

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор ФГБОУ ВО «Санкт-  
Петербургский  
государственный  
экономический  
университет»

---

И.А.Максимцев  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2016г.

**Основная образовательная программа  
высшего образования**

**Направление подготовки  
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

Квалификация выпускника -  
бакалавр

Санкт-Петербург - 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

#### 1.1. Основания для разработки ООП

Настоящая основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» является системой учебно-методических документов, сформированной в Санкт-Петербургском государственном экономическом университете на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки «Гостиничное дело» и содержит описание:

- компетентностно-квалификационной характеристики выпускника;
- содержания и организации образовательного процесса;
- ресурсного обеспечения реализации ООП;
- итоговой государственной аттестации выпускников.

Направление подготовки утверждено приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1432 от 04 декабря 2015 г.

#### 1.2. Социальная роль, цели и задачи ООП.

Целью разработки ООП является методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки, организация учебного процесса в вузе, обеспечивающая воспитание и качество подготовки обучающихся, получающих квалификацию бакалавр по направлению «Гостиничное дело».

Социальная роль ООП состоит в формировании и развитии у студентов личностных и профессиональных качеств, позволяющих обеспечить требования ФГОС ВО.

Задачами ООП выступают:

- реализация студентоцентрированного подхода к процессу обучения, формирование индивидуальных образовательных «маршрутов»;
- реализация компетентностного подхода к процессу обучения;
- расширение вариативности выбора студентами дисциплин в рамках выбранного образовательного «маршрута».

#### 1.3. Характеристика ООП.

Нормативный срок освоения основной образовательной программы подготовки - 4 года.

Указанные нормативные сроки освоения основной образовательной программы соответствуют очной форме обучения. Сроки освоения основной образовательной программы по заочной форме обучения увеличиваются на один год (5 лет).

Трудоемкость ООП составляет 240 кредитов.

#### **1.4. Направленность подготовки:**

Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнеса.

#### **2. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров.**

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» включает разработку и реализацию на основе регламентов процессов обеспечения гостиничной деятельности, соответствующих современным стандартам и удовлетворяющих требования потребителей.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- потребители гостиничного продукта, запросы, потребности и ключевые ценности потребителя;
- организация процесса предоставления услуг предприятиями гостиничной деятельности;
- гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты общественного питания, досуга и другие объекты, связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта;
- гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;
- технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;
- техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности, безопасность жизнедеятельности;
- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий;
- нормативная документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности;
- первичные трудовые коллективы.

Бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

разработка и применение профессиональных стандартов и технологий гостиничной деятельности;

формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения;

разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;

оценка качества технологических процессов гостиниц и других средств размещения;

использование современных информационных и коммуникационных технологий в гостиничной деятельности, в том числе по безопасности жизнедеятельности;

организационно-управленческая деятельность:

организация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, распределение обязанностей и определение объемов работ исполнителей;

планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

определение плановых заданий и технико-экономических норм, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности;

координация деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения;

оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

контроль деятельности гостиниц и других средств размещения;

научно-исследовательская деятельность:

сбор, анализ и обобщение зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;

мониторинг гостиниц и других средств размещения;

адаптация инновационных технологий к деятельности гостиниц и других средств размещения;

### **3. Результаты освоения основной образовательной программы.**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- 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);
- способностью организовывать работу исполнителей (ОПК-2);
- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1);

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

организационно-управленческая деятельность:

- владением навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения (ПК-3);
- готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-4);
- 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);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг (ПК-9);
- готовностью 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);

#### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

4.1. Учебный план подготовки бакалавров, составленный по циклам дисциплин, с профилями подготовки (Приложение 1 – находится в отдельном PDF-файле.).

4.2. Аннотации РП учебных дисциплин, практик (Приложение 2).

4.3. Матрица компетенций (Приложение 3).

#### **5. Ресурсное обеспечение.**

##### **5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.**

Качественный состав профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса, согласно штатного расписания, а также преподавателей, обеспечивающих реализацию дисциплин, закрепленных за кафедрами Университета, соответствует нормативным требованиям, предъявляемым к университету.

На момент самообследования на кафедре ГиРБ работает 27 преподавателей. Штатных преподавателей и штатных совместителей – 20 человек, что составляет 74% ППС; внешних педагогических совместителей - 7 человек, что составляет 26% ППС кафедры.

Количество учебно-вспомогательного персонала – 2,25 штатные единицы.

В образовательном процессе направления подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» задействовано 21 преподаватель, из них штатные сотрудники Университета на момент реализации конкретной дисциплины - 14 преподавателей, что составляет 52% от общего числа ППС.

Реализация ООП по направлению подготовки 43.03.03– «Гостиничное дело» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в том числе и по дисциплинам профессионального цикла. У всех преподавателей, обеспечивающих учебный процесс, специальность и квалификация по диплому о высшем профессиональном образовании и повышению квалификации соответствует профилю преподаваемой дисциплины, что составляет 100% от общего числа преподавателей.

Доля преподавателей, задействованных в реализации данной ООП и имеющих ученую степень и/или ученое звание в общем числе преподавателей, составляет 86% (нормативное значение - 50%), доля преподавателей, имеющих ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора, составляет – 19%, что соответствует требованиям п.7.2 ФГОС ВО.

Доля преподавателей (по целочисленному значению ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу дисциплин, имеющих базовое образование и/или ученую степень, составляет 85%, 11% преподавателей профессионального цикла являются действующими руководителями и ведущими работниками профильных организаций. Они имеют значительный опыт деятельности в профессиональной сфере, выступают консультантами предприятий сферы туризма и гостеприимства Санкт-Петербурга, являются членами профессиональных объединений сферы гостеприимства:

- Черных Т.А., генеральный управляющий Golden Garden Boutique Hotel;
- Мусакин А.А., генеральный директор CronwellManagmentLtd;
- Васильева Е.О., исполнительный директор гостиницы Cronwell Inn Стремянная.

Профессиональный уровень преподавателей выпускающей кафедры достаточно высок: из общего количества преподавателей 21 человек (78%) имеют ученую степень.

Все штатные преподаватели в рамках обследуемой образовательной программы заняты в научной или научно-методической деятельности, что подтверждается их

научными результатами, представленными за последние 3 года. Сведения о научной, научно-методической деятельности отражаются в ежегодных индивидуальных планах и отчетах преподавателей, публикациях (в том числе монографиях, учебных пособиях, статьях); защите кандидатских и докторских диссертаций, разработке учебных и учебно-методических пособий. Результаты научной, научно-методической работы отражаются в протоколах заседаний кафедры, протоколах заседаний диссертационных советов по защите диссертаций, авторефератах, диссертациях, учебных и научных изданиях, имеющихся на соответствующих кафедрах.

Согласно программе развития кадрового потенциала Университета и ежегодного плана повышения квалификации ППС, регулярно преподаватели проходят повышение квалификации, что подтверждается соответствующими сертификатами. Результаты повышения квалификации обсуждаются на заседаниях кафедры. По итогам повышения квалификации совершенствуется содержание учебно-методических материалов, результаты докладываются на ежегодной учебно-методической конференции и научно-практической конференции факультета «Актуальные проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе».

На протяжении учебного года преподаватели кафедры систематически проводят воспитательную работу со студентами. В нее входит: участие в профессиональных мероприятиях (туристских слетах, форумах), посещение выставок, фестивалей, проходящих в Санкт-Петербурге, участие в конференциях, студенческая самодеятельность, посещение общежитий, проведение собраний и индивидуальных консультаций по вопросам соблюдения учебной дисциплины, этики поведения в Университете, а также иные мероприятия, проводимые в СПбГЭУ.

Переизбрание преподавателей проходит в соответствии с Положением об организации и проведении конкурсного отбора профессорско-преподавательского состава, утверждённого ректором СПбГЭУ 25.04.13г.

### ***5.2. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.***

По всем видам занятий дисциплин рабочего учебного плана направления 43.03.03 – «Гостиничное дело» имеется необходимая учебно-методическая документация. Состав учебно-методического комплекса дисциплины включает: рабочую программу дисциплины, методические указания к практическим, семинарским и лабораторным занятиям с раздаточным материалом, методические указания к выполнению курсовых работ, методические указания по организации самостоятельной работы студентов по дисциплинам, экзаменационные тесты (билеты) и слайды – иллюстративный материал к лекционным занятиям, учебники и учебные пособия.

Анализ фактического наличия учебно-методических материалов по ООП показывает в целом соответствие перечню дисциплин рабочего учебного плана.

Все рабочие программы и другие учебно-методические материалы имеются на кафедре, в деканате факультета, в отделе организации и мониторинга учебного процесса (на электронном носителе) и в библиотеке вуза (на электронном носителе).

*Обеспеченность дисциплин основной учебной и учебно-методической литературой. Электронно-библиотечные системы.*

На момент проведения процедуры самообследования по дисциплинам ООП направления 43.03.03 – «Гостиничное дело» в библиотеке университета имеются печатные и электронные издания основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданные за последние 10 лет (для дисциплин федерального компонента гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет).

Библиотечный фонд содержит основную и дополнительную учебную литературу, указанную в рабочих программах дисциплин учебного плана.

В библиотечном фонде имеется достаточное число экземпляров рекомендуемой основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов из расчета не менее 50 экземпляров на каждые 100 обучающихся, что соответствует п.7.3.1. ФГОС ВО.

Фонд дополнительной литературы по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» представлен справочной, научной литературой и периодическими изданиями. Печатные периодические издания, по профилю дисциплин специальности, доступные в читальных залах библиотеки: «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Отель», «Ресторатор», «Экономика и жизнь», «Российская газета», «Эксперт», «Инвестиции в России», «РБК», «Российский экономический журнал», «Управление собственностью», «Управление персоналом», «Вопросы управления предприятием», «Санкт-Петербургские ведомости», «Деловой Петербург» и другие.

Коэффициент книгообеспеченности учебных дисциплин учебно-методической литературой на момент самообследования составляет 0,77.

На основе данных о прямых договорах с правообладателями о предоставлении доступа к электронно-библиотечной системе проанализирована доступность электронно-библиотечных систем обучающимся по ООП 43.03.03 - «Гостиничное дело». Учебный процесс ООП по направлению подготовки 43.03.03 - «Гостиничное дело» обеспечен достаточным количеством договоров на использование электронных ресурсов, а обучающиеся имеют доступ к электронно-библиотечным системам посредством доступа к сети Интернет в соответствии с требованиями п.7.3.1. ФГОС ВО.

Все обучающиеся и преподаватели имеют доступ к электронно-библиотечным системам и электронным базам данных; наиболее востребованными являются следующие ЭБС: «АЙБУКС», «Znanium.com», Электронная библиотека СПБГЭУ, ЭБС «Лань», «Консультант+». В Университете имеется доступ к электронным ресурсам, включающим полнотекстовые статьи из периодических изданий: полнотекстовые журналы (на русском языке): научная библиотека eLIBRARY, Издательский Дом «Гребенникова» - статьи из периодических изданий по темам: управление персоналом, маркетинг, логистика; база данных POLPRED: литература по экономике зарубежных стран. Доступ к иностранной литературе – авторитетное английское издательство «EMERALD: тема коллекции - экономика, бизнес, управление и общественные науки (более 500 названий книг) и более 50 наименований периодических изданий.

Сведения об электронно-библиотечных системах представлены в таблице 12 приложения.

Библиотечный фонд по образовательной программе укомплектован полностью.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.**

Обеспечено выполнение специфических требований к необходимому для реализации ООП перечню материально-технического обеспечения. Согласно ФГОС ВО учебное заведение должно обладать материально-технической базой, лабораториями и специальными кабинетами. Согласно ФГОС ВО для организации учебного процесса необходимо наличие следующих кабинетов и лабораторий, а именно:

- лаборатории по дисциплинам (модулям) в области безопасности жизнедеятельности, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза;
- специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплинам (модулям) в области русского языка и культуры речи, иностранных языков, проектирования гостиничной деятельности, технологии гостиничной деятельности, организации гостиничного дела, психологии делового общения, физической культуры, а также по дисциплинам (модулям, курсам) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза;
- компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам (модулям) в области информатики, а также по другим дисциплинам (модулям) вариативной части, факультативов, рабочие программы которых предусматривают

цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем ООП вуза.

В процессе реализации профессионального цикла ООП 43.03.03 «Гостиничное дело» используется следующее программное обеспечение: Amadeus Selling Platform (ASP), доступ к учебным терминалам; 1С-Парус: Управление рестораном ред. 2, ПРОФ; 1С: Предприятие. Бухгалтерский учет 7.7 типовая конфигурация; КИС «Intellect Style» - Русский ресторан; КОМПАС 3D; АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Опера»; АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Fidelio»; ЭКСПЕРТ: Торговый Зал, Менеджер Настроек, Отчеты ТЗ, Мониторинг Про) и практические задания с использованием возможностей персональных компьютеров.

В приведенной ниже таблице указаны программные средства и специализированные лаборатории и кабинеты, где он находится, для организации обучения по ООП 43.03.03 «Гостиничное дело».

Таблица 1.

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированными программными средствами**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем программных средств</b>	<b>Фактический адрес специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.</b>
1	Мастер-Тип Standard. (08-287)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
2	Amadeus Selling Platform (ASP), доступ к учебным терминалам. (Договор: Led7006 09.09.2014)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
3	1С-Парус: Управление рестораном ред. 2 ПРОФ; 1С:Предприятие. Бухгалтерский учет 7.7 типовая конфигурация. (7820049)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
4	АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Опера». (Договор: HRS/SGIT/1918-S от 10.07.2008)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
5	АСУ гостинично-ресторанного комплекса «Fidelio». (Договор: HRS/SGIT/1918-S от 10.07.2008)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
6	КИС «Intellect Style» - Русский ресторан; КОМПАС 3D. (Регистрационный номер продукта: 1000000034)	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.
7	Система бронирования «Апарта-систем».	Ул. Социалистическая 16, стойка ресепшен
8	Project Expert 7 Tutorial.	Ул. 7-ая Красноармейская, 6-8, ауд. 411, 205, 207.

	(19910N Договор: 0132/1П-06 06.10.2014)	
--	---	--

На основе приведенного анализа можно сделать вывод, что организация учебного процесса в части выполнения специфических требований ФГОС ВО к материально-техническому обеспечению учебного процесса выполнено полностью для направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

## **6. Государственная итоговая аттестация выпускников.**

Оценка качества освоения основных образовательных программ бакалавриата должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

Государственная (итоговая) аттестация бакалавра по гостиничному делу включает защиту выпускной квалификационной работы и государственный экзамен.

На кафедре разработаны и утверждены методические материалы итоговой государственной аттестации ООП по направлению подготовки подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». – «Гостиничное дело», разработанные на основе Положения о государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного ректором, требований ФГОС ВО по направлению подготовки подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». – «Гостиничное дело» (квалификация «бакалавр») и иных нормативных документов, включающие:

1. Порядок проведения и программа государственного экзамена по направлению подготовки подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». – «Гостиничное дело».
2. Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению подготовки подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело». – «Гостиничное дело» .

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, практик

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**История**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

<p>Цель изучения</p>	<p>Основная цель изучения учебной дисциплины «История» - помочь формированию у студенческой молодежи исторического мышления, освоению накопленного предыдущими поколениями мирового и отечественного исторического опыта (как положительного, так и отрицательного), осознанию особенностей и исторического места России в мировом сообществе. Полагаем, что вдумчивое отношение к всемирной истории поможет студентам почувствовать себя наследниками великой культурно-исторической традиции и определить свое место в возрождении истинного величия нашего Отечества.</p>
<p>Место дисциплины в рабочем учебном плане</p>	<p>«История» является дисциплиной базовой части (Б1.Б1).  Дисциплина «История» разработана в связи с задачей модернизации гуманитарного образования в высшей школе в соответствии с реалиями XXI века - информатизацией, глобализацией, современной ролью России в мировом сообществе. Курс направлен на переход от репродуктивной, знаниевой парадигмы к развивающей, личностно ориентированной. Комплексный курс синхронной истории позволяет сформировать у студентов системное видение исторических процессов, научить их понимать динамику и основные линии исторического движения к современному миру, специфику и значение России на разных этапах мировой истории.  Цель данного курса - создание комплексного, объемного представления об</p>

	истории Востока, Запада и России с древнейших времен до конца XIX века, научная синхронизация важнейших этапов всемирно-исторического процесса для различных регионов мира, выявление исторических тенденций, приведших к современному состоянию мира.
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-2
Название разделов и тем дисциплины	<p>Модуль 1. История как наука, ее роль в обществе</p> <p>Тема 1. История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки</p> <p>Тема 2. Исследователь и исторический источник</p> <p>Модуль 2. Древний мир и раннее средневековье</p> <p>Тема 3. Древний мир</p> <p>Тема 4. Раннее средневековье</p> <p>Модуль 3. Зрелое средневековье и раннее новое время</p> <p>Тема 5. Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье.</p> <p>Тема 6. Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации</p> <p>Модуль 4. Россия и мир в новое время</p> <p>Тема 7. Россия и мир в XVIII веке</p> <p>Тема 8. Россия и мир в первой половине XIX века</p> <p>Тема 9. Россия и мир во второй половине XIX века</p> <p>Модуль 5. Россия и мир в новейшее время</p> <p>Тема 10. Россия и мир в первой половине XX века</p> <p>Тема 11. Россия и мир во второй половине XX века</p> <p>Тема 12. Россия и мир в XXI веке</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	д-р ист. наук, проф. Л.Н. Гончаренко

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Философия**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Изучение дисциплины способствует формированию высокообразованного и эрудированного специалиста, с широким культурным кругозором, умеющего аргументировать свои взгляды, развивает навыки свободного творческого критического мышления. Овладение этими навыками способствует успешному осуществлению профессиональной деятельности и помогает студенту в решении жизненных и профессиональных задач.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Философия» относится к базовой части дисциплин ООП (Б.1.Б.2). Она связана с другой дисциплиной данной части «История», также формирующей основные общекультурные компетенции, направленные на развитие мировоззрения, способности к анализу и синтезу. Философские знания создают основу для эффективного освоения таких дисциплин вариативной части, как «Культурология», «Основы социального государства».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-1
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. Место и роль философии в культуре Тема 1.1. Предмет философии Тема 1.2. Структура философского знания. Раздел 2. Исторические типы развития философии. Тема 2.1. Философия Древнего Востока. Тема 2.2. Античная философия. Тема 2.3. Философия средневековья. Тема 2.4. Философия Возрождения. Тема 2.5. Философия Нового времени.

	Тема 2.6. Современная философия. Тема 2.7. Русская философия. Раздел 3. Основные проблемы философии. Тема 3.1. Проблема бытия. Тема 3.2. Проблемы познания. Философия и методология науки. Тема 3.3. Проблема человека. Тема 3.4. Социальная философия.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	канд. филос. наук, доц. Т.И. Маркова канд. филос. наук, доц. М.И. Панфилова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Иностранный язык**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	<b>Цель</b> дисциплины формирование лингвистической и коммуникативной компетентности студентов, развитие навыков общения на английском языке в профессиональной деятельности в сфере гостиничного хозяйства.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Программа соответствует требованиям дисциплины «Иностранный язык», для студентов направления 43.03.03 – Гостиничное дело (квалификация «бакалавр»). Данная дисциплина, предполагает овладение иностранным языком на профессиональном уровне, относится к числу дисциплин базовой части (Б1.Б3). Освоение дисциплины тесно связано с изучением таких дисциплин, как «Экскурсионная деятельность (на иностранном языке)», «Введение в гостеприимство»,

	«Гостиничный менеджмент», «Глобальные системы бронирования», «Межкультурная коммуникация».
Общая трудоемкость	Всего – 576 ЗЕ - 16
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5
Название разделов и тем дисциплины	<p>Модуль 1</p> <p>Введение</p> <p>Вводно-коррективный курс</p> <p>1. English phonetics and pronunciation. Особенности английской артикуляции по сравнению с артикуляцией других языков. Понятие артикуляционного уклада. Система гласных и согласных звуков. Долгие и краткие гласные звуки. Алфавит. Словесное ударение. Одноударные и двуударные слова. Ритмика (ударные и неударные слова в потоке речи). Транскрипция. Интонация стилистически нейтральной речи (повествование, вопрос).</p> <p>2. Parts of Speech. Части речи в английском языке (verb, noun, adjective, determiners, adverb, pronoun, preposition, conjunction, interjection).</p> <p>3. Word order. Порядок слов в английском предложении. Инверсия.</p> <p>Тема 1. History of hospitality industry</p> <p>1. Текст «History of hospitality industry». Лексика по теме. Обсуждение вопросов: стадии и история развития индустрии гостеприимства, факторы, которые оказали свое влияние на развитие индустрии. Основные характеристики. Сетевые отели.</p> <p>2. Грамматика. The Verb (auxiliary verbs, regular/irregular verbs. There is/There are). The Simple Tenses.</p> <p>Тема 2. Types of accommodation</p> <p>1. Лексика по теме. Типы размещения (гостиница, мотель, шале, кемпинг, хостел, мини-отель, бунгало, пансионат и т.п.). Характеристики каждого из перечисленных типов размещения. Предлагаемые услуги. Сравнительные характеристики всех типов размещения.</p> <p>2. Grammar: The Noun (countable/uncountable, plural/singular). The Prepositions. The Phrasal verbs.</p> <p>Тема 3. Classification of hotels</p> <p>1. Лексика по теме. Различные типы классификаций отелей (по «звездности», по</p>

месторасположению, по видам предлагаемых услуг и т.п.). Классификации отелей США и Великобритании. Параметры оценки «звездности» отелей (характеристики отелей различной «звездности»). Преимущества и недостатки различных классификаций.

2. Grammar: The Article (with noun, names, geographical names etc.)

Модуль 2.

Тема 4. Hotel services and facilities

1. Лексика по теме. Услуги и удобства, предоставляемые отелями (обслуживание в номере, услуги консьержа, парковщика, носильщика, прачечная, бар, ресторан, бассейн, спа etc.). Различные наборы услуг и удобств для туристов в зависимости от целевого назначения и месторасположения отеля (курортные, городские, бизнес отели и т.д.).

2. Grammar: The Continuous Tenses. The Verb (Have/Have got. Used to. Get used to. Be used to). Questions.

Тема 5. Personnel structure and hotel staff

1. Лексика по теме. Организационная структура отеля. Отделы и подразделения отеля (управленческий отдел, финансовый отдел, отдел горничных, отдел по работе с клиентами, отдел безопасности, отдел техподдержки и т.п.) Работники отеля. Описание основных обязанностей и задач различных работников отеля.

2. Grammar: The Pronouns. The Perfect Tenses.

Тема 6. Hotel reservations and records

1. Лексика по теме. Бронирование отелей. Компьютерные системы бронирования. Документация отеля.

2. Grammar: The Adjective. The Adverb.

Модуль 3.

Тема 7. Room types, amenities, equipment. Boarding plans

1. Лексика по теме. Типы номеров отеля. Удобства, предоставляемые в номере. Планы питания отеля (полу-пансион, полный пансион, В&В и т.п.).

2. Grammar: The Perfect Continuous Tenses.

Тема 8. Additional services and facilities. Conferences. Business facilities

1. Лексика по теме. Дополнительные услуги, предоставляемые отелем (экскурсии, трансфер, спортивные мероприятия, организация свадеб, презентаций и т.д.). Проведение конференций в отеле. Специализированные услуги и оборудование,

	<p>предоставляемые бизнес-путешественникам.</p> <p>2. Grammar: The Passive Voice</p> <p>Тема 9. Check in/Check out</p> <p>1. Лексика по теме. Процедура регистрации в отеле. Процедура выезда из отеля. Оплата счета. Что входит в счет.</p> <p>2. Grammar: The Future in the Past Tense.</p> <p>Модуль 4.</p> <p>Тема 10. Customer Relationship Management. Dealing with complaints</p> <p>1. Лексика по теме. Работа с клиентами. Различные проблемные ситуации в отеле. Способы решения этих проблем. Поведение персонала во время конфликтных ситуаций.</p> <p>2. Grammar: Modal verbs</p> <p>Тема 11. Hotel restaurants and bars</p> <p>1. Лексика по теме. Отели и бары ресторанов. Виды. Описание. Работники и их обязанности.</p> <p>2. Grammar: Reported Speech</p> <p>Тема 12. Dealing with Tour Operators</p> <p>1. Лексика по теме. Сотрудничество отелей и туроператоров. Бронирование номеров. Цены. Решение конфликтных ситуаций.</p> <p>2. Grammar: The Gerund and The Infinitive</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, зачет
Разработчики	ст. преп. О.Г. Водолева ст. преп. Е. П. Шевченко

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Основы социального государства**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Учебный курс «Основы социального государства» ставит своей целью дать студентам необходимые знания об основах социального государства. В результате успешного освоения данного курса студенты смогут правильно ориентироваться в условиях современной российской действительности, адекватно оценивать проводимые в стране преобразования на этапе становления в России социального государства.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Основы социального государства» относится к базовой части дисциплин ООП (Б1. Б4). Дисциплина предполагает установление междисциплинарных связей с учебными дисциплинами: «История».
Общая трудоемкость	Всего – 72 ЗЕ - 2
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-2, ОК-4
Название разделов и тем дисциплины	Введение Тема 1. Предмет дисциплины «Основы социального государства». Типы государств. Тема 2 Тема 3. Социальное рыночное хозяйство - база социального государства. Тема 4. Правовые основы социального государства. Тема 5. Социальная политика социального государства. Тема 6. Социальное партнёрство в социальном государстве. Тема 7. Особенности социальной политики российского государства в современных условиях. Тема 8. Основные направления социально-экономической политики правительства России на долгосрочную перспективу.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	доктор исторических наук, профессор Макаров А.Г.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Русский язык и культура речи**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Целью изучения дисциплины является повышение уровня владения современным русским языком специалистов нефилологического профиля в разных сферах функционирования русского языка. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области и совершенствование имеющихся неотделимо от углубления понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации, а также расширения кругозора, опирающегося на владение богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Русский язык и культура речи» входит в базовую часть дисциплин ООП (Б1.Б5). Наряду с другими дисциплинами данной части она является составной частью гуманитарной подготовки студентов, в основном нацеленной на повышение практического уровня их культурно-речевой деятельности. Современный специалист обязан уметь устанавливать деловые отношения, вести деловые переговоры, быть функционально грамотным в обращении с деловой документацией. В преподавании учебной дисциплины особое внимание уделяется формированию навыков владения нормами современной книжной речи, владения нормами межкультурной коммуникации в профессиональной сфере. Изучение дисциплины «Русский язык и культура речи» опирается на общую гуманитарную подготовку студента, связана с такими дисциплинами, как «Культурология». Материал, полученный при изучении данной дисциплины, может быть использован при изучении социологии, политологии, менеджмента.
Общая трудоемкость	Всего – 72 ЗЕ - 2
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. (модуль 1) Три аспекта культуры речи. Тема 1.1. Речевое взаимодействие. Тема 1.2. Нормативный аспект культуры речи. Тема 1.3. Коммуникативный и этический аспекты культуры речи. РАЗДЕЛ 2. (модуль 2) Русский национальный язык, формы его существования, основные единицы. Тема 2.1. Русский национальный язык, его высшая форма - литературный язык. Тема 2.2. Основные единицы языка. РАЗДЕЛ 3. (модуль 3) Функциональные стили. Тема 3.1. Понятие о функциональных стилях.

	Тема 3.2. Научный стиль речи. Тема 3.3. Официально-деловой стиль речи.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчик	ст. преп. Р.П. Полевая

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины

## Математика

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Дать необходимый математический аппарат и привить навыки его использования для выполнения работ и проведения исследований в гостиничной деятельности
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Математика» относится к базовой части РУП (Б1.Б.6). Как составная математическая дисциплина «Математика» базируется в первую очередь на курсе математики средней школы. Каждый последующий раздел дисциплины опирается на предыдущие, так теория вероятностей - на теорию множеств и теорию функций; математическая статистика – на теорию вероятностей; оптимальное программирование развивает геометрические идеи и методы нахождения экстремумов функций одного и нескольких переменных при наличии ограничений. Дисциплина предполагает установление междисциплинарных связей с «Информатикой», «Статистикой туризма», «Основами управления доходностью в гостиничном бизнесе».
Общая трудоемкость	Всего – 288 ЗЕ - 8
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-10
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. ЛИНЕЙНАЯ АЛГЕБРА Тема 1. Алгебра матриц

	Тема 2. Теория систем линейных уравнений РАЗДЕЛ 2. МАТЕМАТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ Тема 3. Дифференциальное и интегральное исчисление функций одной и нескольких переменных Тема 4. Задачи на экстремум РАЗДЕЛ 3. ТЕОРИЯ ВЕРОЯТНОСТЕЙ И МАТЕМАТИЧЕСКАЯ СТАТИСТИКА Тема 5. Теория вероятностей Тема 5. Методы статистической обработки данных
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	канд. физ.-мат. наук, доцент А.Н.Сергеев

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Информатика

Направление **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация (степень) **бакалавр**

Цель изучения	Дать студентам необходимые знания в области информатики, умения и навыки использования информационных технологий в различных отраслях народного хозяйства. При этом задачами дисциплины являются: <ul style="list-style-type: none"> <li>– приобретение теоретических знаний в области информатики;</li> <li>– формирование умения использовать современные информационные технологии;</li> <li>– выработка практических навыков работы пользователя в операционной среде;</li> <li>– выработка практических навыков алгоритмизации и программирования на объектно-ориентированном языке;</li> <li>– закрепление теоретических знаний по обработке информации в среде пакетов прикладных программ универсального назначения.</li> </ul>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Информатика» относится к базовой части РУП (Б1.Б.7). Предполагает установление междисциплинарных связей с дисциплинами «Математика», «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства».
Общая трудоемкость	Всего – 252 ЗЕ - 7
Требования к результатам	ОПК-1

освоения дисциплины	
Название разделов и тем дисциплины	<p>Раздел 1. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ, СИСТЕМЫ И ТЕХНОЛОГИИ</p> <p>Тема 1. Основные понятия информатики и информатизация общества</p> <p>Тема 2. Основные сведения об информации и информационных процессах</p> <p>Тема 3. Информационные системы и технологии</p> <p>Раздел 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ И ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА ИНФОРМАТИКИ</p> <p>Тема 4. Компьютерные системы и сети</p> <p>Тема 5. Программное обеспечение персонального компьютера</p> <p>Тема 6. Программирование на объектно-ориентированном языке Visual Basic</p> <p>Раздел 3. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТОВЫХ ДОКУМЕНТОВ</p> <p>Тема 7. Офисное программное обеспечение</p> <p>Тема 8. Основы работы с текстовыми документами</p> <p>Раздел 4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТАБЛИЦ</p> <p>Тема 9. Организация вычислений в электронных таблицах</p> <p>Тема 10. Создание и редактирование диаграмм</p> <p>Тема 11. Основные средства анализа данных, содержащихся в таблицах</p> <p>Тема 12. Автоматизация расчетов в электронных таблицах</p> <p>Раздел 5. ОСНОВЫ РАБОТЫ С БАЗАМИ ДАННЫХ</p> <p>Тема 13. Основные сведения о базах данных</p> <p>Тема 14. СУБД Access и ее структура</p> <p>Тема 15. Работа с таблицами Access</p> <p>Тема 16. Конструирование запросов</p> <p>Тема 17. Конструирование форм и отчетов</p> <p>Тема 18. Средства автоматизации СУБД</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	к.э.н., доц. И.Г. Гниденко ст. преп. Т.В. Дмитриева

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Экология

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины - формирование у студентов знаний о принципах и законах взаимодействия живых организмов и окружающей среды, а также представлений о современных подходах к организации гостиничной деятельности на основе прогрессивных экологически приемлемых технологий.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к базовой части РУП (Б1.Б.8). Дисциплина «Экология» логически связана со следующими дисциплинами рабочего учебного плана: «Концепции современного естествознания», «Техническая эксплуатация гостиничных предприятий», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Экономика гостиничного предприятия».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-9
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1 (модуль 1) Основы общей экологии Тема 1. Экология как наука. Понятие о биосфере Тема 2. Аутэкология Тема 3. Демэкология Тема 4. Синэкология РАЗДЕЛ 2 (модуль 2) Экологические проблемы человечества Тема 5. Истощение природных ресурсов Тема 6. Загрязнение окружающей среды Тема 7. Влияние антропогенных экологических факторов на здоровье человека Тема 8. Управление в области охраны окружающей среды. Влияние экологических факторов на размещение гостиничных предприятий

Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	к.э.н., доцент. Л.В. Волкова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Организация гостиничного дела

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель учебной дисциплины «Организация гостиничного дела» заключается в формировании у студентов общих представлений о процессе организации гостиничного дела, четкого понимания структуры гостиничного предприятия, функций структурных подразделений и особенностей их работы, а также сервисной деятельности.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Организация гостиничного дела» относится к базовой части дисциплин РУП (Б1.Б.9). Изучение данной дисциплины тесно связано со знаниями и навыками, полученными студентами в ходе освоения дисциплин «Введение в гостеприимство», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-1, ОПК-3
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. (модуль 1) Индустрия гостеприимства как направление бизнеса Тема 1. Введение в содержание учебной дисциплины Тема 2. Концептуальная основа гостиничного дела РАЗДЕЛ 2. (модуль 2) Основные принципы организации гостиничного дела

	<p>Тема 3. Организация гостиничного дела как процесса</p> <p>Тема 4. Социальный сервис как составляющая гостиничного дела</p> <p>Тема 5. Особенности индустрии размещения</p> <p>Типовая структура управления гостиницей. Основные службы гостиниц (служба управления)</p> <p>Тема 6. Особенности индустрии общественного питания</p> <p>Тема 7. Особенности индустрии развлечений.</p> <p>Тема 8. Служба трансфера.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа
Разработчики	ст.преп. Тарасова М.А.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Сервисная деятельность**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины – создание системы знаний о сервисной деятельности, услугах, формах обслуживания и способах формирования новых услуг и прогрессивных методов обслуживания. Сформировать у студентов представление о сервисной деятельности, определить место сервиса в жизнедеятельности человека.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Сервисная деятельность» относится к базовой части рабочего учебного плана подготовки бакалавров (Б1.Б.10). Изучение дисциплины базируется на следующих курсах: «Основы социального государства», «История», «Введение в гостеприимство», «Мировая культура и искусство», «История мировых цивилизаций», «Психология». Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Гостиничный менеджмент», «Маркетинг гостиничного предприятия» и др.
Общая трудоемкость	Всего – 180

	ЗЕ - 5
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6, ОПК-3.
Название разделов и тем дисциплины	<p>Введение.</p> <p>РАЗДЕЛ 1 (МОДУЛЬ 1).  <b>СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КАК ФОРМА УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ ЧЕЛОВЕКА</b></p> <p>Тема 1.1. Понятие об услуге и сервисной деятельности  Тема 1.2. Функции, структура сферы услуг и классификация типов и видов услуг  Тема 1.3. Общероссийские классификаторы услуг населению</p> <p>РАЗДЕЛ 2 (МОДУЛЬ 2).  <b>СОЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАЗВИТИЯ СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ</b></p> <p>Тема 2.1. Теория постиндустриального общества  Тема 2.2. Этапы развития услуг в России</p> <p>РАЗДЕЛ 3 (МОДУЛЬ 3).  <b>СПЕЦИФИКА УСЛУГ КАК ТОВАРА</b></p> <p>Тема 3.1. Эволюция понятия «товар»  Тема 3.2. Характеристики услуг  Тема 3.3. Отличие услуги от материально-вещественного товара</p> <p>РАЗДЕЛ 4 (МОДУЛЬ 4).  <b>ПОВЕДЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И ПРОЦЕСС ПРИНЯТИЯ ИМИ РЕШЕНИЯ</b></p> <p>Тема 4.1. Определение потребительской среды в сфере услуг. Потребности клиентов  Тема 4.2. Факторы, влияющие на покупательское поведение  Тема 4.3. Специфические аспекты покупки услуг.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	ст. преп. К.И. Деревянко

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Технологии гостиничной деятельности

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а так же формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина входит в Базовую часть РУП (Б1.Б.11) и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация гостиничного дела», «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Организация работы службы приема и размещения гостиничного предприятия», «Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий».
Общая трудоемкость	Всего – 206 ЗЕ - 6
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-1
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. Места коллективного размещения Тема 1 «Классификации гостиниц и других средств размещения» Тема 2 «Организационно-управленческая структура гостиничного предприятия» РАЗДЕЛ 2. Технологический цикл Тема 3 «Гостиничные технологии» Тема 4 «Гостиничный цикл обслуживания»
Формы контроля знаний	Экзамен, зачет
Разработчики	ст. преп. М.А. Тарасова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Маркетинг гостиничного предприятия**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Целью дисциплины «Маркетинг гостиничного предприятия» является ознакомление студентов с современными концепциями маркетинга в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в индустрии гостиничного бизнеса. В курсе даются основные понятия маркетинга, этапы и последовательность конкретных действий в его области, особенности применения теории маркетинга к основным видам деятельности в сфере гостеприимства. В результате изучения дисциплины студенты должны быть готовы на основе теоретических знаний и умений практически применить их в деятельности гостиничных предприятий.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина включена в базовую часть РУП (Б1.Б.12) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сервисная деятельность», «Глобальные системы бронирования», «Технологии продаж гостиничного продукта», «Реклама в гостиничном бизнесе», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий», «Малый гостиничный бизнес».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-9, ПК-10

Название разделов и тем дисциплины	<p>Раздел 1. Основные концепции маркетинга гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 1. Маркетинг в индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 2. Маркетинговая среда гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 3. Система маркетинговой информации и исследований.</p> <p>Тема 4. Сегментация, определение целевого рынка и позиционирование.</p> <p>Раздел 2. Система маркетинга (маркетинг-микс) гостиничного предприятия</p> <p>Тема 5. Гостиничный продукт: понятие, формирование, качество, жизненный цикл.</p> <p>Тема 6. Организация сбыта гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 7. Ценовая политика.</p> <p>Тема 8. Система маркетинговых коммуникаций.</p> <p>Раздел 3. Организация маркетинговой деятельности.</p> <p>Тема 9. Роль маркетинга в деятельности служб гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 10. Внутренний маркетинг.</p> <p>Раздел 4. Маркетинговая стратегия и планирование.</p> <p>Тема 11. Маркетинговая стратегия гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 12. Маркетинговое планирование.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа
Разработчики	доктор философских наук, доцент кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса О.В. Архипова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## **Психология делового общения**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладение теоретическими и практическими основами психологии делового общения для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина входит в базовую часть РУП (Б1.Б.13) и логически связана с такими дисциплинами, как «Психология», «Конфликтология», «Межкультурные коммуникации».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Введение в дисциплину Тема 2. Общение как социально психологический механизм Тема 3. Характеристики делового общения Тема 4. Вербальные средства коммуникации Тема 5. Невербальные средства в деловой коммуникации Тема 6. Психологические воздействия в общении Тема 7. Репрезентативная система в деловой коммуникации Тема 8. Формы деловой коммуникации Тема 9. Психолого-коммуникативный потенциал деловых партнёров Тема 10. Этика и этикет в деловой коммуникации.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	Доцент, к.п.н. Матолыгина Н.В.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины  
**Экономика гостиничного предприятия**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

<p>Цель изучения</p>	<p>Целью курса «Экономика гостиничного предприятия» является получение комплексной системы знаний: о действии общих экономических законов рынка и их влияния на деятельность гостиничного предприятия; в области развития форм и методов экономического управления гостиничным предприятием; о методах анализа макро- и микро- показателей деятельности гостиничного предприятия; о методах моделирования и прогнозирования макро- и микро- показателей деятельности, о бюджетировании гостиничного предприятия; об экономических отношениях гостиничного предприятия с субъектами рынка, а также овладение методами принятия решений, направленных на достижение эффективной работы гостиничного предприятия.</p>
<p>Место дисциплины в рабочем учебном плане</p>	<p>Дисциплина включена в базовую часть РУП (Б1.Б.14) и логически связана с такими дисциплинами, как «Экономика», «Учет и анализ на предприятиях гостеприимства», «Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства», «Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе».</p>
<p>Общая трудоемкость</p>	<p>Всего – 144 ЗЕ - 4</p>
<p>Требования к результатам освоения дисциплины</p>	<p>ПК-3, ПК-4</p>
<p>Название разделов и тем дисциплины</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Гостиничное предприятие: правовые и экономические основы функционирования.</li> <li>2. Организационные формы предпринимательства гостиничных предприятий.</li> <li>3. Нормативно-правовые документы, регулирующие экономические взаимоотношения гостиничного предприятия с субъектами рынка, а также экономическую деятельность гостиничного предприятия.</li> <li>4. Особенности гостиничной деятельности и гостиничного продукта.</li> <li>5. Ресурсы гостиничного предприятия:</li> <li>6. Основные фонды гостиничного предприятия: понятие и структура; оценка и учет основных фондов; износ и методы начисления амортизации; показатели эффективности использования основных фондов гостиничного предприятия.</li> <li>7. Нематериальные активы гостиничного предприятия</li> <li>8. Оборотные средства предприятия: понятие и состав оборотных средств; расчет потребностей в оборотных средствах; показатели эффективности использования оборотных средств.</li> <li>9. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия: персонал и его состав, планирование и подбор персонала; производительность труда, оплата труда персонала гостиничного предприятия</li> <li>10. Экономическая деятельность гостиничного предприятия:</li> </ol>

	11. Издержки гостиничного предприятия 12. Ценовая политика гостиничного предприятия 13. Доход, прибыль, убытки гостиничного предприятия 14. Показатели эффективности хозяйственной деятельности гостиничного предприятия 15. Аналитическая деятельность гостиничного предприятия 16. Бюджетирование гостиничного предприятия 17. Инвестиционная деятельность гостиничного предприятия: сущность, направления
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа
Разработчики	д.э.н., проф. С.А. Степанова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Целью дисциплины «Гостиничный менеджмент» является формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по совершенствованию менеджмента гостиничных предприятий, о действии общих законов рынка и их влияния на деятельность гостиничного предприятия; в области развития форм и методов управления гостиничным предприятием; а также овладение методами принятия решений, направленных на достижение эффективной работы гостиничного предприятия.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Гостиничный менеджмент» относится к базовой части дисциплин РУП (Б1.Б.15), логически связана с такими дисциплинами, как «Введение в гостеприимство», «Организация гостиничного дела», «Технология гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3

Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-5, ОПК-2
Название разделов и тем дисциплины	<p>РАЗДЕЛ 1. (модуль 1). Расширенная классификация предприятий размещения. Особенности гостиничной деятельности.</p> <p>Тема 1. История развития гостиничного бизнеса в России и за рубежом</p> <p>Тема 2. Роль и место предприятий размещения в туристской индустрии</p> <p>Тема 3. Существующие проблемы качественного предоставления услуг в гостиницах и пути их решения</p> <p>РАЗДЕЛ 2. (модуль 2). Особенности системы управления в гостиничном бизнесе</p> <p>Тема 4. Организационные формы предпринимательства и профессионального взаимодействия в гостиничном бизнесе</p> <p>Тема 5. Основные подразделения гостиниц и организация их работы</p> <p>РАЗДЕЛ 3. (модуль 3). Методы и формы управления доходностью гостиниц</p> <p>Тема 6. Факторы, влияющие на дифференциацию цен в гостиницах.</p> <p>Тема 7. Специализированные показатели, характеризующие эффективность работы гостиницы</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	д.э.н., проф. С.А. Степанова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Иностранный язык второй**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Целью дисциплины является достижение лингвистической и коммуникативной компетентности, практическое овладение языком, усвоение основных правил произношения, грамматики, приобретение словарного запаса. Расширение и углубление международного культурного
---------------	---

	сотрудничества и развитие иностранного туризма в нашей стране требуют от современного выпускника специализированного вуза практического владения двумя и более иностранными языками, наличие достаточно высоких характеристик, а также постоянного повышения уровня профессиональной компетенции. Цель дисциплины имеет образовательный и воспитательный характер. Образовательная роль иностранного языка связана с возможностью приобщиться к источникам информации, своевременный доступ к которым практически закрыт при незнании соответствующего иностранного языка, с расширением общего профессионального кругозора, возможностью общаться с зарубежными партнерами, с повышением общей языковой культуры.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Иностранный язык второй» включена в базовую часть РУП (Б1.Б.16) и логически связана с такими дисциплинами, как «Экскурсионная деятельность», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий», «Межкультурные коммуникации».
Общая трудоемкость	Всего – 720 ЗЕ - 20
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1 (Модуль 1) Введение. Тема 1. Автобиография. Тема 2. Моя семья. Тема 3. Квартира. Раздел 2 (Модуль 2) Тема 4. Распорядок дня. Тема 5. Еда Тема 6. Свободное время. Раздел 3 (Модуль 3) Тема 7. Внешность. Тема 8. Город. Тема 9. Путешествие. Раздел 4 (Модуль 4) Тема 10. Санкт-Петербург. Тема 11. Описание городов и достопримечательностей стран изучаемого языка. Раздел 5 (Модуль 5) Тема 12. Прием туристов в гостинице.

	Тема 13. Деловая переписка между частным лицом/турфирмой и отелем.
Формы контроля знаний	Экзамен, зачет
Разработчики	к.ф.н. Породин И.В., к.ф.н Ткачева А.Н., ст. преподаватель Брусницына М.А., ст. преподаватель Мельникова А.В., ст. преподаватель Шашкова А.Е.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Проектирование гостиничной деятельности**

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование у студентов комплекса основных знаний в области проектирования, строительства и реконструкции предприятий сферы гостеприимства (гостиницы, предприятия общественного питания, туристские комплексы).
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к базовой части РУП (Б1.Б.17) и логически связана с дисциплинами «Информатика», «Техническая эксплуатация гостиничных предприятий».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-3, ПК-12
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (модуль1) Тема 1. Порядок проектирования общественных зданий и сооружений. Тема 2. Нормативно-техническая документация (ГОСТ, СНиП, СанПиН). Раздел 2. (модуль 2) Тема 3. Основы проектирования туристских и гостиничных предприятий. Тема 4. Требования к проектированию комплекса жилых помещений гостиничного предприятия. Тема 5. Требования к проектированию помещений общественного назначения, к служебным, хозяйственным и производственным помещениям гостиничного предприятия.

	Раздел 3 (модуль3). Тема 6. Основы проектирования предприятий питания.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	д-р экон. наук, доц. М.А. Морозова, кан. пед. наук, доцент Г.Г.Воронцова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Обеспечение достижения обучающимися результатов освоения основной образовательной программы, установленной федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки «Гостиничное дело». Задачами дисциплины является изучение студентами следующих аспектов: - различные методы контроля качества, в том числе используемых при диагностике гостиничных услуг; - нормы стандартов в области гостиничного дела; - основные положения национальной системы стандартизации; - методы стандартизации; - национальные стандарты на услуги;
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Учебная дисциплина «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг» (Б1.Б.18) относится к базовой части дисциплин РУП и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3

Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-5, ОПК-3
Название разделов и тем дисциплины	<p>РАЗДЕЛ 1. МЕСТО И РОЛЬ СТАНДАРТИЗАЦИИ В СИСТЕМЕ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ</p> <p>Тема 1. Место и роль стандартизации в системе технического регулирования.</p> <p>Тема 2. Национальная система стандартизации</p> <p>Тема 3. Международная и европейская стандартизация в обеспечении качества гостиничных услуг.</p> <p>Тема 4. Качество гостиничных услуг: формирование и оценка</p> <p>РАЗДЕЛ 2. НАЦИОНАЛЬНАЯ СИСТЕМА СТАНДАРТИЗАЦИИ</p> <p>Тема 5. Национальная стандартизация в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта.</p> <p>Тема 6. Стандартизация на предприятиях гостиничного бизнеса.</p> <p>Тема 7. Контроль и оценка качества и безопасности услуг и обслуживания в гостинице.</p> <p>Тема 8. Стандартизация, контроль и оценка качества услуг и продукции на предприятиях питания гостиницы.</p> <p>Тема 9. Ответственность исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	К.п.н., доцент Бедяева Т.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Безопасность жизнедеятельности**

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины – изучение опасностей в процессе жизнедеятельности человека и способов защиты от них в любых средах (производственной, бытовой, городской, природной, социальной) и условиях обитания (нормальных и экстремальных).
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к базовой части РУП (Б1.Б.19) и логически связана со следующими дисциплинами рабочего учебного плана «Математика», «Концепции современного естествознания», «Психология».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-9
Название разделов и тем дисциплины	<p>Раздел 1 (модуль 1) Теоретические основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Тема 1. Основные понятия, аксиомы и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»</p> <p>Тема 2. Классификация опасностей и их источников, причин и последствий реализации опасностей</p> <p>Тема 3. Количественное описание опасностей</p> <p>Тема 4. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности</p> <p>Тема 5. Анализ и управление безопасностью жизнедеятельности</p> <p>Раздел 2 (модуль 2) Обеспечение безопасности повседневной жизнедеятельности</p> <p>Тема 6. Характеристика основных форм и условий деятельности. Организация трудового процесса (элементы эргономики) и охрана труда</p> <p>Тема 7. Санитарно-гигиенические и психофизиологические аспекты безопасности (антропогенные опасности)</p> <p>Тема 8. Биологические опасности</p> <p>Тема 9. Социальные опасности</p> <p>Тема 10. Техногенные опасности</p> <p>Тема 11. Экологические опасности</p> <p>Раздел 3 (модуль 3) Безопасность в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 12. Общие сведения о чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 13. Техногенные чрезвычайные ситуации мирного и военного времени</p> <p>Тема 14. Природные чрезвычайные ситуации (природные опасности)</p> <p>Тема 15. Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях</p> <p>Тема 16. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях</p>

	Тема 17. Ликвидация последствий чрезвычайных ситуаций.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	канд. хим. наук, доц. А.Г. Удовенко

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Физическая культура**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины «Психология» - формирование психологической культуры и психологической компетентности, психологических знаний, умений и навыков, являющихся неотъемлемой частью современной профессиональной и деловой подготовки специалиста.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Физическая культура» относится к базовой части дисциплин РУП (Б1.Б.20) и имеет межпредметные связи с дисциплинами «Безопасность жизнедеятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 72 ЗЕ - 2
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-8
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Физическая культура в профессиональной подготовке студентов и социальное развитие личности студента. Тема 2. Средства физической культуры. Тема 3. Основные составляющие физической культуры. Тема 4. Общая физическая и спортивная подготовка студентов в образовательном процессе.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.м.н., доцент Т.В.Ведрова

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины

**Психология**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины «Психология» - формирование психологической культуры и психологической компетентности, психологических знаний, умений и навыков, являющихся неотъемлемой частью современной профессиональной и деловой подготовки специалиста.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Психология» относится к вариативной части дисциплин ООП (Б1.В.ОД.1) и имеет межпредметные связи с дисциплинами «Философия», «Деловая этика», «Русский язык и культура речи». Дисциплина «Психология» формирует базовые знания, которые могут быть дополнены изучением дисциплин «Конфликтология», «Психология делового общения» и др.
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. (модуль 1) Введение в психологию Тема 1. Особенности психологии как науки Тема 2. Природа психики человека РАЗДЕЛ 2. (модуль 2) Общая психология Тема 3. Познавательная сфера человека. Психические познавательные процессы. Тема 4. Эмоции и чувства. Тема 5. Мотивационная сфера личности. Тема 6. Деятельность и поведение. Тема 7. Волевая регуляция поведения. Тема 8. Темперамент.

	Тема 9. Характер. Тема 10. Способности. Тема 11. Психология личности РАЗДЕЛ 3. (модуль 3) Социальная психология. Тема 12. Психология общения Тема 13. Межличностные отношения. Тема 14. Психология малых групп Тема 15. Межгрупповые отношения.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.м.н., доцент Т.В.Ведрова к.э.н., доцент Е.Б.Мезенцева к.п.н., доцент Д.Д.Звагельская ст.преп. О.Д.Самойлова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Экономика

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель изучения дисциплины «Экономика» состоит в освоении научных и эмпирических знаний о возможностях эффективного использования производственных ресурсов в условиях современной рыночной экономики. Она реализуется в комплексе задач по изучению теоретических основ функционирования экономических систем, механизмов частичного и общего равновесия, стабилизационной политики государства, факторов экономического роста, экономического выбора производителей и потребителей.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Экономика» относится к вариативной части дисциплин ООП (Б1.В.ОД.2) включённых в учебный план подготовки бакалавров, формирует методологическую базу для изучения различных направлений теоретической и прикладной экономики, в том числе истории экономических учений,

	менеджмента, маркетинга и т. д.
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-3, ПК-3
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Введение в экономику Тема 2. Взаимодействие спроса и предложения Тема 3. Производство и издержки Тема 4. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции Тема 5. Равновесие рынка ресурсов Тема 6. Общее равновесие рыночной системы Тема 7. Распределение доходов: <i>неравенство</i> и бедность Тема 8. <i>Роль государства</i> в смешанной экономике Тема 9. Национальная экономика: результаты и их измерение Тема 10. Макроэкономическая нестабильность: безработица и инфляция Тема 11. Равновесие на товарном рынке Тема 12. Макроэкономическое равновесие и фискальная политика государства Тема 13. Денежный рынок и кредитно-денежная политика государства Тема 14. Экономический рост и его регулирование Тема 15. Международные экономические отношения
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	к.э.н. доц. Л.А. Герман

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Конфликтология

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины – сформировать у будущих специалистов в области экономики профессиональные качества, позволяющие им творчески решать задачи по анализу и управлению конфликтами различных уровней и в различных сферах социального взаимодействия.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Учебная дисциплина «Конфликтология» относится к вариативной части дисциплин ООП (Б1.В.ОД.3)., изучается студентами на 1 курсе. Содержательно дисциплина «Конфликтология» связана с учебной дисциплиной «Психология».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1 (Модуль 1) Конфликтология как наука Тема 1. Введение в конфликтологию. Тема 2. Методологические основы конфликтологии. Тема 3. Научно-теоретические основы конфликтологии. Раздел 2. (Модуль 2) Типология конфликта Тема 4. Проблема коммуникации в конфликте. Тема 5. Внутриличностные конфликты. Тема 6. Межличностные конфликты. Тема 7. Конфликты в организации. Тема 8. Конфликты между большими социальными группами. Раздел 3. (Модуль3) Предупреждение и разрешение конфликтов Тема 9. Основы предупреждения конфликтов Тема 10. Разрешение конфликтов.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	доктор философских наук, доцент кафедры ГиРБ О.В. Архипова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Введение в гостеприимство**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	формирование у студентов знаний об основах и структуре индустрии гостеприимства
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина относится к вариативной части дисциплин ООП (Б1.В.ОД.4), имеет связь с такими дисциплинами, как «Организация гостиничного дела», «Технологии гостиничной деятельности», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-9
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. Теоретические основы гостеприимства Тема 1. Гостеприимство как социокультурный феномен. Тема 2. Человек и его потребности как основа гостеприимства Тема 3. Понятие услуги (сервиса), виды сервиса Раздел 2. Индустрия гостеприимства как направление бизнеса Тема 4. Общая характеристика индустрии гостеприимства Тема 5. Индустрия размещения в системе гостеприимства Тема 6. Структура и функциональное назначение предприятий общественного питания Тема 7. Транспортное обслуживание в индустрии гостеприимства Тема 8. Общая характеристика индустрии отдыха и развлечений Тема 9. Экскурсионное дело в системе гостеприимства Тема 10. Особенности индустрии гостеприимства Санкт-Петербурга
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	К.п.н., доц.Воронцова Г.Г.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины

**ГЕОГРАФИЯ**

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование комплекса знаний, умений и навыков в области географии туризма и сервисной деятельности, привитие системного и творческого подхода к их использованию для дальнейшего успешного обучения и последующей профессиональной деятельности
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Относится к вариативной части дисциплин рабочего учебного плана подготовки бакалавров (Б1.В.ОД.5). Дисциплина связана с такими дисциплинами, как «История мировых цивилизаций», «Статистика туризма».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-2
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1 (Модуль 1) География туризма в мире Тема 1. Классификация туристско-рекреационных регионов мира. Тема 2. География международных туристских потоков. Тема 3. География туризма и мировое гостиничное хозяйство. Раздел 2 (модуль 2). География туризма в Российской Федерации. Тема 4 Туристское районирование России. Тема 5. Туристско-рекреационные зоны и районы России. Раздел 3. (Модуль 3) География туризма в Ленинградской области. Тема 6. География туристских центров Ленинградской области. Тема 7. Основные туристские программы и индустрия гостеприимства Ленинградской области.
Формы контроля знаний	Экзамен

Разработчики	канд. культуролог. наук, доц. О.О. Лихачева канд. пед. наук, доц. Е.Г. Майш
--------------	--

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Статистика туризма

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладение студентами понятийной и терминологической базой статистики и основами методологии, а также комплексное изучение статистических показателей рынка туристских услуг в России на основе методологических рекомендаций Всемирной туристской организации (ЮНВТО), а также Федерального агентства по туризму (Ростуризм) и государственного Комитета по статистке (Госкомстат)
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к вариативной части дисциплин (Б1.В.ОД.6), и тесно связана с такими дисциплинами, как «Математика» и «Информатика».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-3
Название разделов и тем дисциплины	Введение. Тема 1. Предмет, метод и задачи статистики туризма. Тема 2. Основные понятия и категории статистики туризма. Тема 3. Информационная база статистики туризма. Тема 4. Статистическое наблюдение в туризме. Тема 5. Группировка статистических данных. Тема 6. Обобщающие характеристики совокупностей и анализ международного и внутреннего туризма.

	Тема 7. Статистическая отчетность предприятия туристской индустрии. Тема 8. Основные направления развития статистики туризма.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.э.н., доц. О.Н. Кострюкова к.т.н., проф. М.Б. Биржаков

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства**

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины - формирование у студентов совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная учебная дисциплина относится к базовой части дисциплин РУП (Б1.В.ОД.7 ). Предполагает установление междисциплинарных связей с такими дисциплинами, как «Математика», «Информатика», «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Учет и анализ на предприятиях гостеприимства», «Информационные технологии в ресторанном бизнесе».
Общая трудоемкость	Всего – 252 ЗЕ - 7
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-1, ПК-2
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (Модуль 1) Основные понятия автоматизированных систем управления (АСУ). Тема 2. Понятие о системах управления производством с применением ЭВМ. Тема 3. Управляющие микроЭВМ.

	<p>Тема 4. Основы применения ЭВМ для автоматизации производственных процессов.</p> <p>Раздел 2. (Модуль 2) Теория и практика применения АСУ в современных гостиничных комплексах.</p> <p>Тема 5. Основные характеристики автоматизированных систем управления гостиничным комплексом.</p> <p>Тема 6. Зарубежные системы управления гостиничным комплексом</p> <p>Тема 7. Современные отечественные системы управления гостиничным комплексом.</p> <p>Тема 8. Методика выбора системы управления разными категориями гостиниц.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, Зачет
Разработчики	к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Межкультурные коммуникации**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Успешная деятельность специалиста в области туризма и гостиничного хозяйства связана с развитием, прежде всего, коммуникативных способностей, на втором месте стоят лидерские качества, далее - навыки межличностного общения, а также адаптивность и гибкость. Решающим требованием к управлению в других странах является культурная «продвинутость», т.е. доскональное знание культурных традиций, умение управлять процессами, происходящими в многонациональных организациях. Знание ценностей и норм национальной и корпоративной культуры, а также их влияния на поведение человека и организационные процессы позволяет специалисту обрести уникальные конкурентные преимущества и выработать эффективные стратегии в международном бизнесе.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Межкультурные коммуникации» относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.8) и логически связана с такими дисциплинами, как «Культурология», «Конфликтология», «Этика деловых отношений».

Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5, ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	<p>Тема 1. Теоретические основы интеркультурных взаимоотношений в туризме, гостиничном хозяйстве. Подходы к определению культуры.</p> <p>Тема 2. Теоретические основы интеркультурных взаимоотношений в туризме. Параметры сравнения культур.</p> <p>Тема 3. Концептуальная и языковая картина мира. Вербально-коммуникативная реализация межкультурных различий.</p> <p>Тема 4. Модели анализа и понимания культуры.</p> <p>Тема 5. Интеркультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Вербально-коммуникативный аспект реализации межкультурных различий в деловом протоколе.</p> <p>Тема 6. Интеркультурные взаимоотношения в контексте переговорного процесса. Невербальные аспекты межкультурных различий.</p> <p>Тема 7. Правила межкультурного этикета и их национальные проявления.</p> <p>Тема 8. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в англоговорящих странах (США, Великобритания, ЮАР, Канада, Австралия).</p> <p>Тема 9. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в Скандинавии и родственных странах (Финляндия, Швеция, Норвегия, Дания, Нидерланды).</p> <p>Тема 10. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в странах с монохронной организацией (Швейцария, Германия, Бельгия, Венгрия, Франция- север).</p> <p>Тема 11. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в европейских странах с умеренно полихронной организацией (Франция - юг, Италия, Испания, Португалия).</p> <p>Тема 12. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в Арабских странах.</p> <p>Тема 13. Высококонтекстные культуры Востока. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса (Япония, Китай, Корея, Индия).</p> <p>Тема 14. Национальные особенности делового общения и организации переговорного процесса в странах Латинской Америки.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа

Разработчики	д. э. н., доц. Тюкова С.Ю. д. э. н., доц. Морозова М.А.
--------------	--

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях гостеприимства**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладение студентами основными понятиями, принципами, моделями и методами управления персоналом, кадровой политикой предприятия и корпоративной культурой, позволяющими оценить деятельность субъекта хозяйствования (фирмы, предприятия), разработать стратегию и тактику развития предприятия.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Учебная дисциплина «Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях гостеприимства» относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.9). Содержательно дисциплина пересекается с такими учебными дисциплинами как «Сервисная деятельность», «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Психология делового общения».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-4, ОК-6, ОПК-2
Название разделов и тем	Тема 1. Корпоративная культура и корпоративные отношения: вопросы теории и методологии

дисциплины	Тема 2. Формирование и структура корпоративной культуры организации. Тема 3. Управление персоналом как элемент системы менеджмента организации Тема 4. Специфика управления персоналом предприятия гостиничного бизнеса. Тема 5. Управленческие конфликты, их формы и стратегии преодоления. Тема 6. Проектирование организации труда, управленческих технологий и процедур.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	К.п.н., доцент Бедряева Т.В. К.п.н., доцент Матолыгина Н.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Учет и анализ на предприятиях гостеприимства**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование у обучающихся знаний об особенностях ведения бухгалтерского учета в гостиничном деле
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Учет и анализ на предприятиях гостеприимства» относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.10) и логически связана с такими дисциплинами, как «Экономика гостиничного предприятия», «Экономика», «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства»
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-3, ОПК-1
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Нормативное регулирование учета гостиничного дела Тема 2. Особенности организации бухгалтерского учета в гостиничном деле Тема 3. Учет основных средств и нематериальных активов

	Тема 4. Учет материальных оборотных активов Тема 5. Учет заработной платы в гостиничном деле Тема 6. Учет денежных средств Тема 7. Учет затрат и калькулирование услуг в гостиничном деле Тема 8. Учет расчетов Тема 9. Учет финансовых результатов в гостиничном деле Тема 10. Сущность управленческого учета Тема 11. Бухгалтерская финансовая отчетность в гостиничном деле и ее анализ
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	канд. экон. наук, доц. И.А. Роголева

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

# ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СЛУЖБ ПИТАНИЯ И БАНКЕТИНГА ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование у студентов теоретического и практического понимания организации обслуживания как многопланового экономического, социального и культурного феномена современности и практических навыков осуществления данного вида деятельности, изучение студентами основных проблем организации питания туристов, осуществляемых предприятиями индустрии гостеприимства и туризма.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства» относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.11) и логически связана с такими дисциплинами, как «Товароведение пищевых продуктов», «Малый гостиничный бизнес», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий», «Физиология питания», «Сетевой ресторанный бизнес», «Традиции и культура питания народов мира», «Информационные технологии в ресторанном бизнесе».

Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-11, ОПК-3
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Введение в дисциплину. Тема 2. Основы обслуживания туристов в гостинице Тема 3. Предприятия общественного питания. Организация. Тема 4. Принципы составления меню для предприятий общественного питания. Тема 5. Особенности питания разных стран. Тема 6. Организация питания в гостинице. Тема 7. Основные аспекты деятельности ресторанной службы в гостинице. Тема 8. Организация обслуживания массовых мероприятий.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	Ст.преподаватель Зюкина С.Л.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Изучение дисциплины позволяет достигнуть следующих целей и задач: - образовательных: сформировать представление о бизнес- планировании, как важном направлении деятельности гостиничного предприятия; изучить теорию и практику бизнес- планирования в условиях рынка; виды бизнес-планов и цели их разработки для различных типов гостиничных предприятий; усвоить логику и методику составления бизнес-плана гостиничного предприятия, а также методику разработки типовых разделов бизнес-плана.
---------------	--

	<p>- воспитательных: воспитать интерес к самостоятельной творческой деятельности по управлению гостиничным предприятием в рыночной экономике; умение соизмерять свои производственные и финансовые возможности с условиями рыночной среды; составлять, корректировать планы и контролировать их выполнение.</p> <p>- развивающих: развить логический подход к планированию, умение обобщать, выделять главное, использовать стратегическое мышление, развить способность достигать поставленных целей.</p>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ОД.12). Ее освоение тесно связано с изучением таких дисциплин, как «Экономика гостиничного предприятия», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-3, ПК-10
Название разделов и тем дисциплины	<p>Тема 1. Бизнес-планирование как элемент экономической политики фирмы.</p> <p>Тема 2. Организация планирования гостиничного бизнеса.</p> <p>Тема 3. Место и роль бизнес-плана при управлении гостиничным бизнесом.</p> <p>Тема 4. Аналитические разделы типового бизнес-плана.</p> <p>Тема 5. Ключевые разделы типового бизнес-плана.</p> <p>Тема 6. Основные элементы бизнес-планирования гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 7. Технология бизнес-планирования гостиничного предприятия.</p> <p>Тема 8. Управленческий бизнес-план.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	д.э.н., доц. С.Ю.Тюкова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Организация работы службы приема и размещения гостиничного предприятия

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Изучение общих принципов функционирования службы приема и размещения гостей, координации деятельности отдела, а также овладение методами предоставления высококачественного обслуживания, связанного с размещением и проживанием в гостинице.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Организация работы службы приема и размещения гостиничного предприятия» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ОД.13) и логически связана с такими дисциплинами, как «Документирование в гостиничной деятельности», «Конфликтология», «Иностранный язык», «Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-11
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (Модуль 1) Общая характеристика службы приема и размещения гостиницы. Тема 1. Общая характеристика службы приема и размещения. Тема 2. Персонал службы приема и размещения. Раздел 2. (Модуль 2) Требования к обслуживанию гостей сотрудниками службы приема и размещения. Тема 3. Технология обслуживания гостей в гостинице. Тема 4. Техническое и программное обеспечение для службы приема и размещения. Тема 5. Документация и другая отчетность службы приема и размещения. Тема 6. Особенности профессионального и делового общения работников службы приема и размещения.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	Ст. преп. Н.А.Тишукова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины – получение знаний об организации деятельности административных и хозяйственных подразделений гостиничного предприятия.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Учебная дисциплина «Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия» относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.14) и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация гостиничного дела», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Проектирование гостиничной деятельности», «Введение в гостеприимство», «Автоматизированные системы управления гостиничными комплексами», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-11, ОПК-2
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. (модуль 1) Административные подразделения гостиничного предприятия Тема 1. Общее руководство гостиничным предприятием, секретариат. Тема 2. Юридический отдел: организация деятельности и основные функции. Тема 3. Организация деятельности финансово - экономической службы гостиницы. Тема 4. Организация деятельности службы управления персоналом. Тема 5. Работа маркетинговой службы гостиницы. Тема 6. Техническая служба гостиницы: организация работы, функционал. Тема 7. Функционирование службы безопасности гостиницы. Тема 8. Медицинская служба: организация деятельности, функционал РАЗДЕЛ 2. (модуль 2) Хозяйственные службы гостиничного предприятия Тема 9. Служба горничных и уборщиков

	Тема 10. Прочие подразделения хозяйственной службы.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.культ.н, доц. Скобельцына А.С.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Сформировать у студентов знания, необходимые для организации эффективной эксплуатации гостиничных комплексов
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.15). Содержательно дисциплина связана с учебными дисциплинами: «Проектирование гостиничной деятельности», «Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия», «Технология гостиничной деятельности»
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-15, ОПК-3
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. Особенности эксплуатации гостиничных зданий и их конструктивные элементы (Модуль 1) Тема 1. Особенности эксплуатации гостиничных зданий и основные конструктивные элементы гостиничных зданий Тема 2. Техническая эксплуатация основных конструктивных элементов гостиничного здания РАЗДЕЛ 2. Инженерно-техническое оснащение гостиничных предприятий (Модуль 2) Тема 3. Техническая эксплуатация систем отопления гостиничных зданий Тема 4. Техническая эксплуатация систем внутреннего водоснабжения и канализации. Тема 5. Техническая эксплуатация систем электроснабжения

	Тема 6. Профессионально-техническое оборудование и его эксплуатация РАЗДЕЛ 3. Наружные работы и благоустройство территорий гостиничных комплексов (Модуль 3) Тема 7. Оценка технического состояния и ремонт окон, дверей и световых фонарей гостиничных зданий. Тема 8 Наружные работы и благоустройство территорий гостиничных комплексов
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	кан. пед. наук, доцент Г.Г.Воронцова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Экскурсионная деятельность**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Подготовка специалистов, способных планировать, разрабатывать и организовывать экскурсионное обслуживание туристов, разрешать трудные вопросы и контролировать программу пребывания туристов, а также качество обслуживания туристов.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к вариативной части РУП (Б1.В.ОД.16) и логически связана с такими дисциплинами, как «Иностранный язык», «Иностранный язык второй», «Сервисная деятельность», «Дополнительные услуги гостиничных предприятий».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-2
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (модуль 1) Теоретические аспекты экскурсионного дела.

	Тема 1. Введение в дисциплину Тема 2. Сущность экскурсии Тема 3. Показ экскурсионных объектов Тема 4. Экскурсионный рассказ Раздел 2. (Модуль 2) Методика работы гида-переводчика с иностранными туристами Тема 5. Техника ведения экскурсии Тема 6. Практические умения и навыки гида-переводчика Тема 7. Профессиональная этика в организации деятельности гида-переводчика
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	ст. преподаватель Чистякова Е.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ГЛОБАЛЬНЫЕ СИСТЕМЫ БРОНИРОВАНИЯ

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины - формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению глобальных систем бронирования в гостиничном бизнесе.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Глобальные системы бронирования» относится к вариативной части ОУП (Б1.В.ОД.17) и логично связана с дисциплинами «Гостиничный менеджмент», «Технология гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-2, ПК-11
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1 (Модуль 1) Общая характеристика компьютерных систем бронирования Тема 1. Основные характеристики компьютерных систем бронирования и резервирования.

	<p>Раздел 2 (Модуль 2). Системы бронирования, используемые в гостиничном деле</p> <p>Тема 1. Система бронирования Amadeus.</p> <p>Тема 2. Система бронирования Galileo.</p> <p>Тема 3. Система бронирования Worldspan.</p> <p>Тема 4. Система бронирования Sabre.</p> <p>Тема 5. Другие зарубежные системы бронирования.</p> <p>Тема 6. Российские компьютерные системы бронирования.</p> <p>Тема 7. Выбор системы бронирования.</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Технологии продаж гостиничного продукта**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	<p>Дать понимание основ создания и функционирования системы продвижения и продаж гостиничных услуг, подготовить студентов к практическому использованию маркетинговых средств в продвижении и продажах гостиничных услуг, раскрыть методы и приемы ведения продаж гостиничных услуг на внутренних и международных рынках, способы организации и проведения рекламы, мероприятий Public Relations и Publicity в гостиничной индустрии.</p>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	<p>Данная учебная дисциплина включена в вариативную часть РУП (Б1.В.ОД.18) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сетевой гостиничный бизнес», «Реклама в гостиничном бизнесе»,</p>

	«Маркетинг гостиничного предприятия».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-1, ОПК-1
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Тема 2 Гостиничный продукт: характерные особенности, методы формирования Тема 3. Особенности жизненного цикла гостиничного продукта: этапы, маркетинговые мероприятия Тема 4. Потребности, удовлетворяемые гостиничным продуктом Тема 5. Методы изучения и анализа предпочтений потребителя Тема 6. Потребители гостиничного продукта, особенности их поведения Тема 7. Последовательность маркетинговых мероприятий при освоении сегмента рынка и позиционирования гостиничного продукта Тема 8. Формирование и управление номенклатурой услуг в гостинице Тема 9. Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы Тема 10. Специфика ценовой политики гостиницы, факторы, влияющие на её формирование, система скидок и надбавок Тема 11. Специфика рекламы услуг и гостиничного продукта
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	К.п.н., доцент Бедяева Т.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Разъяснить студентам принципы документирования в гостиничной деятельности, объяснить роль документа в управлении гостиничной деятельностью и развить навыки работы с документацией.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Документирование в гостиничной деятельности» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ОД.19) и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация гостиничного дела», «Гостиничный менеджмент», «Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-3
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Возникновение и развитие государственного регулирования документирования управленческой деятельности. Тема 2. Унифицированные системы документации Тема 3. Роль документирования в управлении гостиничным предприятием. Тема 4. Организация делопроизводства на гостиничном предприятии.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.п.н., доцент Ю.И. Рудинова ст. препод. Е.П. Шевченко

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Реклама в гостиничном бизнесе

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины – овладение теоретическими и практическими основами рекламной деятельности в гостиничном бизнесе для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Реклама в гостиничном бизнесе» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ОД.20) и логически связана с такими дисциплинами, «Психология», «Русский язык и культура речи», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Технологии продаж гостиничного продукта».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-10
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (Модуль 1) Теоретические аспекты рекламной деятельности Тема 1. Сущность и функции рекламы Тема 2. Особенности рекламы в гостиничном бизнесе Тема 3. Имидж и публичных отношений в гостиничном деле Раздел 2. (Модуль 2) Рекламные технологии в гостиничном бизнесе Тема 4. Информационно-рекламные материалы Тема 5. Реклама в прессе, радио, телереклама, в интернете Тема 6. Рекламная компания в отеле Тема 7. Выставочная реклама Тема 8. Этика рекламной деятельности.
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	к.п.н., доцент Матолыгина Н.В. ст. преподаватель Спивак Л.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Мировая культура и искусство**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины «Мировая культура и искусство» состоит в том, чтобы дать студентам целостное представление о мировом историко-культурном процессе, сформировать системные знания в сфере теории и истории мировой культуры и искусства, фундаментальные знания о мировом культурном наследии.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	«Мировая культура и искусство» - дисциплина, предполагающая овладение фундаментальными знаниями в области истории мировой культуры и искусства, усвоение принципов типологической характеристики культуры, анализа основных видов и жанров искусства, овладения навыками интерпретации художественного произведения в совокупности формальных и содержательных компонентов. Дисциплина «Мировая культура и искусство» относится к вариативной части дисциплин по выбору ООП (Б1.В.ДВ.1.1). Освоение дисциплины «Мировая культура и искусство» тесно связано с изучением таких дисциплин как «Философия», «Культурология», «История мировых цивилизаций».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-1

Название разделов и тем дисциплины	<p>Раздел 1. (Модуль 1) Развитие теоретических представлений о культуре</p> <p>Тема 1. Содержание понятия «культура» и историческое развитие представлений о культуре.</p> <p>Тема 2. Процесс перехода от биологической формы существования к культурной. Общая характеристика первобытной культуры и искусства.</p> <p>Раздел 2. (Модуль 2) История древних цивилизаций</p> <p>Тема 3. Культура Древней Месопотамии.</p> <p>Тема 4. Культура и искусство Древнего Египта.</p> <p>Тема 5. Античная культура и искусство.</p> <p>Раздел 3. (Модуль 3) Культура и искусство Западной Европы</p> <p>Тема 6. Культура западноевропейского средневековья.</p> <p>Тема 7. Культура и искусство эпохи Возрождения и Реформации.</p> <p>Тема 8. Культура Нового времени.</p> <p>Тема 9. Эволюция системы ценностей в культуре XX века.</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	доктор философских наук, доцент кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса О.В. Архипова

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины  
**Культурология**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**  
Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины «Культурология» состоит в том, чтобы дать студентам целостное представление о культуре как универсальном способе отношения человека к миру, важнейшем условии его духовного развития и научить разбираться в вопросах теории и истории культуры.
---------------	--

Место дисциплины в рабочем учебном плане	«Культурология» - дисциплина, предполагающая овладение фундаментальными знаниями в области теории и истории культуры, эволюции исторических представлений о культуре, основных функциях и методах ее исследования. Дисциплина «Культурология» относится к вариативной части дисциплин по выбору ООП (Б1.В.ДВ.1.2). Освоение дисциплины «Культурология» тесно связано с изучением таких дисциплин как «Философия», «История мировых цивилизаций», «Мировая культура и искусство».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-1, ОК-7
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Культура и культурология. Тема 2. Морфология культуры. Тема 3. Основные сферы культуры. Тема 4. Этапы развития представлений о культуре. Тема 5. Общественно-историческая школа в культурологии. Тема 6. Основные теоретические направления в современной культурологии. Тема 7. Культура России.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	доктор философских наук, доцент кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса О.В. Архипова

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## ИСТОРИЯ МИРОВЫХ ЦИВИЛИЗАЦИЙ

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Учебный курс – «История мировых цивилизаций» ставит своей целью дать студентам необходимые знания по Истории мировых цивилизаций. Изучение дисциплины – «История мировых цивилизаций» дает представление не только о единстве, но и многообразии мирового исторического процесса
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина – «История мировых цивилизаций» относится к вариативной части дисциплин по выбору ООП (Б1.В.ДВ.2.1). Дисциплина предполагает установление междисциплинарных связей с «Историей», «Основами социального государства».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-1, ОК-2
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Теории цивилизаций. Тема 2. Цивилизации Древнего мира. Тема 3. Цивилизации античного мира Тема 4. Цивилизация Средневековья. Тема 5. Раннеиндустриальная цивилизация. Эпоха Возрождения и Реформации. Тема 6. Цивилизационные процессы в Европе Нового времени. Индустриальная цивилизация. Тема 7. Постиндустриальная цивилизация конца XX – начала XXI века. Тема 8. Россия в мировом сообществе цивилизаций.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	д-р ист. наук, проф. А.Г. Макаров

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Человек и его потребности**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель: создание системы знаний о человеке и его потребностях, средствах и способах формирования новых потребностей, методах удовлетворения социальных и культурных потребностей индивида, семьи и общества. Основные задачи дисциплины: - формирование понимания сущности потребностей человека; - изучение системы потребностей в их динамике; - изучение способов формирования и средств удовлетворения потребностей.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.2.2). Ее освоение тесно связано с изучением таких дисциплин, как «Философия», «Культурология», «Психология», «Сервисная деятельность».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6, ОК-7
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Природа и сущность человека. Природа и сущность потребностей человека. Тема 2. Развитие представлений о человеке и его потребностях в гуманитарных науках. Тема 3. Индивидуальные психические и физиологические особенности человека – основа запросов и потребностей человека. Тема 4. Классификация потребностей. Динамика потребностей. Человеческие потребности и система ценностей. Тема 5. Труд как средство удовлетворения потребностей. Тема 6. Место и роль сервиса в удовлетворении человеческих потребностей.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.культ.н, доц. Скобельцына А.С.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **История развития курортного дела и мировой спа-индустрии**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Формирование у бакалавров знаний о курортной системе как основе создания службы общественного здоровья. Данный курс позволит студентам получить представление о принципах, новых методах организации курортного оздоровления и отдыха в условиях рекреационно-реабилитационных учреждений, о состоянии и перспективах развития санаторно-курортной отрасли.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.2.3) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сервисная деятельность», «Гостиничный менеджмент», «Курортно-рекреационные ресурсы».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-2
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. История развития курортного дела. Тема 2. Курортное дело в системе здравоохранения и лечебно-оздоровительном туризме Тема 3. Основы курортной медицины. Тема 4. Курортно-рекреационные ресурсы России.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.культ.н, доц. Скобельцына А.С.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины  
**Этика деловых отношений**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладеть теоретическими и практическими основами этики деловых отношений для успешного
---------------	--

	применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору ООП (Б1.В.ДВ.3.1), связана с такими дисциплинами, как «Психология», «Культура делового общения».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5, ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Этика как социально-культурный феномен; Тема 2. Сущность и принципы этики деловых отношений; Тема 3. Этика внешней деятельности организации, этические нормы отношений внутри организации; Тема 4. Деловой этикет: история, сущность и современные правила; Тема 5. Деловое общение: принципы, виды и особенности; Тема 6. Культура одежды и имидж делового человека; Тема 7. Речевой этикет и его значение в жизни делового человека; Тема 8. Национально-культурные особенности этикета зарубежных стран.
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	доцент, к.п.н. Матолыгина Н.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Культура делового общения**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладение теоретическими и практическими основами делового общения для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина относится к вариативной части дисциплин по выбору ООП Б1.В.ДВ.3.2, логически связана с такими дисциплинами, как «Психология», «Психология делового общения».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-5, ОК-6
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Введение в дисциплину Тема 2. Общение как социально психологический механизм Тема 3. Характеристики делового общения Тема 4. Вербальные средства коммуникации Тема 5. Невербальные средства в деловой коммуникации Тема 6. Психологические воздействия в общении Тема 7. Репрезентативная система в деловой коммуникации Тема 8. Формы деловой коммуникации Тема 9. Психолого-коммуникативный потенциал деловых партнёров Тема 10. Этика и этикет в деловой коммуникации.
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	Доцент, к.п.н. Матолыгина Н.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### ТУРИСТСКОЕ СТРАНОВЕДЕНИЕ

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**  
Квалификация выпускника – **бакалавр**

Цель изучения	Цель дисциплины - сформировать у студентов систематизированные представления о регионах и странах мира.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Туристское страноведение» является дисциплиной вариативной части рабочего учебного плана подготовки бакалавров (Б1.В.ДВ.4.1.) Дисциплина связана с такими дисциплинами, как «География», «Культурология», «История мировых цивилизаций».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-7
Название разделов и тем дисциплины	<p>Раздел 1. (Модуль 1) Туристское страноведение Европы. 1.1. Страны Северной Европы и Восточной (Центральной) Европы. 1.2. Страны Западной и Южной Европы</p> <p>Раздел 2. (Модуль 2) Туристское страноведение Азии Тема 2.1.Страны Передней (Западной) Азии Тема 2.2. Страны Южной и Юго-Восточной и Восточной Азии</p> <p>Раздел 3. (Модуль 3) Туристское страноведение Африки Тема 3.1. Страны Северной, Западной и Центральной Африки Тема 3.2. Страны Восточной и Южной Африки</p> <p>Раздел 4. (Модуль 4) Туристское страноведение Америки Тема 4.1. Страны североамериканского региона. Тема 4.2. Страны латиноамериканского региона</p> <p>Раздел 5. (Модуль 5) Туристское страноведение австрало-океанийского региона. Тема 5.1. Австралия Тема 5.1.Страны Океании</p>
Формы контроля знаний	Экзамен

Разработчики	к.к.н., доцент О.О.Лихачева
--------------	-----------------------------

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины  
**КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель изучения дисциплины «Курортно-рекреационные ресурсы» состоит в формировании у студентов систематизированного представления о курортно-рекреационных ресурсах регионов России. Предметом изучения является комплекс теоретических и практических вопросов, раскрывающих роль и место рекреации и рекреационной деятельности в здоровье современного человека, курортные факторы, различные методы оздоровления, используемые в курортологии.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Курортно-рекреационные ресурсы» относится к вариативной части дисциплин РУП (Б1.В.ДВ.4.2). В процессе изучения дисциплины «Курортно-рекреационные ресурсы» предусматривается активное использование студентами знаний, полученных в курсах «Экология», «География».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-1

Название разделов и тем дисциплины	<p>Введение</p> <p>РАЗДЕЛ 1. (МОДУЛЬ 1) – СУЩНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ РЕКРЕАЦИИ КАК ФОРМЫ ОТДЫХА</p> <p>Тема 1. Здоровье общества и рекреация.</p> <p>Тема 2. Устойчивое развитие рекреаций.</p> <p>Тема 3. Генезис развития курортной деятельности</p> <p>РАЗДЕЛ 2. (МОДУЛЬ 2) – ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КУРОРТНО-РЕКРЕАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ</p> <p>Тема 4. Состояние и проблемы использования курортно-рекреационных ресурсов в России</p> <p>Тема 5. Минеральные воды</p> <p>Тема 6. Лечебные грязи</p> <p>Тема 7. Природные ландшафты и биоклиматические ресурсы</p> <p>Тема 8. Сохранение биоразнообразия рекреационных природных территорий</p> <p>Тема 9. Курортологические аспекты освоения природных территорий.</p> <p>РАЗДЕЛ 3. (МОДУЛЬ 3) – КУОРТЫ И САНАТОРИИ РОССИИ</p> <p>Тема 10. Курорты Северо-запада России</p> <p>Тема 11. Курорты Средней полосы России</p> <p>Тема 12. Курорты Поволжья</p> <p>Тема 13. Курорты Краснодарского края</p> <p>Тема 14. Кавказские Минеральные Воды</p> <p>Тема 15. Курорты Урала</p> <p>Тема 16. Курорты Сибири и Дальнего Востока</p>
Формы контроля знаний	Экзамен
Разработчики	д.э.н., профессор Боголюбова С.А. ст. преподаватель Чистякова Е.В.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Концепции современного естествознания**

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины - формирование у студентов рационального естественнонаучного мышления, представлений об окружающем мире, компетенций в области практического использования естественнонаучных знаний для решения профессиональных проблем.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к вариативной части РУП (Б1.В.ДВ.5.1) и логически связана со следующими дисциплинами: «Безопасность жизнедеятельности», «Информатика», «Сервисная деятельность», «Технологии гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-7, ОК-9
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1 (модуль 1) Научный метод познания и панорама современного естествознания Тема 1. Естественнонаучная и гуманитарная культура РАЗДЕЛ 2 (модуль 2) Концепции описания природы Тема 2. Механическая и электромагнитная картины мира Тема 3. Специальная и общая теория относительности Тема 4. Структурные уровни организации материи РАЗДЕЛ 3 (модуль 3) Концепции организации материи на физическом и химическом уровне Тема 5. Фундаментальные взаимодействия в природе Тема 6. Квантово-механическая теория Тема 7. Законы сохранения и симметрия Тема 8. Химические системы РАЗДЕЛ 4 (модуль 4) Концепция самоорганизации Тема 9. Порядок и хаос Тема 10. Самоорганизация РАЗДЕЛ 5 (модуль 5) Концепции биологического уровня организации материи Тема 11. Биологическая эволюция Тема 12. Человек и природа
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой

Разработчики	д.т.н., профессор А.М. Балонишников к. ф.-м. наук, доцент Р.О. Старобогатов
--------------	--

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### Безопасность на предприятиях гостеприимства

Направление подготовки – **43.03.03 – Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Познакомить студентов с основами организации безопасности в гостинице и сформировать у них профессиональные качества, позволяющие решать задачи по обеспечению безопасных условий проживания клиентов в гостиницах
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина относится к вариативной части (Б1.В.ДВ.5.2). Содержательно дисциплина «Безопасность на предприятиях гостеприимства» связана с учебными дисциплинами «Психология», «Конфликтология», «Технология гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 144 ЗЕ - 4
Требования к результатам освоения дисциплины	ОПК-1, ОК-9
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1 (Модуль 1) Теоретические и правовые основы организации безопасности в гостинице Тема 1. Основные понятия и определения безопасности гостиничных предприятий, Тема 2. Безопасность в гостинице и уровни ее организации Раздел 2. (модуль 2). Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы Тема 3. Основные составляющие системы безопасности гостиницы, Тема 4. Основные направления обеспечения безопасности гостиничного хозяйства Раздел 3. (Модуль3) Деятельность службы безопасности Тема 5. Служба безопасности гостиницы и организация ее работы, Тема 6. Технические средства и системы обеспечения безопасности гостиницы
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой

Разработчики	кан. пед. наук, доцент Г.Г.Воронцова
--------------	--------------------------------------

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование у студентов знаний об основах гостеприимства как важной составляющей отрасли туризма, формирование представления о теоретических аспектах управления доходностью в гостиничном деле, а также изучение основных терминов, понятий, принципов и методов финансовой деятельности гостиничного предприятия.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Основы управления доходностью в гостиничном деле» включена в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.6.1). Освоение данной дисциплины тесно связано с изучением таких дисциплин как «Гостиничный менеджмент», «Экономика гостиничного предприятия», «Экономика».
Общая трудоемкость	Всего – 180 ЗЕ - 5
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-3, ПК-4
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. Теоретические аспекты управления доходностью предприятия Тема 1. Понятие доходов и доходности гостиничного предприятия. Тема 2. Основные показатели доходности предприятиями. Тема 3. Финансовые рычаги управления доходностью. Тема 4. Пути повышения рентабельности и максимизация прибыли гостиничного предприятия. РАЗДЕЛ 2. Особенности управления доходностью в гостиничном бизнесе Тема 5. Классификация доходов гостиничного предприятия.

	<p>Тема 6. Этапы формирования конечного финансового результата.</p> <p>Тема 7. Количественная оценка влияния факторов на динамику прибыли.</p> <p>Тема 8. Анализ условий достижения требуемой доходности деятельности предприятия.</p> <p>Тема 9. Система относительных показателей доходности и их взаимосвязь.</p> <p>Тема 10. Операционная пирамида коэффициентов Дюпон (Du Pont).</p> <p>Тема 11. Обеспечение требуемого уровня рентабельности.</p> <p>Тема 12. Экономическая прибыль предприятия.</p> <p>Тема 13. Аналитическая модель оценки изменения курсовой стоимости акций.</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа
Разработчики	д.э.н., доцент Морозова М.А.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Товароведение пищевых продуктов**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Цель изучения	<p>Основные цели дисциплины - сформировать у студентов комплекс представлений о классификации и стандартизации продовольственных товаров, химическом составе и физических свойствах, о методах оценки качества товаров.</p> <p>Задачи дисциплины – научить студентов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации, ассортименту и качеству продовольственных товаров, условиям хранения;</li> <li>- основным методам оценки качества продовольственных товаров в соответствии с современными требованиями;</li> </ul>
---------------	--

	<p>- раскрыть достижения отечественной и зарубежной науки, техники и технологии производства новых видов пищевых продуктов;</p> <p>- дать понятие о процессах, происходящих при производстве и хранении продовольственных товаров.</p>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.6.2) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сетевой ресторанный бизнес», «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Традиции и культура питания народов мира», «Физиология питания».
Общая трудоемкость	Всего – 180 ЗЕ - 5
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-4
Название разделов и тем дисциплины	<p>Тема 1. Введение в товароведение продовольственных товаров и теоретические основы товароведения</p> <p>Тема 2. Зерно и продукты его переработки</p> <p>Тема 3. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки. Химический состав и пищевая ценность овощей и плодов</p> <p>Тема 4. Кондитерские товары</p> <p>Тема 5. Вкусовые товары.</p> <p>Тема 6. Молоко и молочные продукты</p> <p>Тема 7. Пищевые жиры</p> <p>Тема 8. Мясо и мясные продукты</p> <p>Тема 9. Яйца и яичные продукты</p> <p>Тема 10. Рыба и рыбные продукты</p>
Формы контроля знаний	Экзамен, курсовая работа
Разработчики	к.э.н, доц. кафедры ГиРБ Клейн Е.Д.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Малый гостиничный бизнес**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Овладение теоретическими и практическими основами малого гостиничного бизнеса для успешного применения полученных компетенций в профессиональной деятельности.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.7.1) и логически связана с такими дисциплинами, как «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-11
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе Тема 2. Теоретические основы развития малого гостиничного бизнеса Тема 3. Основные требования, предъявляемые к предприятиям малого гостиничного бизнеса: малый отель, мини-отель, guest house и т.д.
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	доцент, к.п.н. Руглова Л.В.

#### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Информационные технологии в ресторанном бизнесе**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель: формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков по применению информационных технологий в ресторанном бизнесе. Задачами дисциплины являются:
---------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сформировать у студентов системное представление о современных информационных системах в ресторанном бизнесе;</li> <li>- сформировать у студентов знания об основных преимуществах и недостатках современных информационных технологий в ресторанном бизнесе;</li> <li>- развить у студентов умение использовать инновационные технологии в ресторанном бизнесе;</li> <li>- выработать практические навыки внедрения информационной безопасности в ресторанном бизнесе;</li> <li>- развить у студентов умение анализировать основные преимущества внедрения информационных технологий в ресторанном бизнесе.</li> </ul>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.7.2) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сетевой ресторанный бизнес», «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Традиции и культура питания народов мира».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-11, ОПК-1
Название разделов и тем дисциплины	<p>Тема 1. Информационные технологии и их роль в сфере гостеприимства. Основные характеристики информационных технологий в ресторанном бизнесе.</p> <p>Тема 2. Обзор автоматизированной системы управления «1С: Предприятие 8. Ресторан».</p> <p>Тема 3. Обзор автоматизированной системы управления «R-Keeper».</p> <p>Тема 4. Обзор автоматизированной системы управления «Intellect Style» Ресторан.</p> <p>Тема 5. Современные информационные технологии в управлении гостиницами и ресторанами.</p> <p>Тема 6. Выбор автоматизированной системы управления рестораном. Применение современных технологий в ресторанном бизнесе.</p>
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	к.э.н., доц. Д.А. Поночевный

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины  
**Дополнительные услуги гостиничных предприятий**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**

Профиль подготовки – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Изучение общих принципов организации и осуществления дополнительных услуг гостиничных предприятий, их функций и требования к ним, а также овладение методами предоставления высококачественного обслуживания, связанного с оказанием дополнительных услуг гостиничных предприятий.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Дополнительные услуги гостиничных предприятий» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.8.1) и логически связана с такими дисциплинами, как «Маркетинг гостиничного предприятия», «Экономика гостиничного предприятия», «Гостиничный менеджмент», «организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Экскурсионная деятельность», «Сетевой ресторанный бизнес».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-1
Название разделов и тем дисциплины	Раздел 1. (Модуль 1) Общая характеристика дополнительных услуг гостиничных предприятий Тема 1. Понятие «основных» и «дополнительных» услуг гостиничных предприятий Тема 2. Соответствие категории гостиничных предприятий и предоставляемых услуг. Тема 3. Стандартизация гостиничных услуг. Раздел 2. (Модуль 2). Организация дополнительных услуг. Тема 4. Организация питания в гостиничном комплексе. Выездное обслуживание. Тема 5. Организация услуг для проведения конференций. Тема 6. Подготовка и требование к персоналу, обеспечивающему предоставление дополнительных услуг гостиничных предприятий.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	Ст. преп. Ю.В.Баландина

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы дисциплины

**Физиология питания**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Целью изучения дисциплины является формирование у студентов навыков в составлении рационов питания для различных групп населения с учетом физиологических требований, а также изучение закономерностей процессов пищеварения, его биохимических и физиологических основ.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.8.2) и логически связана с такими дисциплинами, как «Сетевой ресторанный бизнес», «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Традиции и культура питания народов мира», «Товароведение пищевых продуктов».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-7
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Понятие о физиологии питания. Значение питания для здоровья человека Тема 2. Физиология пищеварения Тема 3. Пищевые вещества, их роль в питании человека Тема 4. Витамины и минеральные вещества – их роль в питании Тема 5. Основы рационального питания человека. Расчет пищевой ценности блюд и рационов Тема 6. Диетическое и лечебно-профилактическое питание
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	д.м.н., проф. Лопатин С.В.

АННОТАЦИЯ  
рабочей программы  
**СЕТЕВОЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС**

Направление подготовки – **43.03.03 Гостиничное дело**  
Квалификация выпускника – бакалавр

Цель изучения	Формирование системных знаний в сетевого гостиничного бизнеса. Данный курс помогает системно и всесторонне изложить вопросы современной организации таких сложных интеграционных образований, какими являются гостиничные сети.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Сетевой гостиничный бизнес» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.9.1). Освоение данной дисциплины логично связано с дисциплинами «Сервисная деятельность», «Технология гостиничной деятельности».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-2, ПК-4, ПК-5
Название разделов и тем дисциплины	РАЗДЕЛ 1. Проблемы развития индустрии гостеприимства на современном этапе Тема 1. Мировой опыт и тенденции функционирования индустрии гостеприимства в свете глобализации и интернационализации туризма и гостиничного бизнеса Тема 2. Региональные особенности развития сетевого гостиничного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние Тема 3. Обзор и характеристика основных мировых гостиничных сетей Тема 4. Проблемы развития гостиничного бизнеса в России Тема 5. Инновационные процессы в организации управления средствами размещения в

	<p>современных условиях развития гостиничного бизнеса</p> <p>РАЗДЕЛ 2. Теоретические основы развития сетевой формы гостиничного бизнеса</p> <p>Тема 6. Понятие гостиничной сети и классификация гостиничных сетей</p> <p>Тема 7. Интеграционные процессы в современном туристском и гостиничном бизнесе</p> <p>Тема 8. Транснациональные и многонациональные компании как основа создания сетевых гостиничных предприятий.</p> <p>Тема 9. Преимущества и недостатки сетевой формы организации гостиничного бизнеса</p> <p>РАЗДЕЛ 3. Современные стратегии развития сетевого гостиничного бизнеса</p> <p>Тема 10. Развитие сетевого гостиничного бизнеса на основе франчайзинга и особенности гостиничного франчайзинга в России</p> <p>Тема 11. Стратегические альянсы и совместные предприятия в рамках реализации стратегии концентрированного сетевого гостиничного бизнеса</p> <p>Тема 12. Особенности реализации контракта на управление в условиях сетевой формы организации гостиничного бизнеса</p> <p>Тема 13. Одно- и мультибрендовые конкурентные стратегии в сетевом гостиничном бизнесе</p> <p>Тема 14. Сравнительные корпоративные и организационные структуры в свете разработки перспективных стратегий сетевого гостиничного бизнеса</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	д.э.н., доцент Морозова М.А.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## Сетевой ресторанный бизнес

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель: формирование у студентов мышления, базирующегося на знании основ сетевого ресторанного бизнеса для осуществления их профессиональной деятельности. Задачи: - сформировать понятийный аппарат ресторанных сетей и классификацию предприятий общественного питания; - научить определять и оценивать преимущества и недостатки сетевой формы организации ресторанного бизнеса; - выработать навыки анализа региональных особенностей развития сетевого ресторанного бизнеса с учетом информации о мировом опыте развития ресторанных сетей; - выработать практические навыки применения методов решения управленческих задач с использованием полученных теоретических знаний; - развить умение прогнозировать развитие событий и изменение состояния системы.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.9.2) и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Традиции и культура питания народов мира», «Товароведение пищевых продуктов».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-2, ПК-4, ПК-5
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Мировой опыт и тенденции функционирования индустрии гостеприимства в свете глобализации и интернационализации туризма: факторы, влияющие на сферу туризма и гостеприимства. Тема 2. Обзор и характеристика основных мировых ресторанных сетей. Региональные особенности развития сетевого ресторанного бизнеса: исторические предпосылки и современное состояние. Тема 3. Проблемы развития ресторанного бизнеса в России. Тема 4. Понятие «ресторанная сеть» и ее особенности. Преимущества и недостатки сетевой формы

	<p>организации ресторанного бизнеса.</p> <p>Тема 5. Транснациональные и многонациональные компании как основа создания сетевых ресторанных предприятий.</p> <p>Тема 6. Развитие сетевого ресторанного бизнеса на основе франчайзинга и особенности ресторанного франчайзинга в России.</p> <p>Тема 7. Стратегические альянсы и совместные предприятия в рамках реализации стратегии концентрированного сетевого ресторанного бизнеса. Конкурентные стратегии в сетевом ресторанном бизнесе.</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.т.н., доцент Кущева Н. Б.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Деятельность специализированных средств размещения**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель дисциплины заключается в получении студентом знаний о деятельности специализированных средств размещения и ее особенностях
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Дисциплина «Деятельность специализированных средств размещения» входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.10.1). Освоение дисциплины тесно связано с изучением таких дисциплин, как «Введение в гостеприимство», «Курортно-рекреационные ресурсы», «Гостиничный менеджмент».
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3

Требования к результатам освоения дисциплины	ПК-4
Название разделов и тем дисциплины	<p>РАЗДЕЛ 1. (модуль 1) Понятие специализированных средств размещения</p> <p>Тема 1. История становления и развития средств размещения</p> <p>Тема 2. Современное состояние и перспективы развития рынка специализированных средств размещения</p> <p>Тема 3. Системы классификации и типология средств размещения</p> <p>РАЗДЕЛ 2. (модуль 2) Организация и специфика функционирования специализированных средств размещения</p> <p>Тема 4. Организация, функционирование, взаимосвязи служб специализированных средств размещения</p> <p>Тема 5. Требования к функциональным помещениям и предоставляемым услугам</p> <p>Тема 6. Нормативно-правовая база.</p> <p>Тема 7. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения специализированных средств размещения.</p>
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	д.э.н., доцент Морозова М.А.

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Традиции и культура питания народов мира**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	<p>Цель: является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении традиций, обычаев, особенностей исторически сложившихся в культуре питания народов мира с учетом национальных, религиозных, исторических и природно-географических условий.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- развить навыки освоения подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;</li> <li>- ознакомить с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;</li> <li>- изучить истории застольного этикета и его особенностей народов мира;</li> <li>- определить места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;</li> <li>- выработать навыки обоснования использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;</li> <li>- воспитать у студентов культуру потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры..</li> </ul>
Место дисциплины в рабочем учебном плане	<p>Данная дисциплина входит в вариативную часть РУП (Б1.В.ДВ.10.2) и логически связана с такими дисциплинами, как «Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства», «Физиология питания», «Товароведение пищевых продуктов».</p>
Общая трудоемкость	<p>Всего – 108 ЗЕ - 3</p>
Требования к результатам освоения дисциплины	<p>ОК-2, ОК-7</p>
Название разделов и тем дисциплины	<p>Тема 1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры и туристских ресурсов. История и этапы развития традиций питания.</p> <p>Тема 2. Традиции питания и их отражение в мировой литературе и живописи.</p> <p>Тема 3. Факторы формирования традиций и культур питания народов мира. Религия – основополагающий фактор формирования традиций и культур питания.</p> <p>Тема 4. Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехословакия, Болгария).</p> <p>Тема 5. Особенности формирования традиции и культура питания народов России.</p>

	Тема 6. Национальные особенности традиций и культур питания народов мира.
Формы контроля знаний	Зачет
Разработчики	к.т.н., доцент Кущева Н. Б.

### АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

## **Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Цель данной практики – довести до студента условия реализации в СПбГЭУ основной образовательной программы (ООП вуза) по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, а также познакомить будущих бакалавров с деятельностью гостиничных предприятий.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Учебная практика входит в вариативную часть РУП (Б2.У.1). Во время учебной ознакомительной практики студент должен прослушать цикл лекций. Посетить предприятия (организации) индустрии гостиничного хозяйства согласно графику проведения экскурсий, выполнить индивидуальное задание, подготовить и защитить отчет по практике.
Общая трудоемкость	Всего – 108 ЗЕ - 3
Требования к результатам освоения дисциплины	ОК-6, ОПК-6
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Система образования в Российской Федерации и ее нормативно правовая база Тема 2. Государственные образовательные стандарты высшего профессионального образования Тема 3. История Санкт-Петербургского государственного инженерно-экономического университета и оценка его конкурентоспособности в современных условиях Учебно-воспитательный процесс. Направления и специальности подготовки бакалавров. Подготовка магистров. Движение контингента студентов. Применение системного подхода в подготовке специалистов. Роль выпускающих кафедр в подготовке бакалавров и магистров. Внедрение новых форм и методов обучения. Научно-исследовательская и творческая деятельность. Основные научные направления.

	Фундаментальные и поисковые исследования. Тема 4. Организация учебного процесса в вузе Тема 5. Поиск информации в процессе учебной и научно-исследовательской работы Тема 6. Государственные требования к профессиональной подготовленности бакалавра гостиничного дела Тема 7. Характеристика объектов профессиональной деятельности выпускника
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	канд. экон. наук, доц. М.А. Морозова ст. преп. Е.П. Шевченко

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Производственная практика предусматривает изучение трудовых, организационных, социально-экономических, коммуникационных процессов в гостиничном предприятии с акцентом на видах деятельности, предполагающих использование иностранного языка. По окончании производственной практики студент составляет письменный отчет о выполнении общего, типового и индивидуального заданий. Вместе с отчетом предоставляется отзыв предприятия о деятельности студента во время прохождения практики.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	«Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности» входит в вариативную часть РУП (Б2.П.1).
Общая трудоемкость	Всего – 216 ЗЕ - 6

Требования к результатам освоения дисциплины	Процесс прохождения практики направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-11, ОПК-1, ОПК-2
Название разделов и тем дисциплины	Программа практики включает выполнение: общей части, типового и индивидуального заданий по направлениям и видам профессиональной деятельности на предприятии, практическое выполнение должностных обязанностей на конкретных рабочих местах. 1. Общая часть 2. Типовое задание деятельности. Содержание типового задания: 3. Индивидуальное задание по видам профессиональной деятельности специалиста.
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	д-р филол. наук, проф. А.И. Варгина ст.преп. Е.П. Шевченко

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **Производственная преддипломная практика**

Направление подготовки **43.03.03 Гостиничное дело**

Квалификация выпускника бакалавр

Цель изучения	Основная цель производственной практики – сбор и систематизация информации для выполнения выпускной квалификационной работы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело» в процессе изучения культурных, социально-экономических, политических процессов в регионе специализации.
Место дисциплины в рабочем учебном плане	Производственная преддипломная практика входит в соств базовой части РУП (Б2.П.2).

Общая трудоемкость	Всего – 324 ЗЕ - 9
Требования к результатам освоения дисциплины	Процесс прохождения практики направлен на формирование и развитие следующих компетенций: ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ОПК-3.
Название разделов и тем дисциплины	Тема 1. Ознакомление с программой практики. Тема 2. Определение темы выпускной квалификационной работы. Тема 3. Составление задания на дипломное проектирование совместно с руководителем по дипломному проектированию. Тема 4. Представление задания на утверждение заведующему кафедрой. Тема 5. Сбор и обработка практического материала для ВКР. Тема 6. Подготовка и написание ВКР. Тема 7. Подготовка к защите ВКР.
Формы контроля знаний	Зачет с оценкой
Разработчики	доктор экон. наук, доцент М.А. Морозова ст.пр. Е.П. Шевченко



Б1.В.ОД.5	Экономика гостиничного предприятия	ОК-3	ПК-3	ПК-4
Б1.В.ОД.6	Статистика туризма и гостеприимства	ОК-3		
Б1.В.ОД.7	Автоматизированные системы управления на предприятиях гостеприимства	ОПК-1	ПК-2	
Б1.В.ОД.8	Межкультурные коммуникации	ОК-5	ОК-6	
Б1.В.ОД.9	Корпоративная культура и управление персоналом на предприятиях гостеприимства	ОК-6	ОПК-2	ПК-4
Б1.В.ОД.10	Учет и анализ на предприятиях гостеприимства	ОПК-1	ПК-3	
Б1.В.ОД.11	Организация работы служб питания и банкетинга предприятий гостеприимства	ОПК-3	ПК-11	
Б1.В.ОД.12	Бизнес-планирование на предприятиях гостеприимства	ПК-3	ПК-10	
Б1.В.ОД.13	Организация работы службы приема и размещения гостиничного предприятия	ПК-11		
Б1.В.ОД.14	Организация работ административно-хозяйственных служб гостиничного предприятия	ОПК-2	ПК-11	
Б1.В.ОД.15	Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	ОПК-3	ПК-5	
Б1.В.ОД.16	Экскурсионная деятельность	ОК-2		
Б1.В.ОД.17	Глобальные системы бронирования	ПК-2	ПК-11	
Б1.В.ОД.18	Технологии продаж гостиничного продукта	ПК-1		
Б1.В.ОД.19	Документирование в гостиничной деятельности	ОПК-3		
Б1.В.ОД.20	Реклама в гостиничном бизнесе	ПК-10		
	Элективные курсы по физической культуре	ОК-8		
Б1.В.ДВ.1.1	Мировая культура и искусство	ОК-1		
Б1.В.ДВ.1.2	Культурология	ОК-1		
Б1.В.ДВ.2.1	История мировых цивилизаций	ОК-1	ОК-2	
Б1.В.ДВ.2.2	Человек и его потребности	ОК-6	ОК-7	

Б1.В.ДВ.3.1	Этика деловых отношений	ОПК-2											
Б1.В.ДВ.3.2	Культура делового общения	ОПК-2											
Б1.В.ДВ.4.1	Туристское страноведение	ОК-7											
Б1.В.ДВ.4.2	Курортно-рекреационные ресурсы	ОПК-1											
Б1.В.ДВ.5.1	Концепции современного естествознания	ОК-9											
Б1.В.ДВ.5.2	Безопасность на предприятиях гостеприимства	ОК-9	ОПК-1										
Б1.В.ДВ.6.1	Основы управления доходностью в гостиничном бизнесе	ПК-3	ПК-4										
Б1.В.ДВ.6.2	Товароведение пищевых продуктов	ПК-4											
Б1.В.ДВ.7.1	Малый гостиничный бизнес	ПК-11											
Б1.В.ДВ.7.2	Информационные технологии в ресторанном бизнесе	ОПК-1	ПК-1										
Б1.В.ДВ.8.1	Дополнительные услуги гостиничных предприятий	ПК-1											
Б1.В.ДВ.8.2	Физиология питания	ПК-11											
Б1.В.ДВ.9.1	Сетевой гостиничный бизнес	ПК-2	ПК-4	ПК-5									
Б1.В.ДВ.9.2	Сетевой ресторанный бизнес	ПК-2	ПК-4	ПК-5									
Б1.В.ДВ.10.1	Деятельность специализированных средств размещения	ПК-4											
Б1.В.ДВ.10.2	Традиции и культура питания народов мира	ПК-1											

<b>Б2</b>	<b>Практики</b>	<b>ОК-6</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-2</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>
Б2.У.1	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6	ОПК-3										
Б2.П.1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-4	ПК-5	ПК-11						
Б2.П.2	Производственная преддипломная практика	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-9	ПК-10	ПК-11					

<b>БЗ</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>
<b>БЗ.Г</b>	<b>Подготовка и сдача государственного экзамена</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>		
БЗ.Г.1	Государственный экзамен	ОПК-3	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-10	ПК-11		
<b>БЗ.Д</b>	<b>Подготовка и защита ВКР</b>	<b>ОПК-1</b>	<b>ОПК-3</b>	<b>ПК-1</b>	<b>ПК-2</b>	<b>ПК-3</b>	<b>ПК-4</b>	<b>ПК-5</b>	<b>ПК-9</b>	<b>ПК-10</b>	<b>ПК-11</b>
БЗ.Д.1	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-9	ПК-10	ПК-11
<b>ФТД</b>	<b>Факультативы</b>	<b>ОК-5</b>	<b>ОПК-2</b>								
ФТД.1	Факультатив	ОК-5	ОПК-2								