</li> <li>– изучить научные основы технологических процессов произ-</li> </ul> </p>

	<p>водства продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– изучить типовые аппараты, применяемые в современной пищевой промышленности и общественном питании;</li> <li>– освоить технологию отдельных отраслей пищевой промышленности;</li> </ul> <p>Содержание курса: Классификация основных технологических процессов производства продуктов питания. Основные направления развития высокотехнологичных производств производства продуктов питания в России и за рубежом. Основы нанотехнологий в производстве продуктов питания. Использование водяного насыщенного пара в процессах приготовления пищи. Технология шоковой заморозки и специальные способы сушки. Применение мембранных процессов в современном пищевом производстве. Качество продукции как объект управления.</p> <p><i>Знать:</i></p> <p>рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>выполнять расчеты деталей машин и механизмов;</p> <p>рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания;</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания</p> <p>Формируемые компетенции:</p> <p>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 2</b></p> <p><b>Место в учебном плане: 6 семестр, 3 курс</b></p> <p><b>Форма контроля: зачет с оценкой</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.3 (1) Технология продукции общественного питания</p>	<p><b>Цель изучения дисциплины</b> – приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать современное представление о тенденциях развития технологических процессов и технологии продукции в сфере общественного питания.</li> <li>2. Сформировать знания о требованиях к качеству кулинарной продукции, об использовании на практике способов кулинарной обработки различных видов сырья.</li> <li>3. Научить прогнозировать изменение свойств сырья в процессе кулинарной обработки; применять безотходные и малоотходные технологии, выявлять фальсификацию сырья, проводить бракераж готовой продукции, сокращать товарные потери и нормируемые технологические отходы.</li> <li>4. Сформировать знания о технологических процессах производства кулинарной продукции, о процессах, обуславливающих качество продукции, принципами взаимозаменяемости различных видов сырья.</li> <li>5. Сформировать навыки оценки качества сырья и кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса, навыки приготовления ассортимента кулинарной продукции с соблюдением условий технологического процесса, с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья и с</li> </ol>

	<p>учетом требований нормативной документации.</p> <p><b>Требования к результатам освоения содержания дисциплины</b></p> <p>В результате освоения дисциплины должны быть сформулированы следующие компетенции:</p> <p>1) умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p>2) способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении;</li> <li>– факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;</li> <li>– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– структуру производства предприятий общественного питания, его оперативное планирование и организацию;</li> <li>– ресурсо- и энергосбережение в технологических процесса производства продукции питания;</li> <li>– рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;</li> <li>– формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>– режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– обеспечить эффективную работу предприятий общественного питания по производству и реализации продукции</li> <li>– организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции;</li> <li>– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.</li> <li>– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.</li> </ul> <p><i>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</i></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах: 3</b></p> <p><b>Место в учебном плане: 5 семестр, 3 курс</b></p> <p><b>Форма контроля: зачет</b></p>
Б1.В.ДВ.3(2) Техноло-	<b>Цель изучения дисциплины</b> – формирование компетенций связанных с

<p>гия и организация диетического и оздоровительного питания</p>	<p>формирование у студентов знаний, умения и практического опыта области организации диетического и оздоровительного питания.</p> <p><b>Учебные задачи дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>2. Сформировать знания в области организации труда персонала, обеспечивающего производство кулинарной продукции и процессы сервисного обслуживания.</li> <li>3. Сформировать навыки по организации разных видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>4. Овладеть методами обслуживания потребителей услуг общественного питания.</li> <li>5. Научить анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения содержания дисциплины</b></p> <p>В результате освоения дисциплины должны быть сформулированы следующие компетенции:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания:</li> <li>2) устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</li> <li>3) анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства</li> <li>4) способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знает способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</li> <li>5) способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления</li> <li>6) способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</li> </ol> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;</li> <li>– структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;</li> <li>– средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</li> <li>– рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>– функции и их причины управления, их особенности и взаимосвязи;</li> <li>– отечественные и международные стандарты в области технологии общественного питания.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических, физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;</li> <li>– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции пита-</li> </ul>
--	--

	<p>ния, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>– использовать стандартны и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;</li> <li>– осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>– организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– организовать работу производства предприятий питания и осуществить контроль за технологическим процессом;</li> <li>– обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</li> <li>– разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>– разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;</li> <li>– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>– практическими навыками разработки нормативной документации и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;</li> <li>– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;</li> <li>– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.</li> </ul> <p><i>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</i></p> <p><b>Образовательные технологии:</b> презентация, работа в</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 3</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 5 семестр, 3 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет</p>
Б1.В.ДВ.4 (1) Психология гостеприимства	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Основная цель дисциплины – формирование знаний, умений и навыков управления психологией гостеприимства. При изучении данной дисциплины студенты должны сформировать навыки предоставления гостиничных услуг, используя техники эффективного общения, используемые в гостиничном бизнесе. Студенты должны уметь составлять социально-психологический портрет потребителя гостиничных услуг на основании факторов, влияющих на поведение потребителей гостиничных услуг и психологических особенностей</p>

самого клиента.

Для осуществления поставленной цели в данном курсе решаются следующие **задачи**:

- изучение методов составления социально-психологического портрета потребителя гостиничных услуг;
- освоение коммуникативных навыков, необходимых для успешного общения с гостем;
- развитие у студентов навыков встречи и качества обслуживания гостей.

**Место дисциплины в структуре ООП.** Дисциплина позволяет обеспечить подготовку бакалавра, владеющего эффективными навыками и приемами, техниками общения с гостями при предоставлении гостиничных услуг. Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплин «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства», «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Введение в направление профессиональной подготовки "Гостиничное дело"».

**Содержание дисциплины.** Гостеприимство как психологический аспект обслуживания туристов. Позиция персонала (психологические проблемы). Отношение к клиенту. Психограмма менеджера. Психология коммуникаций. Показатели психологического благополучия коллективной деятельности. Управление эмоциями и стрессом.

**Компетенции.** В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

*Знать* психологию коллектива, клиентоориентированные модели поведения; способы эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; психологические особенности потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ОК-6); теорию самоорганизации и самообразования личности, совершенствования этического облика и профессиональных качеств будущих сотрудников сферы сервиса (ОК-7); теорию сервисной деятельности и формирования гостиничного продукта с на основе психологии гостеприимства; знать принципы организации эффективных техник общения с потребителями; теории потребностей потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ПК-6).

*Уметь* осуществлять взаимодействие в коллективе; обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем с учетом социально-культурных и психологических особенностей; организовать процесс обслуживания разных типов потребителей (ОК-6); развивать профессиональные качества, позволяющие устанавливать бесконфликтные отношения с потребителями гостиничных услуг, стремиться к эффективным коммуникациям с клиентами, имеющих различные социально-психологические особенности и типы (ОК-7); применять знания психологии клиентов при формировании и продвижении гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя; организовать процесс обслуживания потребителей разных психологических типов; реализовать гостиничный продукт с использованием коммуникативных техник и приемов (ПК-6).

*Владеть* основными коммуникативными техниками общения с потребителем; коммуникативными техниками общения в коллективе; готовностью к восприятию традиций других народов, способностью к межкультурным коммуникациям на принципах терпимого отношения к национальным, конфессиональным различиям (ПК-6); способностью к организации высокоэффективных отношений с клиентами гостиничного сервиса; навыками самоорганизации в деловом общении профессиональной сферы и овладении основными коммуникативными приемами и техниками в гостиничном сервисе (ОК-7); практическими навыками вы-

	<p>явления потребностей клиентов; составлять социально-психологический портрет клиентов с использованием их этнокультурной и религиозной принадлежности, обладать готовностью к восприятию традиций других народов, способностью к межкультурным коммуникациям на принципах терпимого отношения к национальным, конфессиональным различиям (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.4 (2) Технологии продаж в туризме и гостеприимстве	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Технологии продаж в туризме и гостеприимстве» является усвоение студентами теоретических основ и специфики организации стратегий продаж разных типов гостиничных услуг и продукта, соответствующих запросам потребителей; структуру обслуживания клиентов в туризме и гостеприимстве.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики технологий продаж в туризме и гостеприимстве;</li> <li>• развитие у студентов навыков обслуживания разных типов клиентов туризма и гостеприимства в соответствии с запросами потребителей;</li> <li>• развитие у студентов способности творчески мыслить, самостоятельно выполнять исследовательские работы в сфере туризма и гостиничного сервиса.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина, обучающая студентов навыкам и приемам эффективных продаж гостиничных услуг. Процесс продажи, ориентированный на клиента, требует от работников сферы гостеприимства способности точно оценивать ситуацию, принимать самостоятельные решения, создавать условия для взаимного удовлетворения сторон в процессе принятия клиентом решения о покупке услуги.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Психология невербального поведения». Усвоение дисциплины обеспечивается предшествующими дисциплинами: «Введение в направление профессиональной подготовки «Гостиничное дело»».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие продаж. Классификации и виды продаж.</li> <li>2. Туристский и гостиничный продукт, виды гостиничных и туристских услуг.</li> <li>3. Подготовка сотрудников гостиницы к работе с клиентами.</li> <li>4. Классификация групп клиентов гостиницы и турфирмы.</li> </ol> <p>Приемы установление контакта с клиентом в процессе личных продаж.</p> <p>Техника осуществления продажи гостиничной услуги.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Программы по обеспечению роста продаж.</li> <li>8. Лояльность клиентов гостиничного комплекса и программы ее повышения</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теорию сервисной деятельности и формирования гостиничного и туристского продукта, отвечающего потребностям потребителей в процессе продаж; основы технологии продаж в сфере гостеприимства и теории потребностей потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций (ПК-6); основные прикладные методы исследовательской деятельности в продвижении гостиничного и туристского продукта; потребности потребителей и требования их к гостиничному продукту в процессе продаж; основы технологии</p>

	<p>продаж в сфере гостеприимства (ПК-10).</p> <p><i>Уметь</i> использовать современные технологии продаж при выявлении потребностей потребителей и выстраивании с ними клиентурных отношений (ПК-6); применять методы исследования при выборе оптимальных технологий продаж; выявлять потребности потребителей; адаптировать и развивать современные технологии продаж и обслуживания в соответствии с требованиями потребителя (ПК-10).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем в туризме и гостеприимстве, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания в процессе организации продаж; применять клиентурные отношения при реализации гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя и организации обслуживания разных типов потребителей (ПК-6); методами выявления потребностей потребителя в процессе продаж, уровнем удовлетворенности потребителя продажами; применять основные коммуникативные техники общения с потребителем, приемы обслуживания потребителей в сфере туризма и гостеприимства (ПК-10).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 4.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 3, 2.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.5 (1) Технология современной зарубежной кухни</p>	<p>Цели освоения учебной дисциплины</p> <p>Целью изучения дисциплины «Технология современной зарубежной кухни» заключается в формировании у студентов знаний и представлений о традициях питания, взаимосвязи религиозных мировоззрений и кулинарии у народов стран ближнего и дальнего зарубежья</p> <p>1.2. Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучение ассортимента национальных блюд и правил их подачи, традиционных источников сырья и способах его кулинарной обработки.</li> <li>2. Изучение основных способов, методов, приемов, и режимов механической и тепловой кулинарной обработки, применяемых в технологии национальных блюд.</li> <li>3. Изучение Основных видов национальной посуды, инвентаря, оборудования.</li> <li>4. Обучение разработки последовательности технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков.</li> <li>5. Научить ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента.</li> <li>6. Формирование умений подбирать и рационально использовать сырье соответствующие определенной национальной кухни.</li> <li>7. Формирование навыков приготовления блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни.</li> <li>8. Научить оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями</li> </ol> <p>В соответствии с требованиями ФГОС результате освоения дисциплины студент должен обладать профессиональной компетенцией:</p> <p>– <i>умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции</i></p>



	<p><i>питания (ПК-7)</i></p> <p><i>Знать:</i>  средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства кондитерских из современной зарубежной кухни;  основные виды сырья используемого в кухне народов зарубежных стран;</p> <p><i>Уметь:</i>  формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания, специализирующихся на национальной кухне;</p> <p><i>Владеть:</i>  методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности, кондиции, специфики национальной кухни;  методами составления рецептов и рационов с использованием компьютерных технологий.</p> <p><i>Знать</i>  основные способы, методы и приемы, и режимы механической и тепловой кулинарной обработки, применяемые в технологии национальных блюд;  основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования</p> <p><i>Уметь</i>  разработать последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд, изделий, напитков  ориентироваться в нормативной документации по технологии кулинарной продукции национального ассортимента</p> <p><i>Владеть</i>  навыками практического внедрения передового опыта зарубежных предприятий общественного питания</p> <p><i>ПК- 6 готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</i></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8 семестр, 4 курс.</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.5 (2) Организация специального питания в гостиничных комплексах	<p>Цель дисциплины – формирование компетенций связанных с формированием у студентов знаний, умения и практического опыта области организации специального питания в гостиничных комплексах.</p> <p>Задачи курса:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>2. Сформировать знания в области организации труда персонала, обеспечивающего производство кулинарной продукции и процессы сервисного обслуживания.</li> <li>3. Сформировать навыки по организации разных видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>4. Овладеть методами обслуживания потребителей услуг общественного питания.</li> </ol>

	<p>5. Научить анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.</p> <p>Содержание курса: Основы организации предприятий питания и научно-технический прогресс в общественном питании. Организация производства на предприятиях питания. Специальное питание</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <p>Знать</p> <p>Функции и их причины управления, их особенности и взаимосвязи</p> <p>Уметь</p> <p>организовать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом</p> <p>обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции</p> <p>Владеть</p> <p>методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4</i></p> <p>Форма контроля – экзамен.</p>
<p>Б1.В.ДВ.6 (1) Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Визуальная психодиагностика в сфере туризма и гостеприимства» является использование знаний языка жестов, мимики при установлении конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики визуальной психодиагностики потребителей сферы туризма и гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов способностей по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении;</li> <li>• развитие у студентов способности установления конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Основной целью дисциплины является освоение студентами языка жестов, мимики, позы для эффективного делового общения. Итогом изучения дисциплины является использование студентами в своей будущей профессии знаний и умений, позволяющих по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Психодиагностика и психологический практикум».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>Восприятие, как психофизиологическая основа физиогномики и кинесики.</p> <p>2. Физиогномика и кинесика: этимология понятий.</p> <p>3. Проявление личностных особенностей человека в выразительных движениях: мимике, жестах, позе и походке.</p>

	<p>4. Такесика: функции прикосновений в коммуникации людей.</p> <p>5. Язык глаз в коммуникации людей.</p> <p>19. Графология: способ познания природы окружающих людей.</p> <p>20. Диагностика характера по строению лица.</p> <p>21. Межэтнические особенности невербального поведения.</p> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен</p> <p><i>Знать</i> теоретические основы сервисной деятельности; теории потребностей потребителей; значение визуальной диагностики в установлении эффективных клиентурных отношений; особенности невербального поведения жителей разных стран в соответствии с их этнокультурными особенностями (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> выбирать оптимальные технологии сервисной деятельности; выявлять потребности потребителей; использовать правильные подходы к типологизации потребителей в соответствии с клиентурными отношениями; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, религиозных и исторических традиций (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства; навыками коммуникации с представителями различных национальностей и конфессий; основными коммуникативными техниками общения с потребителем на основе визуальной психодиагностики (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б1.В.ДВ.6 (2) Психология невербального поведения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Психология невербального поведения» является использование знаний психологии невербального поведения при установлении конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение специфики невербального поведения при психодиагностике потребителей сферы туризма и гостеприимства;</li> <li>• развитие у студентов способностей по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении;</li> <li>• развитие у студентов способности установления конструктивных деловых контактов с людьми в будущей профессиональной деятельности бакалавра гостиничного дела.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Основной целью дисциплины является освоение студентами знаний психологии невербального поведения для эффективного делового общения. Итогом изучения дисциплины является использование студентами в своей будущей профессии знаний и умений, позволяющих по особенностям лица и телосложения человека определять его психологические особенности, черты характера и устанавливать позитивный контакт в деловом общении.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Технологии продаж». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Психодиагностика и психологический практикум».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <p>1. Восприятие, как психофизиологическая основа психологии невербального поведения.</p> <p>Физиогномика и кинесика: этимология понятий.</p> <p>3. Проявление личностных особенностей человека в выразительных</p>

	<p>движениях: мимике, жестах, позе и походке.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Такесика: функции прикосновений в коммуникации людей.</li> <li>5. Язык глаз в коммуникации людей.</li> <li>6. Графология: способ познания природы окружающих людей.</li> <li>7. Диагностика характера по строению лица.</li> <li>8. Межэтнические особенности невербального поведения.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> теоретические основы сервисной деятельности; теории потребностей потребителей; значение психологии невербального поведения в установлении эффективных клиентурных отношений; особенности невербального поведения жителей разных стран в соответствии с их этнокультурными особенностями (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> выбирать оптимальные технологии сервисной деятельности; выявлять потребности потребителей; использовать правильные подходы к типологизации потребителей в соответствии с клиентурными отношениями; обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, религиозных и исторических традиций (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> основными коммуникативными техниками общения с потребителем; приемами обслуживания потребителей в сфере гостеприимства; навыками коммуникации с представителями различных национальностей и конфессий; основными коммуникативными техниками общения с потребителем на основе психологии невербального поведения (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 5, 3.</b></p> <p><b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.7 (1) Культура и традиции народов мира</p>	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Цель преподавания дисциплины – исследование историко-культурных особенностей народов мира.</p> <p><b>Задачи изучения дисциплины:</b></p> <p>В итоге изучения материала студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• о расселении народов, их этногенезе и других аспектах динамики размещения этносов;</li> <li>• о социальных группах в составе этносов, социальных слоях, институтах;</li> <li>• о демографических процессах, происходящих в этносах;</li> <li>• о динамике численности народов, о субэтнических группах и образованиях;</li> <li>• о различных аспектах традиционно- исторической и современной народной и профессиональной культуры народов;</li> <li>• об обрядах, обычаях, нравах и верованиях;</li> <li>• о языковом поведении и его влиянии на этносы;</li> <li>• об особенностях национального характера.</li> <li>• классификацию народов мира;</li> <li>• культуру как психологический феномен;</li> <li>• понятие «этнос» и «этничность»;</li> <li>• межкультурные различия познавательных процессов;</li> <li>• психологию межкультурного взаимодействия;</li> <li>• вербальное межкультурное общение;</li> <li>• страны и их культуру.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ОП.</b> «Культура и традиции народов мира» относится к дисциплинам по выбору, что означает формирование в процессе обучения у студента общекультурных и профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области туризма.</p> <p><b>Междисциплинарные связи с дисциплинами:</b> «История туризма и госте-</p>

	<p>приимства», «Мировое гостиничное хозяйство», «Деловой протокол в туризме и гостеприимстве», «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины.</i> Теоретические основы курса «Культура и традиции народов мира». Предмет и задачи дисциплины «Культура и традиции народов мира». Понятия «культура» и «традиции». Культура как психологический феномен. Психология этничности. Этническая картина мира. Классификации этносов. Этнос и культура. Традиционные мышление и культура. Межэтнические отношения, контакты. Психология межкультурного взаимодействия. Вербальное межкультурное общение. Психология национального характера.</p> <p><i>Требования к освоению дисциплины:</i> <i>Знать:</i> социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); специфику сервисной деятельности, ориентированной на этнокультурные, исторические и религиозные традиции (ПК-6). <i>Уметь:</i> организовывать работу в коллективе с учетом особенностей всех его членов: этнических, конфессиональных и культурных (ОК-6); выявлять потребности потребителя гостиничного продукта с учетом исторических, культурных и религиозных традиций людей (ПК-6). <i>Владеть:</i> навыками работы в коллективе, разным по культурным и этническим признакам (ОК-6); навыками реализации гостиничного продукта с учетом этнокультурных, исторических, религиозных особенностей потребителя (ПК-6).</p> <p><i>Формируемые компетенции:</i> способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); готовность к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет.</i></p>
Б1.В.ДВ.7 (2) Туристское страноведение	<p><i>Цель и задачи дисциплины.</i> Целями освоения дисциплины «Туристское страноведение» являются</p> <p>формирование представления о важнейших принципах, законах, категориях страноведения, ее основных проблемах и ценностях;</p> <p>выработка первичных навыков страноведческого мышления, усвоения ими географо-страноведческо-туристской терминологии и понятийного аппарата, значительная часть которого до сих пор сохраняет своё значение.</p> <p><i>Задачи дисциплины:</i></p> <p><i>научить студентов:</i></p> <p>определять место дисциплины как отрасли географической науки в системе географических знаний, конкретизировать предмет её изучения; раскрыть актуальность её изучения в современных условиях;</p> <p>оперировать базовыми понятиями и категориями науки, понимать процессы, закономерности и связи, происходящие в современном мире,</p> <p>составлять страноведческие характеристики государств региона, анализировать разные проблемные ситуации;</p> <p>отбирать необходимый материал для написания рефератов и других видов работ;</p> <p>ориентироваться в теоретической и фактографической литературе по курсу, сформировать навыки эффективного поиска и анализа этой литературы;</p> <p><i>формировать:</i></p> <p>навыки составления комплексной историко-этнографической и этнорелигиозной характеристики отдельных государств и регионов ми-</p>

	<p>ра;</p> <p><i>ознакомить студентов:</i></p> <p>с новыми данными, имеющимися точками зрения, новыми тенденциями в рамках читаемого курса;</p> <p>с историей развития данного направления и вкладе в науку выдающихся учёных – историков, географов, экономистов, специалистов в сфере туризма;</p> <p><i>развивать интерес</i> и уважение к истории и культуре других стран, стремление сохранять и приумножать культурное наследие своей страны и всего человечества.</p> <p><i>показать:</i></p> <p>возможности использования полученных знаний в школьных курсах географии, в туристской деятельности.</p> <p><i>Место дисциплины в структуре ОП.</i> «Туристское страноведение» относится к дисциплинам базовой части, что означает формирование в процессе обучения у студента общекультурных и профессиональных компетенций в рамках выбранного образовательного направления, а также навыков самостоятельной работы в области туризма.</p> <p><i>Междисциплинарные связи с дисциплинами:</i> «История туризма и гостеприимства», «Мировое гостиничное хозяйство», «Психология невербального поведения», «Деловой протокол в туризме и гостеприимстве», «Организация экскурсионной деятельности».</p> <p><i>Краткое содержание дисциплины.</i> Теоретическое страноведение. Теория и методика туристского изучения стран. Туристское страноведение отдельных континентов и частей света. Страноведение как наука и учебная дисциплина. История страноведческой мысли. Программа страноведческого исследования. Модели в географии и страноведении. Географическое положение страны. Природа страны. Народонаселение и народы страны. История страны.</p> <p><i>Требования к освоению дисциплины. Знать:</i> основные задачи профессиональной деятельности с учетом специфики требований безопасности и информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1); принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9). <i>Уметь:</i> решать стандартные задачи профессиональной деятельности с учетом информационной и библиографической культуры (ОПК-1); реализовывать принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг с учетом национальной специфики (ПК-9). <i>Владеть:</i> способами применения информационно-коммуникационных технологий, приемами использования различных источников информации по объекту гостиничного продукта (ОПК-1); навыками методов исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9).</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</i></p> <p><i>Форма контроля – зачёт.</i></p>
<p>Б1.В.ДВ.8 (1) Корпоративная культура гостиничного комплекса. Командообразование</p>	<p>Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса теоретических знаний и практических навыков в области корпоративной культуры, а также дальнейшее развитие навыков работы с профессиональной информацией, навыков самостоятельной и командной работы, системного, творческого и критического мышления; изучение и усвоение студентами теоретических основ и практических навыков управления проектными группами, командами и коллективами. Знания теории и методов управления командами необходимы для успешного выполнения инновационных проектов, эффективного управления коллективами малых предприятий, отделами крупных компаний.</p> <p><b>Содержание:</b> Корпоративная культура и ее место в системе</p>

	<p>управления ресурсами организации. Элементы формирования корпоративной культуры и механизм ее взаимодействия. Теория командного менеджмента. Навыки командной работы. <i>Распределение ролей в команде</i>. Этапы развития команды. Инструменты командообразования. Управление конфликтами и стрессами. Оценка результативности команды.</p> <p><b>Ожидаемые результаты:</b></p> <p><b>Знать</b> теоретические знания в области проблематики корпоративной культуры в системе предпринимательства; роль и место информации о качестве в формировании корпоративной культуры; основные требования к построению корпоративной культуры организации, ориентированной на потребителя; содержательные и процессуальные теории мотивации, понятия этики деловых отношений и организационной культуры, модели корпоративного менеджмента и управления персоналом, инструменты формирования командного духа и структуры команды, этапы развития команды и групповую динамику.</p> <p><b>Уметь</b> обосновывать сильные и слабые стороны корпоративной культуры; проанализировать внешние и внутренние причины сопротивления работников корпоративной культуре компании; управлять гармонизацией целей и развитием команды, применять инструменты командообразования, управлять конфликтами и стрессами в команде, рассчитывать экономическую и социальную эффективность команды.</p> <p><b>Владеть</b> методами формирования корпоративной культуры, ориентированной на потребителя; методами и приёмами управления командой. Демонстрировать способность и готовность к практической деятельности, ориентированной на инновационное развитие.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b> <b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b> <b>ПК-6– готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b> <b>ПК-7 – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</b> <b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b> <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b> <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ДВ.8 (2) Деловой протокол в гостеприимстве и туризме	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b> Целью освоения учебной дисциплины является освоение знаний свода правил, регламентирующих порядок проведения деловых мероприятий и формирование практического опыта по организации деловых мероприятий в сфере туризма и гостеприимства с учетом требований делового протокола</p> <p><b>Задачи курса:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) познакомить студентов с теоретическими основами делового протокола;</li> <li>2) сформировать знания об организации деловых мероприятий в сфере туристской и гостиничной индустрии на международном уровне.</li> <li>3) сформировать навыки применения знаний делового протокола в условиях профессиональной практики.</li> <li>4) сформировать опыт проведения оценки деловых мероприятий с позиции соблюдения делового протокола.</li> </ol>

	<p><b>Краткое содержание дисциплины:</b> Деловой этикет и протокол в системе нравственной культуры. Функции делового этикета и протокола. Этикетные правила и протокол установления деловой коммуникации. Деловые визиты и приемы. Протокол деловых встреч и публичных выступлений. Протокол деловых переговоров. Этикет и культура общения менеджера туристской фирмы. Деловые подарки</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>знать: этикетные основы профессиональной деятельности в области туризма и гостиничного сервиса; стратегию и тактику построения эффективных коммуникаций основанных на соблюдении норм делового протокола.</p> <p>уметь: соблюдать этикетные нормы при выполнении профессиональных функций, учитывать культурные традиции участников взаимодействия; анализировать проблемы предприятия с позиции соблюдения этикета и делового протокола.</p> <p>владеть: современными технологиями организации деловых мероприятий, обеспечивающими возможность кооперации с коллегами и бесконфликтность в профессиональной деятельности; способами построения конструктивных профессиональных взаимоотношений, основанных на взаимном уважении.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОК-6 – способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</b></p> <p><b>ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4 семестр, 2 курс.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
<p>Б1.В.ДВ.9 (1) Надежность и обслуживание технического оборудования гостиничных и ресторанных предприятий</p>	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b> Целями освоения учебной дисциплины являются получение знаний по: оптимальному выбору оборудования для гостиниц и ресторанов; эксплуатации оборудования гостиниц и ресторанов; организации технического обслуживания и ремонта оборудования. Это позволит студентам квалифицированно заниматься эксплуатацией оборудования, техническим обслуживанием и ремонтом оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> познакомиться с основными понятиями надежности и принципами организации обслуживания технического оборудования гостиниц и ресторанов, получить представление о методах организации и проведения работ по обслуживанию и ремонту технического оборудования гостиниц и ресторанов. Это позволит студентам квалифицированно и экономично осуществлять эксплуатацию технического оборудования гостиниц и ресторанов, грамотно выбирать оборудование для гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов» является дисциплиной по выбору вариативной части. Она базируется на знаниях, умениях, навыках, полученных в ходе изучения дисциплин: «Организация работы инженерной службы и службы безопасности», «Организация гостиничного дела», «Организация ресторанного бизнеса», «Оборудование гостиничных комплексов». Изучение данной дисциплины необходимо для выработки умений эксплуатации, обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Цели и задачи дисциплины. Теоретические основы надежности оборудования.</p>



	<p>Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. Основные положения надежности. ГОСТ 27.002-89 «Надежность в технике. Основные понятия. Термины и определения».</p> <p>Обслуживание и эксплуатация технического оборудования зданий и помещений. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц. Техническая эксплуатация инженерного оборудования зданий.</p> <p>Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц. Надежность и обслуживание оборудования: центрального отопления, горячего водоснабжения, вентиляции, кондиционирования воздуха. Надежность и обслуживание оборудования: водопровода и канализации, внутренних водостоков с крыш, газоснабжения, мусороудаления и пылеудаления. Надежность и обслуживание оборудования: электрооборудования, лифтов и подъемников, радио и телевидения, средств автоматизации, диспетчеризации инженерного оборудования, средств связи и кип, диспетчерской службы. Основные пути экономии тепловой и электрической энергии.</p> <p>Надежность и обслуживание работы электромеханического оборудования ресторанов. Классификация электромеханического оборудования ресторанов. Эксплуатация и техническое обслуживание электромеханического оборудования: картофелечисток, мясорубок, протирачно-резательных машин, универсальных кухонных машин, тестомесильных машин, хлеборезок, куттеров, слайсеров.</p> <p>Надежность и техническое обслуживание теплового оборудования: плит, пароконвектоматов, жарочных шкафов, плит с инфракрасным нагревом.</p> <p>Надежность и обслуживание холодильного оборудования ресторанов: холодильных шкафов, винных шкафов, барного холодильного оборудования, ледогенераторов, оборудования для производства и продаж мороженого и молочных коктейлей, охлаждаемых витрин, прилавков и столов для гастрономических продуктов, морозильных ларей, холодильных камер.</p> <p><b>Компетенции</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b></p> <p><b>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</b></p> <p>В результате освоения дисциплины «Надежность и обслуживание технического оборудования гостиниц и ресторанов» студент должен:</p> <p><i>Знать:</i> теоретические основы надежности оборудования, эксплуатацию и техническое обслуживание оборудования зданий гостиниц и ресторанов, современное состояние технологий технического обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов, разработку должностных инструкций по работе с оборудованием, содержание и задачи документирования обслуживания оборудования гостиниц и ресторанов.</p> <p><i>Уметь:</i> работать с современными технологиями технического обслуживания и ремонта оборудования гостиниц и ресторанов, контролировать процессы технического обслуживания и ремонта оборудования, организовать работы по подтверждению соответствия оборудования требованиям ГОСТ и СНиП.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования технического обслуживания и ремонта гостиничного и ресторанного оборудования, навыками внедрения современных технологий в процессы технического обслуживания и</p>
--	---

	<p>ремонта оборудования</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачет.</p>
Б1.В.ДВ.9 (2) Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование теоретических и практических знаний, закрепление профессиональных навыков, касающихся автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</p> <p>Задачами освоения учебной дисциплины являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Формирование представлений об основных и дополнительных модулях программных продуктов, предназначенных для автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</li> <li>- Создание условий для освоения знаний об автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</li> <li>- <b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» является дисциплиной по выбору учебного плана при подготовке бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профили «Гостиничная деятельность» и «Ресторанная деятельность».</li> </ul> <p>Изучение дисциплины базируется на материалах дисциплин, входящих в учебный план подготовки и требует основных знаний, умений и компетенций студента по курсам «Информационные технологии», «Информационные системы и технологии в гостиничной и туристской индустрии. Электронные продажи». Дисциплина «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» необходима при последующем прохождении дисциплин «Деловая игра "Гостиничное дело"».</p> <p><b>Содержание дисциплины:</b> Средства автоматизации гостиниц и предприятий общественного питания. Модули систем комплексной автоматизации: система управления гостиницей; система управления рестораном; система управления мероприятиями; система телефонного сервиса; система электронных ключей; система электронных minibаров; система интерактивного телевидения; система энергосбережения; система обработки кредитных карт; система складского учета и калькуляции; система финансово-бухгалтерского учета; система центрального бронирования; система интернет-бронирования; система кадрового учета; система безопасности. Современные программные продукты для автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания.</p> <p><b>Компетенции:</b> в результате освоения дисциплины «Автоматизация средств размещения и предприятий общественного питания» студент должен овладеть компетенциями:</p> <p>ОПК-3: готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.</p> <p>ПК-1: готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.</p> <p><b>Знать:</b> технологическую документацию, используемую в вопросах автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ОПК-3); современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта с учётом автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ПК-1).</p> <p><b>Уметь:</b> предлагать технологические решения автоматизации средств размещения и предприятий общественного питания (ОПК-3); применять современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта с учётом автоматизации средств размеще-</p>

	<p>ний и предприятий общественного питания(ПК-1).</p> <p>Владеть навыками: освоения технологических решений автоматизации средств размещений и предприятий общественного питания (ОПК-3); применения современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта с учётом автоматизации средств размещений и предприятий общественного питания(ПК-1).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:</b> 2</p> <p><b>Место в учебном плане:</b> 7 семестр, 4 курс</p> <p><b>Форма контроля:</b> зачёт</p>
Б1.В.ДВ.10 (1) Основы бухгалтерского учета в гостиничном деле	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Целью преподавания дисциплины является: изучение теоретических основ бухгалтерского учета формирование умений в области ведения бухгалтерского учета на гостиничных предприятиях.</p> <p>К основным задачам изложения и изучения дисциплины относятся: вооружение студентов знаниями в области учета, освоение экономического смысла понятий: счет, двойная запись, калькуляция, баланс, финансовый результат и т.д.;</p> <p>вооружение студентов знаниями в области практического ведения бухгалтерского учета, составления бухгалтерской отчетности.</p> <p>Содержание дисциплины:</p> <p><b>Методы и формы ведения бухгалтерского учета.</b></p> <p><b>Учет основных средств. Учет нематериальных активов.</b></p> <p><b>Учет материально – производственных запасов.</b></p> <p><b>Учет производства, выпуска и продажи готовой продукции.</b></p> <p><b>Учет денежных средств и финансовых вложений.</b></p> <p><b>Учет доходов, расходов и формирования финансовых результатов.</b></p> <p><b>Бухгалтерская отчетность. Учетная политика предприятия.</b></p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;</li> <li>- ориентироваться на международные стандарты финансовой отчетности;</li> <li>- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;</li> <li>- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;</li> <li>- использовать формы и счета бухгалтерского учета.</li> </ul> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен <i>знать</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;</li> <li>- национальную систему нормативного регулирования;</li> <li>- международные стандарты финансовой отчетности;</li> <li>- понятие бухгалтерского учета;</li> <li>- сущность и значение бухгалтерского учета;</li> <li>- историю бухгалтерского учета;</li> <li>- основные требования к ведению бухгалтерского учета;</li> <li>- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;</li> <li>- план счетов бухгалтерского учета;</li> <li>- формы бухгалтерского учета.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <p><b>ПК – 3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ДВ.10 (2) Основы аудита	<p><b>Цели и задачи освоения дисциплины:</b></p> <p>Главной целью изучения дисциплины «Основы аудита» является обучение студентов специальным методологическим приемам и техни-</p>

ческим способам, раскрывающим содержание фактов хозяйственной жизни, а также влияющих на них факторов с целью познания предмета аудита.

**Содержание:**

Роль аудита в развитии функции контроля в условиях рыночной экономики. Задачи, направления аудиторских проверок, состав пользователей материалов аудиторских заключений, их направленности и содержания. Отличие аудита от других форм экономического контроля: ревизии, финансового контроля, судебно-бухгалтерской экспертизы.

Организация аудита и методы нормативного регулирования аудиторской деятельности. Виды аудиторских проверок и аудиторских услуг. Роль международных и национальных стандартов в развитии и совершенствовании аудиторской деятельности. Сущность и методы обеспечения качества аудиторских проверок. Основные этапы, техника и технология проведения аудиторских проверок. Планирование и программа аудита. Понятие существенности и риска в процессе аудиторской проверки, методы минимизации и обеспечения приемлемой величины аудиторского риска. Система организации внутреннего контроля и ее влияние на величину аудиторского риска. Аудиторская выборка; аудиторские доказательства и документы. Порядок подготовки аудиторского заключения.

**Ожидаемые результаты:**

знать:

место аудита в системе контроля;

основные отличия аудита от других форм контроля;

основную цель и задачи аудита;

необходимость аудита и применимость его результатов;

особенности регулирования аудиторской деятельности;

методику аудита;

порядок документального оформления аудиторской проверки и ее результатов.

уметь:

применять имеющиеся знания для решения практических ситуационных задач и тестовых заданий;

увязывать методику аудита с бухгалтерским учетом, анализом;

пользоваться нормативными документами, регулирующими аудиторскую деятельность.

ознакомиться со следующими базовыми вопросами:

Сущность аудита, его виды;

Нормативно-правовое регулирование аудиторской деятельности в РФ;

Профессиональная этика аудиторов, права, обязанности и ответственность сторон аудита;

Правила (стандарты) аудиторской деятельности;

Организация подготовки аудиторской проверки;

Оценка существенности и риска в аудите;

Система организации внутреннего контроля и методы ее оценки;

Организация аудиторской проверки и аудиторские процедуры;

Особенности технологии аудиторских проверок в организациях разных отраслей, организационно-производственной структуры и правовых форм;

Роль финансового анализа в аудиторской деятельности

Виды и порядок подготовки аудиторских заключений;

иметь представление:

О необходимости аудита в сфере управления деятельностью предприятия;

О взаимосвязи дисциплины с другими смежными дисциплинами;

	<p>О целях применения различных методик аудита в конкретных условиях и в зависимости от поставленной цели.</p> <p><b>ПК – 3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 7, 4.</b></p> <p>Форма контроля – <i>зачет</i></p>
Б1.В.ДВ.11(1) Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	<p><b>Цель изучения дисциплины</b> – формирование компетенций связанных с формированием у студентов знаний, умения и практического опыта области организации производства кулинарной продукции и обслуживания потребителей услуг питания.</p> <p><b>Учебные задачи дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сформировать знания по организации производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания.</li> <li>2. Сформировать знания в области организации труда персонала, обеспечивающего производство кулинарной продукции и процессы сервисного обслуживания.</li> <li>3. Сформировать навыки по организации разных видов и форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов.</li> <li>4. Овладеть методами обслуживания потребителей услуг общественного питания.</li> <li>5. Научить анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом.</li> </ol> <p><b>Методы преподавания дисциплины и образовательные технологии:</b></p> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>В структуре Основной образовательной программы курс имеет межпредметные связи с такими дисциплинами как санитария и гигиена питания, процессы и аппараты пищевых производств, оборудования предприятий общественного питания, организация питания в курортных и гостиничных комплексах, индустриальные технологии в общественном питании, технология производства мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, организация и управление ресторанным предприятием.</p> <p><b>Требования к результатам освоения содержания дисциплины</b></p> <p>В результате освоения дисциплины должны быть сформулированы следующие компетенции:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции общественного питания;</li> <li>– структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию;</li> <li>– средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;</li> <li>– рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания;</li> <li>– функции и их причины управления, их особенности и взаимосвязи;</li> <li>– отечественные и международные стандарты в области технологии общественного питания.</li> </ul> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических, физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания;</li> <li>– проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению;</li> <li>– внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания, эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания</li> <li>– обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству</li> </ul>

	<p>и реализации продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– формулировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу предприятий питания;</li> <li>– использовать стандартны и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания;</li> <li>– осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания;</li> <li>– организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;</li> <li>– рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнять расчеты основных технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>– организовать работу производства предприятий питания и осуществить контроль за технологическим процессом;</li> <li>– обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции;</li> <li>– разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники;</li> <li>– разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий;</li> </ul> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции;</li> <li>– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>– практическими навыками разработки нормативной документации и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции;</li> <li>– рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания;</li> <li>– методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания;</li> <li>– методами составления рецептур и рационов с использованием компьютерных технологий.</li> </ul> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 2.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6, 3.</b>  <b>Форма контроля – зачет.</b></p>
Б1.В.ДВ.11(2) Технология производства продукции на предприятиях	<p><b>Цель изучения дисциплины</b>  создать готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.</p> <p><b>Учебные задачи дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;</li> <li>- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;</li> <li>- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.</li> </ul>

	<p>В результате освоения дисциплины студент должен:</p> <p>1) <b>Знать:</b> изменения пищевых веществ при обработке и хранении; требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;</p> <p>2) <b>Уметь:</b> производить расчет основных технологических процессов производства; использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;</p> <p>3) <b>Владеть:</b> методами расчета потребности сырья, составления рецептов блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; рациональными способами эксплуатации оборудования; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6, 3.</b></p> <p>Форма контроля – <b>зачет.</b></p>
Б1.В.ДВ.12 (1) Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов» является формирование у студентов направления «Гостиничное дело» знаний в области организации средств размещения для особых категорий клиентов, имеющих особые потребности, ознакомление студентов с основными методами эргономических исследований.</p> <p>Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение методов проведения эргономического исследования в оценке гостиничного оборудования;</li> <li>• формирование знаний эргономических требований, предъявляемых к организации гостиничного комплекса, его номерного фонда для особых категорий клиентов;</li> <li>• развитие у студентов навыков эргономического анализа комфорта и созданий безбарьерной гостиничной среды.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов» направлена на комплексное изучение функциональных возможностей человека в трудовых и бытовых процессах, выявление закономерностей создания оптимальных условий высокоэффективной жизнедеятельности особых категорий клиентов.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра «Гостиничное дело». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Основы социальной работы в туризме и гостеприимстве».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эргономика как научная и практическая дисциплина.</li> <li>2. Принципы и методы эргономики.</li> <li>3. Эргономические основы проектирования средств размещения.</li> <li>4. Эргономическое обеспечение здоровья и безопасности клиентов.</li> <li>5. Доступность среды для маломобильных групп населения.</li> <li>6. Вспомогательные средства передвижения.</li> <li>7. Информативность среды для маломобильных групп населения.</li> <li>8. Оборудование гостиничного пространства для людей с ограниченными возможностями.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> нормативно-правовую документацию, основы производствен-</p>

	<p>но-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; возможности современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам особых категорий потребителей (ПК-6).</p> <p><i>Уметь</i> обеспечивать эффективные технологии предоставления гостиничных услуг; организовать условия для комфортного проживания и созданий безбарьерной гостиничной среды для людей с особенными потребностями (ПК-6).</p> <p><i>Владеть</i> навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам особых категорий потребителей; навыками применения стандартов и технологической документации в оборудовании безбарьерной гостиничной среды (ПК-6).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля – зачет с оценкой.</b></p>
Б1.В.ДВ.12 (2) Эргономика средств размещения	<p><b>Цель и задачи дисциплины.</b> Целью изучения дисциплины «Эргономика средств размещения» является формирование у студентов направления «Гостиничное дело» знаний в области организации средств размещения клиентов гостиницы, ознакомление студентов со структурой эргономической системы, с методами эргономических исследований. Реализация этой цели предполагает решение следующих задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• изучение методов проведения эргономического исследования в оценке гостиничного оборудования;</li> <li>• формирование знаний эргономических требований, предъявляемых к организации гостиничного комплекса, его номерного фонда в целях оптимизации деятельности человека;</li> <li>• развитие у студентов навыков эргономического анализа комфорта гостиничной среды.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП.</b> Дисциплина «Эргономика средств размещения» направлена на комплексное изучение функциональных возможностей человека в трудовых и бытовых процессах, выявление закономерностей создания оптимальных условий высокоэффективной жизнедеятельности и высокопроизводительного труда.</p> <p>Усвоение дисциплины обеспечивает дальнейшее изучение дисциплины «Деловая игра «Гостиничное дело». Усвоение дисциплины обеспечивается изучением предшествующей дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности».</p> <p><b>Содержание дисциплины.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Эргономика как научная и практическая дисциплина.</li> <li>2. История развития эргономики.</li> <li>3. Принципы и методы эргономики.</li> <li>4. Эргономическая система средств размещения.</li> <li>5. Эргономические основы проектирования средств размещения.</li> <li>6. Эргономические принципы организации средств размещения.</li> <li>7. Учет факторов среды при оптимизации средств размещения.</li> <li>8. Эргономическое обеспечение здоровья и безопасности клиента.</li> </ol> <p><b>Компетенции.</b> В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><i>Знать</i> нормативно-правовую документацию, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; возможности современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (ОПК-3).</p> <p><i>Уметь</i> обеспечивать эффективные технологии предоставления гостиничных услуг; организовать условия для комфортного проживания в различных средствах размещения (ОПК-3).</p>



	<p><i>Владеть</i> навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей; навыками применения стандартов и технологической документации в гостиничной деятельности (ОПК-3).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b></p> <p><b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8, 4.</b></p> <p><b>Форма контроля</b> – зачет с оценкой.</p>
Б1.В.ДВ.13.1 «Организация ресторанного бизнеса» *	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Организация ресторанного бизнеса» является: формирование целостной системы знаний об основных этапах организации ресторанного бизнеса, организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения, а также организации безналичных расчетов.</p> <p>Учебная дисциплина Организаций ресторанного бизнеса ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать особенности ресторанного бизнеса;</li> <li>- охарактеризовать основные этапы организации ресторанного бизнеса;</li> <li>- изучить теорию и практику организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения в ресторанном бизнесе;</li> <li>- раскрыть вопросы организации безналичных расчетов.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Организация ресторанного бизнеса» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сущность и система ресторанного бизнеса</li> <li>2. Основные этапы организации ресторанного бизнеса</li> <li>3. Организация снабжения в ресторанном бизнесе</li> <li>4. Организация безналичных расчетов</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции, классификацию предприятий общественного питания, порядок создания ресторанного предприятия, теоретические основы организации снабжения предприятия общественного питания (ПК-5); систему основных экономических показателей предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Уметь: классифицировать предприятия общественного питания; правильно организовать продовольственное, материально-техническое и энергетическое снабжение ресторанного предприятия (ПК-5); использо-</p>

	<p>вать основы микроэкономических знаний для обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Владеть: навыками классификации предприятий общественного питания; организации продовольственного, материально-технического и энергетического снабжения ресторанного предприятия (ПК-5); навыками экономического обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p><b><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></b></p> <p><b><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i></b></p> <p><b><i>Форма контроля – экзамен.</i></b></p>
--	--

<p>Б1.В.ДВ.13.2 «Организация и управление ресторанным предприятием»*</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p> <p>Целями освоения учебной дисциплины «Организация и управление ресторанным предприятием» является: формирование целостной системы знаний об основных этапах создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса, ресурсного обеспечения и организации управления деятельностью ресторанного предприятия.</p> <p>Учебная дисциплина Организация и управление ресторанным предприятием ставит перед собой следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать особенности ресторанного бизнеса;</li> <li>- охарактеризовать основные этапы создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса;</li> <li>- изучить организацию ресурсного обеспечения деятельности ресторанного предприятия;</li> <li>- раскрыть вопросы управления персоналом и процессом обслуживания потребителей услуг ресторанного предприятия.</li> </ul> <p><b>Место дисциплины в структуре ООП</b></p> <p>Дисциплина «Организация и управление ресторанным предприятием» является дисциплиной по выбору вариативной части учебного плана подготовки бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Ресторанная деятельность.</p> <p>Дисциплину изучают в 8 семестре в объеме 108 часов.</p> <p>Усвоение дисциплины предполагает предварительное знакомство с дисциплиной «Экономика гостиничного предприятия».</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности ресторанного бизнеса.</li> <li>2. Основные этапы создания предприятия в сфере ресторанного бизнеса.</li> <li>3. Организация ресурсного обеспечения ресторанного предприятия.</li> <li>4. Управление персоналом ресторанного предприятия</li> <li>5. Управление процессом обслуживания потребителей услуг ресторанного предприятия.</li> </ol> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины</b> (в т.ч. формируемые компетенции).</p> <p>В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>Профессиональными:</p> <p>ПК-4 – готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы.</p> <p>ПК-5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Обучающийся должен:</p> <p>Знать: особенности ресторанного хозяйства и выполняемые им функции, классификацию предприятий общественного питания, порядок создания ресторанного предприятия, теоретические основы организации ресурсного обеспечения предприятия общественного питания (ПК-5); систему основных элементов, формирующих уровень обслуживания потребителей, систему основных экономических показателей предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Уметь: классифицировать предприятия общественного питания; правильно организовать ресурсное обеспечение деятельности ресторанного предприятия (ПК-5); оценивать удовлетворенность потребителей услуг, использовать основы микроэкономических знаний для обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p>Владеть: навыками классификации предприятий общественного питания; организации ресурсного обеспечения деятельности ресторанного</p>
--	--

	<p>предприятия (ПК-5); навыками оценки потребительской удовлетворенности и экономического обоснования предпринимательского проекта в ресторанном бизнесе (ПК-4).</p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</b>  <b>Форма контроля – экзамен.</b></p>
Б2.У.1 Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 1	<p><b>Целью учебной практики является:</b> ознакомление с основными видами и направлениями работ в сфере гостеприимства.</p> <p>К основным задачами учебной практики относят: 1) формирование у студентов представление об основных направлениях работы в сфере гостеприимства;</p> <p>2) приобретение навыков общения с клиентами и гостями;</p> <p>3) приобретение опыта работы в коллективе.</p> <p><b>Краткое содержание:</b> Во время прохождения учебной практики студент осуществляет общее знакомство с деятельностью предприятий индустрии гостеприимства. Студентам в рамках прохождения учебной практики предлагаются должности, связанные с консультированием клиентов, работа с документационным обеспечением, а также работа на низовых позициях, таких как курьер, горничная и пр.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ОПК-1 – способностью решать стандартные задачи профессиональной 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 гостиничного продукта</b></p> <p><b>ОПК-3 – готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность</b></p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</b>  <b>Место в учебном плане (семестр, курс) – 2,1</b>  <b>Форма контроля – зачет с оценкой</b></p>

<p>Б2.У.2 Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков 2</p>	<p><b>Целью учебной практики является:</b> закрепление полученных знаний и навыков в процессе теоретического обучения. Ознакомление с основами организации работы на предприятиях сферы гостеприимства. Подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p><b>Задачи:</b> Закрепить на практике знания, умения и навыки, полученные в процессе теоретического обучения. Развить профессиональные навыки и навыки деловой коммуникации.</p> <p><b>Содержание:</b> В процессе прохождения учебной практики и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации индустрии гостеприимства студент составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации индустрии гостеприимства и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие должностные инструкции, права и обязанности работников, осваиваются основные функции и оценивается их трудоемкость. Изучается информационное и техническое обеспечение организации, отдельных структурных подразделений, рабочих мест (средства и способы получения данных, периодичность поступления информации, методы контроля достоверности, виды и формы документов, технология обработки информации и используемые технические средства).</p> <p>По окончании учебной практики студент осуществляет обобщение и подведение итогов. Учебная практика является составной частью учебного процесса, взаимоувязанной с теоретическими основами обучения студентов. При подведении итогов и написании отчета по учебной практике студент должен: дать характеристику организации индустрии гостеприимства, где он проходит практику, описать технологию обслуживания туристов, указать знания, умения и навыки, полученные в рамках прохождения учебной практики.</p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителям</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b></p> <p><b>ПК-6 – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</b></p> <p><b>ПК-7 – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</b></p> <p><b>ПК-8 – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i>  <i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 4,2</i>  <i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
<p>Б2.Н Научно-</p>	<p><b>Цели и задачи дисциплины.</b></p>

исследовательская работа	<p>Цели научно-исследовательской работы расширение и углубление профессиональных знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практического опыта в исследовании актуальных научных проблем, в том числе тех, которые связаны с темой дипломной работы, формирование профессиональных компетенций в области научно-исследовательской деятельности.</p> <p><b>Краткое содержание дисциплины:</b></p> <p>Научно-исследовательская работа является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования. НИР способствуют применению теоретических знаний в практической работе, освоению программ научных, прикладных исследований, формирует профессиональные навыки в получении, обработке и представлении информации.</p> <p><b>Требования к результатам освоения дисциплины.</b></p> <p>Уметь: формулировать проблемы, задачи и методы научного исследования; получать новые достоверные факты на основе наблюдений, опытов, научного анализа эмпирических данных; реферировать научные труды, составлять аналитически применять методы исследований в сфере туризма и гостиничной индустрии.</p> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой сбора и описания фактического материала;</li> <li>- навыками работы с информацией из различных источников для решения профессиональных и социальных задач; культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения</li> </ul> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</b></p> <p><b>ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-9 – способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг</b></p> <p><b>ПК-10 – готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-11 – готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей</b></p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i>  <i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i>  <i>Форма контроля – экзамен.</i></p>
Б2.П.1 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта	<p><b>Целью практики является</b> получение обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; расширение и закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами в процессе обучения, приобретение и совершенствование</p>

<p>профессиональной деятельности (технологическая)</p>	<p>ние первичных практических навыков технологической деятельности. Подготовить студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Задачами производственной практики являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</li> <li>- выявление факторов, влияющих на экономику гостиничного предприятия и показателей эффективности деятельности гостиничного предприятия;</li> <li>- оценка результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы и рекомендации для совершенствования функционирования средств размещения;</li> <li>- планирование эффективных путей развития коммерческой деятельности гостиничного предприятия на основе реализации бизнес-планов, эффективных продаж гостиничного продукта, рекламы и маркетинговых коммуникаций;</li> <li>- развитие способности к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</li> <li>- освоение проектирования системы управления качеством гостиничного продукта на основе обеспечения его высокого качества (комфортности, надежности) на различных этапах формирования и предоставления;</li> <li>- развитие способности к межкультурным коммуникациям в гостиничной индустрии;</li> <li>- экономическое обоснование и принятие управленческих решений в экономической сфере на основе их ресурсного обеспечения с учетом оптимальной инфраструктуры обслуживания и мотивации к профессиональной деятельности в сфере гостеприимства;</li> <li>- использование методов научного прогнозирования спроса гостиничных услуг на долгосрочный период и мониторинга рынка гостиничных услуг;</li> <li>- умение использовать способы, средства, критерии для реализации информационных технологий в гостиничной деятельности;</li> <li>- изучение социально-экономических вопросов и задач развития гостиничной сферы в современных условиях.</li> </ul> <p><b>Содержание:</b> Анализ структуры выбранного гостиничного предприятия. Изучение процессов формирования гостиничного продукта и гостиничных услуг. Интернет-технологии бронирования гостиничных и дополнительных услуг. Выполнение функций менеджера гостиничного предприятия: обслуживание потенциальных потребителей услуг, продажа гостиничных услуг и сформированного гостиничного продукта, оформление договорной документации.</p> <p>Формируемые компетенции:</p> <p><b>ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</b></p> <p><b>ПК-2 – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</b></p> <p><b>ПК-3 – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</b></p> <p><b>ПК-4 – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие вы-</b></p>
--	---

	<p><b>воды</b></p> <p><b>ПК-5</b> – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><b>ПК-7</b> – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p><b>ПК-8</b> – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 3.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 6,3</i></p> <p><i>Форма контроля – зачет с оценкой</i></p>
Б2.П.2 Преддипломная (исполнительская) практика	<p><b>Целью практики является</b> подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства. Сбор и анализ необходимых материалов для написания дипломной работы.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <p>Ознакомиться с деятельностью гостиничного предприятия (структура предприятия, характеристика предприятия, основные турпродукты и направления работы);</p> <p>Дать оценку уровню информатизации предприятия сервиса и услуг;</p> <p>Совершенствовать навыки работы с программным обеспечением, используемым в практической деятельности средства размещения;</p> <p>Получить навыки принятия оперативных управленческих решений в области гостиничного дела</p> <p>Осуществлять расчет и оценку затрат по организации деятельности предприятия</p> <p>Проанализировать основную документацию предприятия и получить практические навыки работы с документацией;</p> <p>Совершенствовать навыки работы с персоналом и клиентами;</p> <p>Формирование навыков научно-исследовательской работы, разработки и оформления выпускной квалификационной работы.</p> <p><b>Формируемые компетенции:</b></p> <p><b>ПК-1</b> – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p> <p><b>ПК-2</b> – готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий</p> <p><b>ПК-3</b> – владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения</p> <p><b>ПК-4</b> – готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы</p> <p><b>ПК-5</b> – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств разм-</p>



	<p>мещения</p> <p><b>ПК-6</b> – готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений</p> <p><b>ПК-7</b> – готовностью применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем</p> <p><b>ПК-8</b> – готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя</p> <p><i>Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах – 6.</i></p> <p><i>Место в учебном плане (семестр, курс) – 8,4</i></p> <p><i>Форма контроля</i> – зачет с оценкой</p>
--	--