# АННОТАЦИИ
# РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.1 ИСТОРИЯ (ИСТОРИЯ РОССИИ, ВСЕОБЩАЯ ИСТОРИЯ)

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии |
| **УК-5** | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | УК-5.1. Анализирует мировоззренческие, социально и личностно значимые философские, исторические и этические проблемы, использует положения и категории философии и истории для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений<br>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |

**Целью** освоения дисциплины «История (История России, всеобщая история)» является формирование у обучающихся системы знаний о закономерностях, основных событиях, особенностях и персоналиях отечественной истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, истории становления и развития государственности, общих духовно-ценностных ориентирах и историко-культурном наследии, основных политических и социально-экономических направлениях и механизмах, характерных для исторического развития; способность занимать активную гражданскую позицию.

**Задачи** дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков обучающихся:

– гражданственности и патриотизма как уважения и преданности своему Отечеству, стремления служить национальным интересам России;

– знания движущих сил и закономерностей исторического процесса; места человека в историческом процессе и политической организации общества;

– развитии толерантности как понимания многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, многовариантности исторического процесса;

– способности работы с разноплановыми источниками;

– способности к эффективному поиску информации и критике источников;

– развитии навыков исторической аналитики: способности на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

– развитии умения логически мыслить, вести научные дискуссии;

– развитии творческого мышления, самостоятельности суждений, интереса к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению;

– способствовать формированию у студентов восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

## Содержание дисциплины

| | |
|---|---|
| 1 | История в системе социально-гуманитарных наук. Основы методологии исторической науки |
| 2 | Особенности становления государственности в России и мире |
| 3 | Русские земли в XIII-XV веках и европейское средневековье |
| 4 | Россия в XVI-XVII веках в контексте развития европейской цивилизации |
| 5 | Россия и мир в XVIII веке |
| 6 | Россия и мир в первой половине XIX века |
| 7 | Россия и мир во второй половине XIX века |
| 8 | Эпоха новейшей истории. Россия и мир в первой половине XX века |
| 9 | Россия и мир во второй половине XX века |
| 10 | Россия и мир в XXI веке |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.2 ФИЛОСОФИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи |

| | |
|---|---|
| | УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии |
| **УК-2** | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений |
| | УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| **УК-5** | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | УК-5.1. Анализирует мировоззренческие, социально и личностно значимые философские, исторические и этические проблемы, использует положения и категории философии и истории для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений<br>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |

**Целью** освоения дисциплины «Философия» является создание у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формирование и развитие философского мировоззрения; развивать у студентов интерес к фундаментальным знаниям; стимулировать потребность к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм; выработать адекватную современным требованиям методологическую культуру, которая позволяет применять научные, технические и гуманитарные знания как единый системный комплекс; помочь понять философско-мировоззренческий смысл профессиональной деятельности и её место в жизни человека.

**Задачи** изучения дисциплины «Философия»:

- понимание роли философии в формировании ценностных ориентаций в профессиональной деятельности;
- знакомство с интеллектуальными, нравственными, эстетическими, социальными, политическими ценностями в историко-философском и современном контекстах;
- выработка навыков самостоятельной оценки философских и научных течений, направлений и школ;
- формирование способности выявления сущностных аспектов различных проблем, что содействует более комплексному их пониманию, творческому и аргументированному решению;
- понимание проблем современной мировой и российской цивилизации, глобального характера основных проблем современности и перспектив их возможного решения;
- выработка способностей к самостоятельному мышлению, правильному построению своей мысли;
- выработка умения самостоятельно работать с научной литературой и другими источниками информации, библиографией, методической и справочной литературой,

правильно составлять библиографический аппарат научной работы на основе практики работы с рефератами;
- способствовать самостоятельному формированию у обучающихся мировоззренческих ориентиров, ценностных установок, общекультурной самоидентификации;
- сформировать целостное представление о философии как системе знаний о мире в целом, об общих принципах и закономерностях бытия и познания, отношения человека к миру;
- стимулировать потребность обучающегося в духовном и интеллектуальном саморазвитии личности, профессиональном совершенствовании;
- составить представление об основных проблемах философии в их историческом развитии, предполагающих разнообразие подходов и их осмысления, об основных понятиях, законах и категориях философии, ее методах и языке;
- обозначить диалектическую связь философии с другими науками, их взаимное историческое и логическое взаимодействие.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Философия, ее предмет и место в культуре |
| 2 | Исторические типы философии. Философские традиции и современные дискуссии |
| 3 | Философская онтология |
| 4 | Теория познания |
| 5 | Философия и методология науки |
| 6 | Социальная философия и философия истории |
| 7 | Философская антропология |
| 8 | Философские проблемы современности и будущее цивилизации |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.3 МАТЕМАТИКА И СТАТИСТИКА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **9 з.е./243 астр.ч./324 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и |

| | |
|---|---|
| | категорий в их историческом развитии |

**Цель** освоения дисциплины «Математика и статистика»:

- формирование знаний основ классических методов математической обработки информации;
- формирование навыков применения математического аппарата обработки данных теоретического и экспериментального исследования при решении профессиональных задач;
- формирование представления о современных технологиях сбора, обработки и представления информации;
- овладение методологией изучения складывающихся на рынке товаров и услуг математических и статистических закономерностей, выявления тенденций развития социально-экономических процессов.

**Задачи** изучения дисциплины «Математика и статистика»:

- развитие навыков логического и алгоритмического мышления, привитие умения самостоятельно изучать прикладную математическую литературу и повышение общего уровня математической культуры;
- способности работы с разноплановыми источниками;
- способности к эффективному поиску информации и критике источников;
- формирование основных понятий линейной алгебры, аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчислений, дифференциальных уравнений;
- овладение обучающимися основными вероятностными понятиями и методами обработки экспериментальных данных применительно к задачам своей сферы профессиональной деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Функция. Предел функции. Производная функции. Правила дифференцирования |
| 2 | Применение производной к исследованию функций |
| 3 | Интегрирование. Первообразная. Неопределенный и определенный интегралы |
| 4 | Теория вероятностей |
| 5 | Математическая статистика. Выборочный метод |
| 6 | Проверка статистических гипотез. Дисперсионный анализ |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.4 ИНФОРМАТИКА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **9 з.е./243 астр.ч./324 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии |

**Цель** освоения дисциплины «Математика и статистика»:

- формирование знаний основ классических методов математической обработки информации;
- формирование навыков применения математического аппарата обработки данных теоретического и экспериментального исследования при решении профессиональных задач;
- формирование представления о современных технологиях сбора, обработки и представления информации;
- овладение методологией изучения складывающихся на рынке товаров и услуг математических и статистических закономерностей, выявления тенденций развития социально-экономических процессов.

**Задачи** изучения дисциплины «Математика и статистика»:

- развитие навыков логического и алгоритмического мышления, привитие умения самостоятельно изучать прикладную математическую литературу и повышение общего уровня математической культуры;
- способности работы с разноплановыми источниками;
- способности к эффективному поиску информации и критике источников;
- формирование основных понятий линейной алгебры, аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчислений, дифференциальных уравнений;
- овладение обучающимися основными вероятностными понятиями и методами обработки экспериментальных данных применительно к задачам своей сферы профессиональной деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение в информатику |
| 2 | Технические средства обработки информации |
| 3 | Программные средства обработки информации |
| 4 | Технологии подготовки текстовых документов |
| 5 | Технология подготовки компьютерных презентаций |
| 6 | Инструментарий и технологии решения задач в среде табличных процессоров |
| 7 | Системы управления базами данных |
| 8 | Основы защиты информации и информационной безопасности компьютерных систем |
| 9 | Компьютерные сети и Интернет |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.5 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-8** | УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:<br>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов)<br>УК-8.2. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества<br>УК-8.3. Выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| **ОПК-7** | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |

**Целью** освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

является формирование знаний о составе и свойствах основных опасных и вредных факторов природной и техногенной среды, механизмах их воздействия на организм человека, а также о методах и средствах защиты человека в условиях чрезвычайных ситуаций.

**Задачи** изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»

– правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности персонала и населения;

– выявление основных свойств и параметров опасных и вредных факторов природной и техногенной среды и механизмов их воздействия на организм человека;

– отработка навыков использования методов защиты в производственных, бытовых условиях и в чрезвычайных ситуациях, улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

– выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению;

сформировать навыки создания и поддержки в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Основы безопасности жизнедеятельности: основные понятия, термины и определения. |
| 2 | Правовые, нормативно-технические и организационные основы обеспечения безопасности жизнедеятельности. |
| 3 | Человек и опасности техносферы. Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных факторов среды обитания. |
| 4 | Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного, социально-антропогенного и техногенного происхождения. |
| 5 | Обеспечение комфортных условий для жизни и деятельности человека. Гигиена труда и охрана здоровья. |
| 6 | Психофизиологические и эргономические основы безопасности. |
| 7 | Экстремальные и чрезвычайные ситуации. Методы защиты в условиях их реализации. |
| 8 | Управление безопасностью жизнедеятельности. |
| 9 | Задачи, принципы и объем первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при неотложных состояниях и несчастных случаях. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.6 ПРАВОВЕДЕНИЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-2** | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| **УК-10** | способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению:<br>УК-10.1 Знает основы антикоррупционного законодательства<br>УК-10.2 Анализирует факторы негативного влияния коррупции на развитие государства |

**Целью** освоения дисциплины «Правоведение» является получение обучающимися общеправовой подготовки и вооружение их знаниями, навыками и умениями решения профессиональных задач в точном соответствии с законом, а также воспитание у них гражданской зрелости и правовой культуры. Содержание дисциплины охватывает круг общетеоретических вопросов, представляющих собой принципиальную основу для изучения конкретных отраслей и институтов системы российского права, основных теоретических подходов к определению сущности и социального назначения государства и права, принципов и источников права, а также круг вопросов, охватывающий основы таких отраслей права как: конституционное право, гражданское право, семейное право, трудовое право, административное право, экологическое право, уголовное право.

**Задачи** изучения дисциплины «Правоведение»:

- дать представление об исторических и методологических основах правовой системы в Российской Федерации;
- формирование системы знаний о правовой системе Российской Федерации;
- формирование умений и навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- формирование умений и навыков работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими различные области деятельности в Российской Федерации;
- формирование навыков работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами, направленными на противодействие коррупционному поведению.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Государство и право. Их роль в жизни общества. |
| 2 | Норма права и нормативно-правовые акты. Закон и подзаконные акты. Правоотношения: структура и виды. |
| 3 | Правонарушение и юридическая ответственность. Законность и правопорядок в современном обществе и государстве. Правовое государство. |
| 4 | Конституция Российской Федерации - основной закон государства. Правовой статус личности. |
| 5 | Основы конституционного строя. Федеративное устройство России. Система органов государственной власти в Российской Федерации. |
| 6 | Административные правонарушения и административная ответственность. |
| 7 | Понятие преступления. Уголовная ответственность за совершение преступлений. |
| 8 | Понятие гражданского правоотношения. Физические и юридические лица. Право собственности. |
| 9 | Обязательства в гражданском праве и ответственность за их нарушение. |
| 10 | Место и роль антикоррупционной политики в становлении российского государства |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.7 КУЛЬТУРОЛОГИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии |
| **УК-5** | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | УК-5.1. Анализирует мировоззренческие, социально и личностно значимые философские, исторические и этические проблемы, использует положения и категории философии и истории для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений |

| | |
|---|---|
| | УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |

**Целью** освоения дисциплины «Культурология» является формирование у обучающихся целостного представления о культурологии как науке, о культуре как важнейшем факторе человеческого существования, универсальном способе отношения человека к миру, необходимом условии его социального, психологического и духовного развития, воспитания толерантности.

**Задачи** изучения дисциплины «Культурология»:

- содержание, структура и функции культуры, особенности ее исторического развития;
- природа социокультурных явлений и законов;
- умение творчески применять положения, принципы и выводы культурологии в своей профессиональной деятельности;
- учитывать при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения;
- придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач;
- овладеть навыком восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Предмет и метод культурологии |
| 2 | Сущность и структура культуры |
| 3 | История культурологических учений |
| 4 | Социодинамика культуры |
| 5 | Типология культуры |
| 6 | Историческая типология культур. Этническое своеобразие культуры. |
| 7 | Основные формы культурной деятельности |
| 8 | Ценности и нормы в культуре |
| 9 | Культура и личность |
| 10 | Культура и глобальные процессы современности |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.8 ДЕЛОВЫЕ КОММУНИКАЦИИ И КУЛЬТУРА РЕЧИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-4** | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах): |
| | УК-4.1. Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; соблюдает требования к деловой устной и письменной коммуникации<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |

**Цель** освоения дисциплины «Деловые коммуникации и культура речи» - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по культуре речи, а также формирование у обучающихся системы базовых знаний и навыков для построения эффективных деловых коммуникаций как основы управленческой деятельности в сфере туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Деловые коммуникации и культура речи»:

- систематизация и углубление базовых знаний о современном русском литературном языке, культуре русской речи, нормах русского литературного языка, системе функциональных стилей;
- коммуникационные процессы управления;
- формирование представлений о речевом взаимодействии, основных единицах общения, принципах эффективной речевой коммуникации;
- повышение уровня практического владения устной и письменной формами современного русского литературного языка в разных сферах делового общения;
- формирование умений публичного выступления;
- развитие практических навыков ведения деловых переговоров, встреч, совещаний, телефонных разговоров;
- отечественный и зарубежный опыт проведения деловых встреч и переговоров;
- понимание роли невербальных коммуникаций в процессе делового общения;
- основы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;
- соблюдение требований к деловой устной и письменной коммуникации;
- представление своей точки зрения при деловом общении;

- изучение особенностей ведения переговоров и делового общения в процессе обслуживания потребителей и (или) туристов.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Предмет и задачи курса. Функциональные стили русского языка |
| 2 | Роль коммуникационного процесса в системе управления компанией сферы туризма и гостеприимства |
| 3 | Речевая и логическая культура ведения делового разговора |
| 4 | Документационное обеспечение делового общения |
| 5 | Невербальная культура делового общения |
| 6 | Деловая этика и деловой протокол |
| 7 | Методика и тактика проведения деловой беседы и совещания, деловых переговоров |
| 8 | Прием посетителей и проведение деловых телефонных переговоров |
| 9 | Особенности проведения деловых встреч с зарубежными компаниями |
| 10 | Корпоративная культура в организациях сферы туризма и гостеприимства |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.9 ПСИХОЛОГИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-3** | способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: |
| | УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| **УК-6** | способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни: |
| | УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей<br>УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с определением необходимых ресурсов для их выполнения<br>УК-6.3. Использует основные возможности и инструменты непрерывного |

| | |
|---|---|
| | образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей и требований рынка труда |

**Цель** освоения дисциплины «Психология» – изучение общих основ психологических знаний, изучить взаимоотношения людей в процессе отдыха, исследовать мотивации, связанные с туристскими путешествиями и услугами; работа в команде; проявлять уважение к мнению и культуре других.

**Задачи** изучения дисциплины «Психология»:

- знакомство с основными понятиями общей психологии, психологии личности и социальной психологии, а также с методами психологической науки;
- представление различных точек зрения на сущность, природу и механизмы развития психологических феноменов и образований;
- формирование системы представлений об основных современных психологических школах и направлениях;
- умение самостоятельно работать с научной психологической литературой, сопоставлять точки зрения на различные дискуссионные вопросы;
- демонстрация возможности применения полученных психологических знаний на практике;
- расширение представления обучающихся об особенностях и возможностях собственной психики;
- овладение навыками осуществления социального взаимодействие и реализации своей роли в команде;
- получение навыков управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Психология и ее место в системе наук. История развития психологического знания |
| 2 | Психика и организм. Структура психики |
| 3 | Психические познавательные процессы |
| 4 | Психические свойства личности |
| 5 | Проблема личности в психологии |
| 6 | Психология малых групп |
| 7 | Психология общения |
| 8 | Психологические основы профессионального общения в туризме и гостеприимстве |
| 9 | Психологические основы межкультурных коммуникаций |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.10 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **15 з.е./405 астр.ч./540 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет/зачет с оценкой/ зачет/ экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-4** | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах): |
| | УК-4.1. Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; соблюдает требования к деловой устной и письменной коммуникации<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |

**Целью** освоения дисциплины «Иностранный язык» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение обучающимися необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции (понимаемой как способность и готовность осуществлять иноязычное повседневно-бытовое и профессиональное опосредованное и непосредственное общение с носителями языка в заданных программой пределах) для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

**Задачи** изучения дисциплины «Иностранный язык»:

- формирование знаний, развитие навыков и умений во всех видах речевой деятельности (чтение, аудирование, говорение, письмо);
- формирование представлений, знаний о культуре страны изучаемого иностранного языка и развитие навыков и умений использовать полученные представления и знания в непосредственном и опосредованном иноязычном общении;
- формирование профессиональной компетентности обучающихся средствами иностранного языка путем извлечения профессионально-ориентированной информации из иноязычных источников;
- формирование навыков и умений, развитие способности к самостоятельной деятельности по изучению иностранного языка;
- формирование положительного отношения (мотивации) к изучению иностранного языка;
- формирование навыков осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.

## Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 1 | Careers in tourism |
| 2 | CV and how to pass an interview |
| 3 | Destinations |
| 4 | Types of tourism and reasons for travelling |
| 5 | Hotels and types of accommodation |
| 6 | Tour operators and travel agencies |
| 7 | Ruined holidays |
| 8 | Getting around Saint-Petersburg |
| 9 | Eating out |
| 10 | Holidays and traditions |
| 11 | Individual tour |
| 12 | History of tourism |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.11 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –**экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **УК-9** | УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности:<br>УК-9.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике<br>УК-9.2. Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом) |
| **ОПК-5** | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения<br>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |

**Целью** освоения дисциплины «Экономическая теория» является формирование совокупности теоретических знаний, позволяющих понимать сущность и закономерности функционирования экономических систем, а также практических навыков по анализу факторов и результатов их развития.

**Задачи** изучения дисциплины «Экономическая теория»:

- знакомство с терминологией изучаемой дисциплины;
- воззрения ведущих представителей экономической мысли, внесших вклад в развитие экономической теории как науки;
- понимание особенностей функционирования различных типов рынков;
- формирование навыков самостоятельного анализа и оценки поведения экономических субъектов на различных типах рынков;
- понимание особенностей функционирования различных национальных экономик;
- формирование навыков принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности;
- формирование навыков использования методов личного экономического и финансового планирования, финансовых инструментов для управления личными финансами (личным бюджетом);
- формирование навыков самостоятельного анализа и оценки макроэкономических показателей (объема производства, безработицы, инфляции).

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Важнейшие экономические школы |
| 2 | Система производственных социально-экономических отношений. Экономическая сущность собственности, товара и денег |
| 3 | Общая характеристика рыночной экономики |
| 4 | Поведение потребителя в рыночной экономике |
| 5 | Поведение производителя в рыночной экономике |
| 6 | Система макроэкономических показателей |
| 7 | Совокупный спрос, совокупное предложение и равновесный объём производства |
| 8 | Экономический рост и цикличность развития |
| 9 | Государственное регулирование экономики. Денежно-кредитная и бюджетно-налоговая системы государства |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.12 ТЕОРИЯ МЕНЕДЖМЕНТА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|

| | |
|---|---|
| **УК-3** | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде: |
| | УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Теория менеджмента»:

- формирование научного представления об управлении как виде профессиональной деятельности;
- изучение основных положений общей теории управления и основ культуры, этики менеджмента;
- изучение методов планирования, организации (самоорганизации), мотивации и контроля, необходимые для эффективной управленческой деятельности;
- изучение методики принятия управленческих решений;
- приобретение навыков применения основ управления конфликтами и изменениями, распределения полномочий и ответственности на основе их делегирования;
- приобретение навыков внедрения в свою деятельность направлений и методов оценки и повышения эффективности управления в организации;
- приобретение навыков принятия оптимальных управленческих решений.

**Задачи** изучения дисциплины «Теория менеджмента»:

- анализ мирового опыта менеджмента, а также особенностей российского менеджмента;
- освоение обучающимися общетеоретических положений эффективной управленческой деятельности;
- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде;

- овладение обучающимися основными методами и приемами планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов туристской сферы;

- формирование навыков организации работы исполнителей, принятия решений об организации туристской деятельности;

- овладение обучающимися умениями и навыками практического решения управленческих проблем.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение в менеджмент. История управленческой мысли |
| 2 | Функции и методы менеджмента. Общие теоретико-методологические основы теории организации |
| 3 | Понятие организации, ее типы и модели. Законы и принципы организации |
| 4 | Методологические основы формирования структуры организации |
| 5 | Разработка управленческого решения |
| 6 | Развитие организации |
| 7 | Социально-психологические основы коммуникативного поведения личности в организации |
| 8 | Социально-психологические феномены групповой динамики |
| 9 | Конфликты в организации и управление поведением сотрудников в условиях конфликтной ситуации |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.13 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **6 з.е./ 162 астр.ч./216 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет, зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-1** | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач |
| | УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата<br>УК-1.5. Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии |

| | |
|---|---|
| **ОПК-1** | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ОПК-8** | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности:<br>ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий<br>ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-6** | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |

**Цель** освоения дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:

- овладение обучающимися знаниями в сфере современных информационных технологий и систем, используемых в работе предприятий индустрии туризма и гостеприимства;
- рассмотрение направлений использования информационных технологий в туризме и гостеприимстве, возможностей и преимуществ использования глобальных систем бронирования и резервирования туристских услуг.

**Задачи** изучения дисциплины:

- определить теоретическое и методологическое содержание ключевых понятий курса;
- проанализировать проблемы использования информационных технологий в индустрии туризма и гостеприимства;
- познакомить обучающихся с многообразием методов, технологий и

методик информационных технологий в индустрии туризма и гостеприимства;
- содействовать формированию навыков применения технологических новаций и современного программного обеспечения в туристской сфере;
- формирование навыков исследования туристского рынка, организации продаж и продвижения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет;
- формирование навыков проведения мероприятий по продвижению туристского продукта с использованием современных технологий;
- сформировать у обучающихся навыки использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Система информационных технологий в индустрии туризма и гостеприимства |
| 2 | Информационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства |
| 3 | Обзор рынка специализированных программных продуктов в индустрии туризма и гостеприимства |
| 4 | Системы бронирования и резервирования. |
| 5 | Зарубежные глобальные компьютерные системы бронирования |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.14 ГОСТИНИЧНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **7 з.е./189 астр.ч./252 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-2** | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, |

| | |
|---|---|
| | мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| **ПКР-4** | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Гостиничный менеджмент» - дать будущим специалистам в сфере гостеприимства необходимые теоретические и практические знания, позволяющие грамотно управлять предприятиями индустрии гостеприимства. Дисциплина «Гостиничный менеджмент» рассматривает основные аспекты современного менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий. В процессе освоения дисциплины анализируется возможность использования передового зарубежного опыта управления предприятиями индустрии гостеприимства в российской практике.

**Задачи** изучения дисциплины «Гостиничный менеджмент»:

- изучить современные тенденции развития индустрии гостеприимства и туризма и их влияние на основные подходы к управлению данной деятельностью;
- проанализировать организационные аспекты управления индустрией гостеприимства и туризма;

– изучить особенности управления финансами в данной сфере;
– рассмотреть качество услуг как объект управления в индустрии гостеприимства;
– проанализировать особенности управления персоналом в гостиничном и ресторанном бизнесе;
– рассмотреть управленческие решения в индустрии туризма и гостеприимства;
– сформировать навыки обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
– сформировать навыки разработки мероприятий по совершенствованию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Теоретические основы гостиничного менеджмента |
| 2 | Управление туристским комплексом |
| 3 | Стратегия и тактика гостиниц и иных средств размещения |
| 4 | Организация работы по управлению предприятием индустрии гостеприимства |
| 5 | Методы и стили управления в гостиничном менеджменте |
| 6 | Особенности функциональных видов менеджмента в гостиницах и иных средствах размещения |
| 7 | Эффективность гостиничного менеджмента |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.15 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-5** | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения<br>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части: |

| | |
|---|---|
| | ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Экономика предприятия туризма и гостеприимства» состоит в изучении экономической деятельности предприятия туризма и гостеприимства в современных экономических условиях; механизма функционирования рыночной экономики и роли государства в повышении эффективности использования производственного потенциала национальной экономики; изучения деятельности предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства в условиях рыночных отношений, рассмотрения механизма функционирования и организационно-правовых форм предприятий туристской индустрии, путей повышения качества туристских услуг и продукта, ценообразования, инвестирования, кластерных и партнерских отношений (в том числе государственно-частных), оплаты труда и управления финансами; содержания и методологии предпринимательской деятельности в туристской индустрии и индустрии гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Экономика предприятия туризма и гостеприимства»:

- знакомство с отечественным и зарубежным опытом исследования, анализа и управления предприятиями туризма и гостеприимства;
- знакомство с основными показателями, характеризующими деятельность туристского предприятия;
- изучение особенностей развития индустрии туризма и гостеприимства на современном этапе;
- осуществление сравнительного экономического анализа предприятий туризма и гостеприимства;
- анализ экономического развития предприятий туризма и гостеприимства, оценка эффективности результатов их деятельности;
- формирование навыков принятия экономически обоснованных решений, обеспечения экономической эффективности деятельности организаций избранной сферы профессиональной деятельности;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии.

## Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 1 | Экономическая основа туризма и гостеприимства |
| 2 | Экономическая среда функционирования туризма и гостеприимства |
| 3 | Предприятие туризма и гостеприимства в современных условиях хозяйствования |
| 4 | Основные фонды и оборотные средства туристского и гостиничного предприятия |
| 5 | Трудовые ресурсы и оплата труда на предприятиях туризма и гостеприимства |
| 6 | Финансовые ресурсы туристского и гостиничного предприятия |
| 7 | Издержки производства туристского и гостиничного предприятия |
| 8 | Налоги и ценообразование на предприятиях туризма и гостеприимства |
| 9 | Выручка, прибыль, рентабельность туристского и гостиничного предприятия |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.16 ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |

**Цель** освоения дисциплины «Основы индустрии туризма и гостеприимства» - формирование основ комплексного представления о мировой и отечественной индустрии туризма и гостеприимства, формирование систематизированных знаний об основах организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности; выработка навыков получения, анализа и обобщения информации о туристском рынке услуг.

**Задачи** изучения дисциплины «Основы индустрии туризма и гостеприимства»:

- понятийный аппарат сферы туризма и гостеприимства;
- структура индустрии туризма и гостеприимства;
- основы организационной деятельности предприятий туризма и индустрии гостеприимства;
- особенности процесса обслуживания в сфере туризма и гостеприимства;
- современное состояние международного и российского туристских и

гостиничных рынков и факторов, определяющих их развитие.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Туризм: значение, основные понятия, классификация |
| 2 | Характеристика международного туристского и гостинично-ресторанного рынка |
| 3 | Гостиничный бизнес как часть индустрии туризма и гостеприимства |
| 4 | Государственное регулирование туристской и гостиничной деятельности в России |
| 5 | Современное состояние индустрии туризма и гостеприимства в России |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.17 МАРКЕТИНГ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч..**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-6** | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |

**Цель** освоения дисциплины «Маркетинг в туризме и гостеприимстве» - формирование системы знаний в области маркетинговой деятельности, необходимых для успешной практической профессиональной деятельности; анализ теоретических, методических, информационных и организационных основ маркетинга на современном этапе развития экономики, приобретение практических навыков в решении ситуационных задач и совершенствовании направлений деятельности предприятий туризма и гостеприимства; изучение методов проведения маркетинговых исследований и возможностей применения их в реальных условиях функционирования предприятий туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Маркетинг в туризме и гостеприимстве»:

- применять полученные знания в области маркетинговой деятельности для решения практических задач;
- изучить методы проведения маркетинговых исследований;
- получить практические навыки исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, как объектов маркетингового внимания, организации продаж и продвижения;
- изучить процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг;
- изучить клиентоориентированные технологии туристского обслуживания
- сформировать навыки поиска, анализа и обработки научной информации в сфере туризма.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Основы современного маркетинга |
| 2 | Маркетинговые исследования: понятие, основные категории. Комплексное исследование товарных рынков |
| 3 | Информационное обеспечение и методы маркетинговых исследований в туризме и гостеприимстве |
| 4 | Современные технологии создания качественного рекламного продукта в туристской отрасли |
| 5 | Разработка анкет и форм для записи наблюдений |
| 6 | Товарная политика в системе маркетинга |
| 7 | Коммуникативная политика в системе маркетинга |
| 8 | Сбытовая политика в системе маркетинга |
| 9 | Ценовая политика в системе маркетинга |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.О.18 МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»:

- изучение теоретических, методических, информационных и организационных основ менеджмента в сфере туризма и гостеприимства на современном этапе развития экономики;

- формирование системы знаний в области организационной деятельности, необходимых для успешной практической профессиональной деятельности;

- приобретение практических навыков в решении ситуационных задач и совершенствовании направлений деятельности предприятий сферы туризма и гостеприимства;

- изучение методов управления в сфере туризма и гостеприимства и возможностей применения их в реальных условиях функционирования предприятий;

- изучение современных тенденций развития индустрии гостеприимства и туризма и их влияние на основные подходы к управлению данной деятельностью.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия индустрии туризма и гостеприимства, федеральные и региональные органы управления в сфере туризма и гостеприимства.

Предметом изучения являются методы управления в сфере туризма и гостеприимства, организационно-управленческая структура предприятий индустрии туризма и гостеприимства, система управления туризмом в рамках страны и изучение процессов управления в области международного туризма, стимулирования сбыта, маркетинговые исследования и методы продвижения услуг в условиях конкуренции.

**Задачи** изучения дисциплины «Менеджмент в туризме и гостеприимстве»:

- применение полученных знаний в практической деятельности для решения организационных и управленческих задач;

- изучение методов и особенностей управления в сфере туризма и гостеприимства;

- изучение целей и задач управления структурными подразделениями объектов туристской сферы;

- получение практических навыков в принятии управленческих решений в сфере туризма и гостеприимства;

- формирование навыков осуществления контроля деятельности объектов туристской сферы;

- формирование навыков организации работы исполнителей, принятия решений об организации туристской деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Формирование и развитие науки об управлении |
| 2 | Туризм как объект управления |
| 3 | Индустрия гостеприимства как объект управления |
| 4 | Понятие и сущность менеджмента туризма и гостеприимства |
| 5 | Специфика управления туристским предприятием |
| 6 | Формирование, продвижение и реализация тура |
| 7 | Структура и качество управления гостиничным предприятием |
| 8 | Менеджмент персонала гостиницы |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 9 | Эффективность работы и безопасность в туризме и гостеприимстве |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.19 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-5** | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения<br>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности» - изучение базовых теоретических положений предпринимательства и формирование практических навыков организации и управления предпринимательской деятельностью.

**Задачи** изучения дисциплины «Основы предпринимательской деятельности»:

- повышение общей экономической, управленческой и предпринимательской культуры;
- развитие у обучающихся умения самостоятельно и творчески мыслить и предвидеть последствия собственных действий и принятия управленческих решений;
- формирование навыков анализа и оценки производственно-экономических показателей предприятий туристской сферы;
- формирование навыков принятия экономически обоснованных решений;
- формирование навыков обеспечения экономической эффективности туристского предприятия.

## Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 1 | Предпринимательство как особый вид деятельности |
| 2 | Объекты и субъекты предпринимательской деятельности |
| 3 | Классификация предпринимательской деятельности |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 4 | Предпринимательская среда и ее структура |
| 5 | Развитие предпринимательства в России и за рубежом |
| 6 | Предпринимательство и государство. Правовое регулирование предпринимательской деятельности |
| 7 | Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности |
| 8 | Стадии осуществления предпринимательской деятельности |
| 9 | Основные способы организации предпринимательской деятельности |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.20 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |

**Целью** дисциплины «Материально-техническая база гостиничного и ресторанного хозяйства» является освоение теоретических знаний в области организации материально-технического обеспечения в гостиничном и ресторанном хозяйстве и приобретение умений их применять на практике.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостиничного и ресторанного хозяйства.

Предметом изучения является материально-техническая база предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства.

**Задачи** изучения дисциплины «Материально-техническая база гостиничного и ресторанного хозяйства»:

- теоретические основы формирования материально-технической базы гостиниц и ресторанов;

- формирование умения оснащения различных подразделений гостиниц и ресторанов;

- диагностика ситуации на рынке производителей и поставщиков материально-технических средств.

- формирование навыков проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов;

- формирование навыков осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Архитектурно-строительный план гостиницы |
| 2 | Функциональное деление пространства гостиницы |
| 3 | Гостиничный номер |
| 4 | Предприятия питания в гостиничном комплексе |
| 5 | Торговые и производственные помещения ресторана |
| 6 | Столовая посуда и приборы |
| 7 | Текстиль в гостиничном комплексе |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.21 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (ВТОРОЙ)

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **11 з.е./297 астр.ч./396 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет/ зачет/ экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-4** | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах): |
| | УК-4.1. Выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; соблюдает требования к деловой устной и письменной коммуникации<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |

**Цель** освоения дисциплины «Иностранный язык (второй)» (испанский язык):

- сформировать у обучающихся интерес к дальнейшему углубленному изучению испанского языка;

- вызвать интерес к культуре страны, ее обычаям, традициям, жизни народа.

**Задачи** изучения дисциплины «Иностранный язык (второй)» (испанский язык):

- выработать у обучающихся потребность к самостоятельному, творчески активному подходу и осмыслению системы языковых, культурных и коммуникативных знаний;
- заложить основы владения испанским языком как средством общения;
- расширить и углубить лексический запас обучающихся;
- сформировать базовые навыки аудирования, говорения и чтения, а также навыки письменной речи;
-сформировать представления, знания о культуре страны изучаемого иностранного языка и развить навыки и умения использовать полученные представления и знания в непосредственном и опосредованном иноязычном общении;
-сформировать навыки и умения, развить способности к самостоятельной деятельности по изучению иностранного языка;
- сформировать навыки осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение в испанский язык. Страна изучаемого языка. Латинская Америка |
| 2 | “Mi familia” (Моя семья), “El apartamento” (Квартира), “La oficina” (Офис), “En el café” (В кафе) |
| 3 | “Una ciudad” (Город), “De compras” (За покупками),. “El dia de trabajo” (Рабочий день), “Negociaciones” (Переговоры) |
| 4 | “El dia de estudios” (Учебный день), Viajes” (Путешествия), “Vacacioues” (Каникулы) |
| 5 | “Hotel” (Гостиница), “Una conversación” (Официальный разговор) |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.22 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И КАЧЕСТВО В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности: |

| | |
|---|---|
| | ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>ПКО-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| **ПКО-6** | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Стандартизация и качество в туризме и гостеприимстве»:

- формирование у обучающихся комплекса представлений о требованиях, предъявляемых к услугам в туризме и гостеприимстве;
- формирование системы теоретических знаний о порядке и процедурах подтверждения соответствия.

**Задачи** изучения дисциплины «Стандартизация и качество в туризме и гостеприимстве»:

- основные понятия в области стандартизации и подтверждения соответствия в сфере управления качеством услуг в туризме и гостеприимстве;
- формирование практических навыков реализации управления качеством услуг на практике;
- формирование навыков оценки качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон;
- формирование навыков обеспечения требуемого качества процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и

национальными стандартами.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение. Роль стандартизации в обеспечении качества и конкурентоспособности. |
| 2 | Национальная система стандартизации в РФ. |
| 3 | Подтверждение соответствия: история возникновения и развития. Схемы сертификации. |
| 4 | Внедрение и сертификация систем менеджмента качества на предприятиях туризма и гостеприимства. |
| 5 | Введение. Роль стандартизации в обеспечении качества и конкурентоспособности. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.23 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **7 з.е./189 астр.ч./252 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-1** | ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в |

| | |
|---|---|
| | практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>ПКО-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| **ПКР-4** | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

**Целью** освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование у студентов системы знаний, необходимых при проектировании предприятий гостиничного хозяйства.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостиничного хозяйства.

Предметом изучения являются проектирование гостиничной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»:

- специфика проектирования гостиничной деятельности;
- формирование навыков экономического анализа и стратегического мышления;
- формирование умений эффективного проектирования предприятий гостеприимства.
- формирование навыков исследования туристского рынка, организации продаж и продвижения;
- формирование навыков проектирования деятельности туристского предприятия, оценки эффективности планирования по различным направлениям проекта;
- формирование навыков формирования идеи проекта, организации проектной деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности |
| 2 | Проектирование гостиничного продукта |
| 3 | Современные технологии и методы проектирования |
| 4 | Состав и содержание проекта. Организация проектирования |
| 5 | Документационное сопровождение проектной деятельности |
| 6 | Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов |
| 7 | Эффективность проекта |

## АННОТАЦИЯ

# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.О.24 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-2** | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: |
| | УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| **ОПК-6** | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области<br>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права, при осуществлении профессиональной деятельности<br>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |

**Цель** освоения дисциплины «Правовое регулирование профессиональной деятельности»:

- получение теоретических знаний и практических навыков в области правового обеспечения туристской и гостиничной деятельности,
- формирование умений ориентироваться в многочисленных юридических источниках, относящихся к индустрии туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Правовое регулирование профессиональной деятельности»:

- изучение российского и международного законодательства в сфере туризма и гостеприимства;
- ознакомление студентов с теоретико-прикладными знаниями в области правового обеспечения туристской и гостиничной деятельности;
- рассмотрение правовых основ отношений туристов и организаций, оказывающих туристские и гостиничные услуги;
- формирование навыков определения круга задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- формирование навыков поиска и обоснованно применения

необходимой нормативно-правовой документации в области правового обеспечения туристской и гостиничной деятельности;

- соблюдение законодательства Российской Федерации о предоставлении туристских услуг, а также норм международного права;
- обеспечение документооборота в соответствии с нормативными требованиями.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Туристская деятельность как вид предпринимательской деятельности |
| 2 | Юридические и физические лица как субъекты предпринимательской деятельности |
| 3 | Гражданско-правовой договор, виды договоров |
| 4 | Трудовые правоотношения в туризме и гостеприимстве |
| 5 | Туризм как объект правового регулирования |
| 6 | Правовое положение туроператоров, турагентов и туристов |
| 7 | Особенности формирования, продвижения и реализации туристского продукта, основные договоры в туризме и гостеприимстве |
| 8 | Туристские формальности |
| 9 | Страхование и безопасность в туризме |
| 10 | Юридическая ответственность за правонарушения в туризме и гостеприимстве |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.В.1 ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-6** | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области<br>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права, при осуществлении профессиональной деятельности<br>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |

**Цель** освоения дисциплины «Документирование профессиональной деятельности» - ознакомление обучающихся с теорией и практикой делопроизводства, основами организации работы с нормативными и правовыми документами предприятия индустрии туризма, получение практических навыков по созданию и обработке этих документов.

**Задачи** изучения дисциплины «Документирование профессиональной деятельности»:

- сформировать у обучающихся четкое представление о необходимости и роли делопроизводства и документирования в организации работы предприятий индустрии туризма;
- формирование умений и навыков в области создания управленческих документов, обладающих юридической силой и способных служить эффективным механизмом реализации управленческих решений;
- ориентироваться в ситуациях, требующих издания соответствующих видов документов;
- получение знаний о принципах рациональной организации работы с документами и требованиях к хранению документального фонда предприятия индустрии туризма;
- осуществлять поиск и обоснованно применять необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области;
- обеспечивать документооборот в соответствии с нормативными требованиями.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Роль и место документационного сопровождения профессиональной деятельности. |
| 2 | История делопроизводства в России. |
| 3 | Нормативно-методическая база делопроизводства. Организация делопроизводственного обслуживания предприятия индустрии туризма. |
| 4 | Документ. Правила оформления документов. |
| 5 | Общая характеристика организационно-распорядительных документов и правила их оформления. |
| 6 | Общая характеристика информационно-справочных документов и правила оформления. |
| 7 | Оформление деловой документации. Деловая документация. |
| 8 | Организация документооборота на предприятии индустрии туризма. |
| 9 | Текущее хранение, списание, уничтожение документов. Электронное делопроизводство. |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.В.2 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса: в части:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |

**Цель** освоения дисциплины «Сервисная деятельность» - формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в области оказания услуг в индустрии туризма и гостеприимства.

**Задачи изучения** дисциплины «Сервисная деятельность»:

- ознакомить обучающихся с основными понятиями, закономерностями и принципами сервисной деятельности;
- развить специфические профессиональные установки и способности взаимодействия с потребителями в процессе осуществления сервисной деятельности;
- обучить навыкам организации высококлассного обслуживания в туризме с позиции профессионально-этических требований и исторически сформировавшихся национальных традиций;
- сформировать навыки организации процессов обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг;
- развить навыки выбора и применения клиентоориентированных технологий туристского обслуживания.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Сфера сервиса: основные понятия. |
| 2 | Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. |
| 3 | Исторические этапы развития сервисной деятельности. |
| 4 | Основы теории услуг и организации обслуживания. |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 5 | Сервисная деятельность как процесс предоставления услуги. |
| 6 | Этика и психология сервисной деятельности. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.3 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **УК-8** | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:<br>УК-8.1. Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов)<br>УК-8.2. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества<br>УК-8.3. Выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| **ОПК-7** | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>ОПК-7.1 Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |

**Целью** освоения дисциплины «Охрана труда и техника безопасности» является формирование основ политики организации по безопасности труда; разработки режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала; приобретение обучающимися знаний и практических навыков расчетов продолжительности и интенсивности рабочего времени и времени отдыха персонала; освоение технологий управления безопасностью труда персонала; ознакомление обучающихся с основами оценки социально-экономической эффективности разработанных мероприятий по охране труда и здоровья персонала.

**Задачи** изучения дисциплины:

- освоение нормативно-правовой базы безопасности и охраны труда;
- изучение основ оптимизации режимов труда и отдыха с учетом требований психофизиологии, эргономики и эстетики труда для различных категорий персонала;
- формирование этапов управления безопасностью труда персонала и умение применять их на практике, а также этапов повышения производительности труда за счет улучшения условий труда;
- формирование навыков создания и поддержки безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций;
- формирование навыков обеспечения безопасности обслуживания потребителей и соблюдение требований норм и правил охраны труда и техники безопасности в туристской сфере.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Основы трудовой деятельности человека и охраны труда персонала |
| 2 | Идентификация и воздействие на человека вредных и опасных производственных факторов |
| 3 | Специальные вопросы обеспечения требований охраны труда |
| 4 | Принципы, методы и средства обеспечения безопасности и охраны труда |
| 5 | Правовые основы охраны труда |
| 6 | Основные требования охраны труда |
| 7 | Организация системы управления охраной труда в организации |
| 8 | Расследование несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний. Социальное страхование пострадавших |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.В.4 МЕТОДЫ ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-5** | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности |

| | |
|---|---|
| | организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Методы принятия управленческих решений» - формирование у обучающихся современного экономического мышления, представления о внутренних и внешних информационных связях предприятий, изучение основ разработки вариантов управленческих решений, обоснования их выбора на основе различных критериев эффективности с учетом рисков, полной и неполной информации и возможных последствий принимаемых решений.

**Задачи** изучения дисциплины «Методы принятия управленческих решений»:

- формирование системы знаний в области разработки и принятия управленческих решений;
- анализ научных подходов и методов к повышению качества и эффективности управленческих решений;
- формирование у обучающихся навыков выбора технологий анализа, прогнозирования и оптимизации управленческих решений;
- формирование навыков принятия экономически обоснованных решений;
- формирование навыков выработки обоснованных эффективных управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя.

**Содержание дисциплины**

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Менеджмент как процесс принятия управленческих решений |
| 2 | Модели и моделирование в теории принятия решений |
| 3 | Методы разработки, принятия управленческих решений |
| 4 | Методы генерирования альтернатив |
| 5 | Методы, применяемые на этапе оценки и выбора альтернатив |
| 6 | Методы реализации управленческих решений |
| 7 | Эффективность управленческих решений |
| 8 | Ответственность в системе принятия и реализации управленческих решений |

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
## Б1.В.5 ТЕХНОЛОГИИ ПРОДАЖ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Технологии продаж в туризме и гостеприимстве» - формирование у обучающихся знаний об основных понятиях в области технологии продаж, роли потребностей целевой аудитории, особенностей современных инструментов интегрированных маркетинговых коммуникаций и овладение соответствующей практикой.

**Задачи** изучения дисциплины:

- формирование четкого представления о необходимости и роли процессов продаж;
- формирование навыков деловой коммуникации в процессе коммерческой деятельности;
- формирование навыков исследования туристского рынка, организации продаж и продвижения;
- формирование навыков разработки и применения технологий обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Сбытовая деятельность гостиничного предприятия |
| 2 | Продажи гостиничных услуг/продуктов |
| 3 | Деловая коммуникация в процессе коммерческой деятельности |
| 4 | Телефонные переговоры о продажах. |
| 5 | Основные элементы процесса персональной продажи. Переговоры о продаже |
| 6 | Завершение продажи |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 7 | Организация отдела продаж гостиничного предприятия |
| 8 | Рынок Интернет-продаж. Продвижение гостиничного продукта и услуг в Интернете |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.6 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Технологии и организация сервисной деятельности в туризме гостеприимстве» - ознакомление с научным подходом изучения и овладения знаниями о содержании, структуре, технологии и управлении сервисной деятельностью в сфере туризма и гостеприимства, а также о технологиях обслуживания гостей, и владении базовыми умениями применять изученные технологии на практике.

**Задачи изучения** дисциплины «Технологии и организация сервисной деятельности в туризме гостеприимстве»:

- развить специфические профессиональные установки и способности взаимодействия с потребителями в процессе осуществления сервисной деятельности;
- сформировать навыки организации процессов обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг;
- сформировать навыки обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;

- развить навыки организации процессов обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Поведение потребителей и принятие ими решений |
| 2 | Теория организации обслуживания |
| 3 | "Контактная зона" как сфера реализации сервисной деятельности. Диагностика профессиональных возможностей |
| 4 | Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания в туризме и гостеприимстве |
| 5 | Технологии обслуживания гостей и клиентов туристских компаний |
| 6 | Качество обслуживания и производительность |
| 7 | Профессиональная этика и эстетика в процессе обслуживания гостей и клиентов |
| 8 | Стратегические направления и конкурентоспособность в индустрии туризма и гостеприимства |
| 9 | Правовое регулирование отношений в процессе обслуживания гостей и клиентов туристских компаний |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.7 ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **5 з.е./135 астр.ч./180 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-1** | способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания: |

| | |
|---|---|
| | ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Организация дополнительных услуг в индустрии гостеприимства» - формирование теоретических знаний в области организации дополнительных услуг в гостиничном и ресторанном хозяйстве и приобретение навыков их организации.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостиничного и ресторанного хозяйства

Предметом изучения являются дополнительные услуги в гостиничном и ресторанном хозяйстве.

**Задачи** изучения дисциплины «Организация дополнительных услуг в индустрии гостеприимства»:

- разработка и применение профессиональных стандартов и технологий предоставления дополнительных услуг;
- формирование умения создавать комплекс оправданных и целесообразных дополнительных услуг для гостиниц и ресторанов разного назначения, категории и вместимости;
- формирование навыка применения технологических новаций и современного программного обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- разработка алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов при организации дополнительных услуг гостиниц и ресторанов в соответствии с требованиями потребителя;
- формирование навыка исследования рынка и организации продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- формирование навыка обеспечения качества услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- формирование навыка разработки мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания гостиничного предприятия с учетом технологических новаций.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Виды гостиничных услуг |
| 2 | Культурно-досуговые и культурно-зрелищные услуги |
| 3 | Спортивно-оздоровительные услуги |
| 4 | Торгово-бытовое обслуживание |
| 5 | Бизнес-услуги |
| 6 | Транспортное обслуживание |
| 7 | Организация и технология предоставления дополнительных услуг для предприятий гостинично-ресторанного хозяйства разного назначения |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.8 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **5 з.е./135 астр.ч./180 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Управление персоналом в туризме и гостеприимстве» - формирование знаний, умений и навыков, необходимых для организации системы управления персоналом, применения методов и создания технологий по использованию человеческих ресурсов; распределение функций и организация работы исполнителей в организациях и предприятиях туристской индустрии.

**Задачи изучения** дисциплины «Управление персоналом в туризме и гостеприимстве»:

- разработка и реализация системы управления персоналом, эффективное использование человеческих ресурсов;
- приемы и способы профессиональной ориентации, профессионального отбора, кадрового планирования, учета, стимулирования и мотивации, оценки, аттестации кадров, планирования деловой карьеры, анализа удовлетворенности трудом, стабильности кадров;
- формирование навыков осуществления основных функций управления структурными подразделениями объектов туристской сферы
- формирование навыков подбора персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональными задачами деятельности;
- развитие навыков осуществления руководства трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Персонал как особый объект управленческой деятельности. Теория управления о роли человека в организации |
| 2 | Философия, концепция, принципы и методы управления персоналом в туризме и гостеприимстве |
| 3 | Система управления персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства |
| 4 | Кадровая политика на предприятиях туризма и гостеприимства |
| 5 | Стратегия управления персоналом на предприятиях туризма и гостеприимства |
| 6 | Технология найма персонала, управление профориентацией, адаптацией, обучением и аттестацией персонала |
| 7 | Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала |
| 8 | Технология работы с увольняемым персоналом |
| 9 | Трудовые отношения в организации |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.9 УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ОРГАНИЗАЦИИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-5** | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-5.2 Принимает экономически обоснованные решения<br>ОПК-5.3 Обеспечивает экономическую эффективность предприятия сферы |

| | |
|---|---|
| | гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-6** | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Управление конкурентоспособностью организации» - формирование у обучающихся цельного и объемного представления о конкуренции и об управлении конкурентоспособностью предприятий сферы туризма и гостеприимства, как определяющих факторах в дальнейшем развитии, выработка у обучающихся навыков применения теории конкуренции в практической деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Управление конкурентоспособностью организации»:

- повышение общей управленческой и предпринимательской культуры;
- получение практических навыков управления конкурентоспособностью предприятий сферы туризма и гостеприимства;
- формирование у обучающихся навыков выбора технологий анализа, прогнозирования и оптимизации управленческих решений;
- формирование навыков принятия экономически обоснованных решений;
- формирование навыков выработки обоснованных эффективных управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Сущность и регулирование конкуренции. |
| 2 | Процесс управления конкурентоспособностью. |
| 3 | Анализ конкурентной среды. |
| 4 | Оценка конкурентоспособности предприятий сферы туризма и гостеприимства |
| 5 | Стратегии конкуренции. |
| 6 | Конкурентный потенциал организации и направления повышения конкурентоспособности. |
| 7 | Сущность и регулирование конкуренции. |
| 8 | Процесс управления конкурентоспособностью. |
| 9 | Анализ конкурентной среды. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **8 з.е./216 астр.ч./288 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен, курсовая работа

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной |

| | |
|---|---|
| | деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>ПКО-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| **ПКР-4** | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

**Цель** освоения дисциплины «Организация и технологии гостиничной деятельности» - формирование у обучающихся комплекса знаний и умений в области производственно-технологической деятельности, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, разработки профессиональных стандартов обслуживания и применения полученных знаний на практике.

Объектом изучения дисциплины являются предприятия гостеприимства: гостиницы и другие средства размещения.

Предметом изучения являются технологические процессы в деятельности гостиниц и других средств размещения.

**Задачи** дисциплины «Организация и технологии гостиничной деятельности»:

- изучение производственно-технологической деятельности;
- изучение организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения;
- изучение основных факторов, определяющих организационное структурирование средств размещения;
- знакомство с ключевыми и поддерживающими технологиями в гостиничном предприятии;
- получение навыков обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- получение навыков разработки алгоритма технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения в соответствии с требованиями потребителя;
- получение навыков разработки мероприятий по совершенствованию управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- получение навыков контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания;
- получение навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания гостиничного предприятия с учетом технологических новаций;
- получение навыков проектирования новых гостиничных продуктов и туристско-гостиничных комплексов;
- получение навыков внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствии с действующими стандартами в гостиничной отрасли и системы сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия;
- получение навыков разработки и реализации бизнес-планов в деятельности

организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Службы гостиницы, их назначение и взаимодействие. |
| 2 | Отдел бронирования |
| 3 | Служба приёма и размещения гостиницы |
| 4 | Административно-хозяйственная служба гостиницы |
| 5 | Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостинице |
| 6 | Организация приема и обслуживания VIP гостей в отеле |
| 7 | Отдел маркетинга и продаж |
| 8 | Служба безопасности в отеле |
| 9 | Отдел кадров отеля |
| 10 | Инженерная служба отеля |
| 11 | Технология организации закупок в гостиничном предприятии |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.11 УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ И БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **7 з.е./189 астр.ч./252 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет, экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |

| | |
|---|---|
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| **ПКР-4** | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

**Целью** освоения дисциплины «Управление проектами и бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства» является формирование у обучающихся теоретических знаний в области планирования бизнеса, а также в развитии практических навыков, освоении приемов и методов разработки бизнес-планов для различных предпринимательских структур, в том числе для предприятий индустрии туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Управление проектами и бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства»:

- теоретические основы бизнес-планирования;
- специфика бизнес-планирования в индустрии туризма и гостеприимства;
- анализ структуры бизнес-плана и содержания его разделов;
- овладение навыками самостоятельного анализа и разработки бизнес-плана;
- формирование навыков осуществления основных функций управления структурными подразделениями объектов туристской сферы;
- формирование навыков проектирования объектов туристской деятельности;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Основы управления проектами в гостеприимстве. Системный подход к управлению проектами в туризме и гостеприимстве |
| 2 | Бизнес-планирование в современных социально-экономических условиях |
| 3 | Последовательность разработки и структура бизнес- плана |
| 4 | Понятие экономической эффективности инвестиционных проектов. Основные показатели эффективности инвестиционного проекта |
| 5 | Инвестиционная среда. Интересы инвесторов и кредиторов. Экспресс-анализ бизнес-плана |
| 6 | Себестоимость и ценообразование в процессе бизнес-планирования |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 7 | Маркетинговые исследования в процессе бизнес планирования |
| 8 | Практические рекомендации по разработке бизнес-плана предприятий индустрии туризма и гостеприимства |
| 9 | Производственный и финансовый план предприятия индустрии туризма и гостеприимства |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.12 СТРАТЕГИЧЕСКИЙ МЕНЕДЖМЕНТ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |

**Целью** освоения дисциплины «Стратегический менеджмент в туризме и гостеприимстве» является формирование у обучающихся системы знаний основ стратегического управления и методологии планирования туристской деятельности; развитие с учетом принципов стратегического планирования навыков формирования программ развития туризма на различных уровнях.

**Задачи** изучения дисциплины «Стратегический менеджмент в туризме и гостеприимстве»:

- изучение методов и принципов стратегического управления и планирования в сфере туризма;

- изучение подходов и существующих моделей планирования и прогнозирования туристской деятельности;
- определение тенденций и особенностей в планировании туризма;
- рассмотрение направлений оптимизации системы текущего и перспективного планирования в индустрии туризма;
- определение основ и перспектив стратегического планирования туризма на государственном и региональном уровнях;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений;
- формирование навыков выработки обоснованных эффективных управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя;
- участие в разработке текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Сущность и содержание стратегического менеджмента |
| 2 | Основные составляющие процесса стратегического управления |
| 3 | Организация внутрифирменного стратегического планирования. Классификация прогнозов и программ |
| 4 | Основные этапы стратегического планирования на уровне туристического предприятия |
| 5 | Стратегическое управление конкурентной ситуацией |
| 6 | Анализ исследований внешней и внутренней среды туристической фирмы |
| 7 | Разработка стратегии организации |
| 8 | Реализация и контроль выполнения стратегии |
| 9 | Стратегическое управление в туризме и гостеприимстве на многонациональном и глобальном уровне |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.13 ТРАНСПОРТНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |

| | |
|---|---|
| | ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Транспортное обеспечение в туризме и гостеприимстве» состоит в формировании базовых теоретических знаний, практических навыков и умений по оказанию услуги по перевозке туристов (экскурсантов) транспортом различных видов во внутреннем и в международном сообщении в ходе туристского путешествия, по использованию современных информационных технологий при разработке туристского (гостиничного) продукта.

**Задачи** изучения дисциплины «Транспортное обеспечение в туризме и гостеприимстве»:

- определение роли транспортного комплекса страны в индустрии туризма и гостеприимства;
- овладение необходимой терминологией;
- изучение теоретических основ оказания услуги по организации перевозок клиентов различными видами транспорта во внутреннем и в международном сообщении;
- анализ условий бронирования билетов на различные виды транспорта;
- исследование современных организационно-технологических схем транспортных перевозок клиентов во внутреннем и в международном сообщении;
- изучение правовых основ и правил перевозок пассажиров и багажа различными видами транспорта;
- анализ маркетинговой политики транспортных компаний в индустрии туризма и гостеприимства;
- формирование навыков организации процессов обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений;
- формирование навыков проектирования объектов туристской деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Транспортная составляющая туристского бизнеса |
| 2 | Автоматизированные системы сервиса на транспорте |
| 3 | Услуги по перевозке туристов (экскурсантов) авиационным (вертолетным) транспортом |
| 4 | Услуги по перевозке туристов (экскурсантов) пассажирским железнодорожным |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| | транспортом |
| 5 | Услуги по перевозке туристов (экскурсантов) автомобильным транспортом (автобусами, автомобилями, квадрациклами и др.) и транспортом других видов |
| 6 | Услуги по перевозке туристов (экскурсантов) водным транспортом (морскими пассажирскими судами, речными пассажирскими судами, в том числе маломерными судами) |
| 7 | Обеспечение безопасности транспортных перевозок туристов |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.14 СТРАХОВАНИЕ И РИСКИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Целью** освоения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве» является формирование у обучающихся теоретических знаний в области страхования и управления рисками и развитии практических навыков принятия управленческих решений в условиях риска.

**Задачи** изучения дисциплины «Страхование и риски в туризме и гостеприимстве»:

- рассмотрение экономической сущности и теории страхования;
- анализ основных видов и организационных основ страхования;
- рассмотрение социальной значимости управления рисками и страхования в туризме и гостеприимстве;
- содержание понятий риск и риск-менеджмент;
- анализ основных видов риска в туризме и гостеприимстве;
- овладение приемами оценки, анализа и управления рисками в туризме и гостеприимстве;

- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений;
- формирование навыков выработки обоснованных эффективных управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Экономическая сущность и теория страхования |
| 2 | Формы и виды страхования в туризме |
| 3 | Организационные основы страхования |
| 4 | Правовая база и регулирование страхования в туризме |
| 5 | Риски и риск-менеджмент |
| 6 | Классификация рисков |
| 7 | Оценка рисков в туризме |
| 8 | Управление рисками в туризме |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.15 АНАЛИЗ ФИНАНСОВО-ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **5 з.е./ 135 астр.ч./180 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия |

| | |
|---|---|
| | эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостеприимства» - формирование знаний о научных основах и принципах экономического анализа, исторических этапах его развития; о методах, специальных приёмах и методике его проведения; об организации и информационной базе анализа, порядке формирования специальной аналитической информации и интерпретации результатов аналитических расчётов; о направлениях и сферах применения результатов экономического анализа. Особое внимание уделяется освоению методов детерминированного факторного анализа и методов комплексной оценки результатов финансово-хозяйственной деятельности в сфере туризма и гостиничного хозяйства.

**Задачи изучения** дисциплины «Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостеприимства»:

- термины, основные теории, характеризующие современное состояние и тенденции развития анализа финансово-хозяйственной деятельности;
- теория экономического анализа, формы и модели, основные принципы и критерии принятия управленческих решений;
- анализ современного опыта выработки и реализации конкурентоспособной экономической политики;
- оценка эффективности анализа финансово-хозяйственной деятельности конкретного предприятия сферы туризма и гостеприимства;
- формирование навыков руководства трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений;
- оценка эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывает мероприятия по корректировке рекламных кампаний.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Место экономического анализа в теории и практике управления в сфере туризма и гостиничного хозяйства |
| 2 | Метод и методика экономического анализа. Методические приёмы экономического анализа |
| 3 | Информационное обеспечение анализа. Типология видов экономического анализа |
| 4 | Анализ организационно-технического уровня производства и качества продукции |
| 5 | Анализ состояния и использования основных фондов и работы оборудования |
| 6 | Анализ обеспеченности предприятия материальными ресурсами и эффективность их использования |
| 7 | Анализ использования труда и заработной платы |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 8 | Анализ себестоимости производства и продаж |
| 9 | Анализ производства и реализации продукции |
| 10 | Анализ прибыли и рентабельности |
| 11 | Анализ оборотных и денежных средств предприятия |
| 12 | Анализ эффективности инвестиционных вложений и принятия управленческих решений по результатам анализа |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.16 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-1** | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Технологии и организация услуг питания» состоит в формировании у обучающихся комплексного понимания и знания теории и практики технологий и организации услуг питания.

**Задачи** изучения дисциплины «Технологии и организация услуг питания»:

- овладение основными понятиями, терминами в области организации питания туристов и гостей;

- изучение классификации предприятий общественного питания и общих требований к ним;
- изучение процесса обслуживания клиентов в разрезе разных потребительских сегментов;
- освоение современных технологий, форм, методов и средств обслуживания;
- формирование навыков применения технологических новаций и современного программного обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;
- формирование навыков обеспечения качества услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- формирование навыков разработки мероприятий по совершенствованию технологии обслуживания гостиничного предприятия с учетом технологических новаций.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Особенности организации питания современного человека |
| 2 | Современное состояние ресторанного бизнеса в России и мире |
| 3 | Санитария и гигиена предприятий общественного питания |
| 4 | Организация обслуживания посетителей на предприятии питания |
| 5 | Особенности подачи блюд и напитков |
| 6 | Организация банкетного обслуживания |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.01.01 ЧЕЛОВЕК И ЕГО ПОТРЕБНОСТИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-3** | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| **УК-6** | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни:<br>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей<br>УК-6.2. Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с определением необходимых ресурсов для их |

| | |
|---|---|
| | выполнения<br>УК-6.3. Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей и требований рынка труда |

**Целью** освоения дисциплины «Человек и его потребности» является: комплексное представление о человеке и его потребностях, их сущности и структуре, сформировать у обучающегося комплекс знаний, умений и навыков по определению и разработке средств и способов формирования новых потребностей; использование современных методов удовлетворения социальных и культурных потребностей на предприятиях туризма и гостеприимства, технологий, применяемых на практике в сфере туризма и гостеприимства, прогрессивных принципах их функционирования и областей применения на предприятиях туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Человек и его потребности»:

- анализ системы потребностей человека, их динамики, способов формирования и средств удовлетворения;
- раскрытие структуры потребностей человека;
- рассмотрение основных психофизиологических возможностей человека;
- формирование у обучающихся правильного, адекватного представления об организации деятельности с точки зрения формирования и сознательного управления потребностями;
- выработка у будущих бакалавров творческого применения полученных знаний о потребностях человека в индустрии туризма и гостеприимства;
- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; навыков управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- изучение потребностей и требований туристов, анализ мотивации спроса на реализуемые туристские продукты.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Понятие и предмет дисциплины «Человек и его потребности» |
| 2 | Модели человека и его потребностей в истории философии |
| 3 | Классификация потребностей в философском аспекте |
| 4 | Классификация потребностей в социально-психологическом аспекте |
| 5 | Классификация потребностей и их обслуживание в экономическом аспекте |
| 6 | Факторы внешнего влияния на потребителей |
| 7 | Факторы внутреннего влияния на потребителей |
| 8 | Туризм и его роль в удовлетворении человеческих потребностей |
| 9 | История возникновения и развития движения в защиту прав потребителей в США, России |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.01.02 КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-3** | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |

**Целью** освоения дисциплины «Корпоративная социальная ответственность» является овладение современными концепциями управления компанией с позиции социально-ориентированного менеджмента и маркетинга, методами анализа и оценки корпоративной социальной ответственности предприятия сферы туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Корпоративная социальная ответственность»:

- усвоение современных теоретических представлений о корпоративной социальной ответственности предприятия сферы туризма и гостеприимства, факторах и условиях, обеспечивающих эффективное формирование и управление корпоративной социальной ответственностью;
- овладение основами методологии и методики в области корпоративного социального учета, аудита и отчетности;
- приобретение базовых навыков практической работы в области развития и управления корпоративной социальной ответственностью;
- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение. Понятие корпоративной ответственности |
| 2 | Развитие зарубежной корпоративной социальной политики |
| 3 | Развитие корпоративной социальной политики |
| 4 | Теоретические принципы корпоративной социальной политики |
| 5 | Корпоративная социальная политика и менеджмент предприятий сферы туризма и гостеприимства |
| 6 | Инструменты и направления корпоративной социальной политики |
| 7 | Макрорегуляторы социального развития предприятий и социальная отчетность |
| 8 | Внутренний и внешний контекст корпоративной социальной ответственности предприятий сферы туризма и гостеприимства |
| 9 | Оценка корпоративной социальной политики |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.02.01 БРЕНДИНГ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Целью** освоения дисциплины «Брендинг в туризме и гостеприимстве» является формирование представлений о принципах и технологиях формирования брендов, понимания роли и предназначения брендов в коммерческой и некоммерческой деятельности, и в туристской индустрии.

**Задачи** изучения дисциплины «Брендинг в туризме и гостеприимстве»:

– приобретение концептуальных и методологических знаний о создании сильных брендов;

– усвоение навыков аналитической, креативной и инновационной деятельности при проектировании, продвижении и капитализации брендов, управлении брендингом в коммерческой и некоммерческой сфере;

– знакомство с новыми технологиями брендинга в туризме и практической деятельностью бренд-менеджера;

– формирование навыков исследования туристского рынка, организации продаж и продвижения;

– формирование навыков разработки и применения технологий обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий;

– формирование навыков проведения мероприятий по продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Основные характеристики и роль бренда в туризме |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 2 | Разработка бренда в туризме |
| 3 | Концепция и стратегии управления брендом |
| 4 | Развитие бренда в туризме |
| 5 | Исследования бренда |
| 6 | Потребительское поведение и бренд |
| 7 | Планирование эффективных бренд-коммуникаций в туристской индустрии |
| 8 | Контроль кампании по формированию бренда и оценка ее эффективности |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.02.02 КУРОРТОЛОГИЯ И УПРАВЛЕНИЕ САНАТОРНО-КУРОРТНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-2** | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений: |

| | |
|---|---|
| | ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Цель** освоения дисциплины «Курортология и управление санаторно-курортными комплексами»:

- формирование у обучающихся теоретических знаний о научных основах курортологии;
- формирование у обучающихся практических навыков по использованию курортного дела в планировании, организации оздоровительных услуг, предоставляемых гостиничными и санаторно-курортными предприятиями.

**Задачи** изучения дисциплины «Курортология и управление санаторно-курортными комплексами»:

- формирование сущностных основ санаторно-курортной деятельности как одного из направлений туристской деятельности;
- изучение правовых аспектов регламентации деятельности санаторно-курортных организаций;
- выделение и анализ технологий туроперейтинга в лечебном туризме, а также особенностей их практического применения; изучение структуры и особенностей санаторно-курортного продукта;
- формирование представления о рекреационной сущности курортного дела; определение значения SPA-технологий в курортной практике и анализ основных SPA-программ зарубежных курортов;
- оценка организации работы предприятий, учреждений курортной сферы и предлагаемого ими курортного продукта (экологическое состояние территории, наличие природных лечебных ресурсов, методы и методики их применения, организация общекурортного режима, охранительного режима в учреждениях курортного комплекса, уровень предоставляемых услуг по проживанию, питанию, сервису, культурно-развлекательной программе, степень развития общекурортной социально-бытовой и промышленной инфраструктуры);
- формирование навыков осуществления основных функций управления структурными подразделениями объектов туристской сферы;
- формирование навыков расчета и анализа затрат деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обоснования эффективных управленческих решений.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Предмет и задачи курортологии и курортного дела. История курортного дела, основные этапы развития. |
| 2 | Природные лечебные ресурсы, их охрана и регулирование использования в курортной практике. Принципы организации курортных территорий |
| 3 | Характеристика основных курортных функций: профилактическая, реабилитационная, рекреационно-оздоровительная, анимационно-досуговая |
| 4 | Организация лечебного процесса на курортах |
| 5 | Основные типы курортных учреждений |
| 6 | Лечебный туризм и мировые курорты |
| 7 | Нормативно-правовое обеспечение курортного дела |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 8 | Управление санаторно-курортными комплексами |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.03.01 МЕНЕДЖМЕНТ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-3** | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон<br>ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-2** | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>в части:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий |
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и |

| | |
|---|---|
| | регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>ПКО-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |
| **ПКР-1** | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

**Целью** освоения дисциплины «Менеджмент предприятий общественного питания» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков в управлении организациями (предприятиями) общественного питания, которые позволят принимать эффективные управленческие решения в профессиональной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Менеджмент предприятий общественного питания»:

- анализ структуры и принципов функционирования предприятий общественного питания;
- ознакомление с технологией и организацией процессов снабжения предприятий общественного питания;
- формирование понимания системы обучения персонала на предприятиях общественного питания;
- выработка у обучающихся практического навыка самостоятельного принятия решения по управлению предприятиями питания;
- формирование навыков обеспечения требуемого качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности;
- формирование навыков разработки и применения технологий обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий;
- формирование навыков организации процессов обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Индустрия предприятий питания |
| 2 | Нормативное регулирование сферы общественного питания |
| 3 | Оборудование и организация работы предприятия питания |
| 4 | Эффективное управление предприятием питания |
| 5 | Персонал предприятия питания |
| 6 | Организация труда на предприятии питания |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.03.02 ТЕХНОЛОГИИ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ УСЛУГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **4 з.е./108 астр.ч./144 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| **ПКО-5** | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы<br>ПКО-5.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности |

**Целью** освоения дисциплины «Технологии обслуживания и организации услуг в индустрии гостеприимства» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков организации обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг.

**Задачи** изучения дисциплины «Технологии обслуживания и организации услуг в индустрии гостеприимства»:

- ознакомление обучающихся с организацией обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг;
- организация и технологии оказания различных видов туристских и гостиничных услуг;
- овладение технологиями продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов;
- формирование навыков проведения мероприятий по продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | История возникновения и современное состояние гостиничной индустрии. |
| 2 | Нормативно-правовое регулирование качества туристских и гостиничных услуг. |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 3 | Классификация предприятий индустрии гостеприимства. |
| 4 | Технологии продвижения и реализации туристских и гостиничных услуг и продуктов. |
| 5 | Технологии обслуживания потребителей туристских и гостиничных услуг. Технологии обслуживания туристов на предприятиях общественного питания. |
| 6 | Инновационные технологии в организации анимационной деятельности в туризме. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.04.01 КОНФЛИКТОЛОГИЯ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **УК-3** | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |

**Цель** освоения дисциплины «Конфликтология» – формирование у обучающихся компетенций, позволяющих им профессионально и творчески решать задачи по профилактике, диагностике и разрешению конфликтов различных типов в профессиональной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Конфликтология»:

- формировать знания, умения и навыки диагностики и анализа конфликтов и конфликтных ситуаций;
- формировать навыки анализа типов конфликта, установления причин конфликтных ситуаций и конструирования программ эффективного межличностного взаимодействия;
- развивать творческий подход при формировании эффективных внутренних и внешних коммуникаций, связанных с предупреждением и разрешением конфликтов;
- формировать навыки осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Введение в конфликтологию. Научно-теоретические основы конфликтологии |
| 2 | Проблема коммуникаций в конфликте |
| 3 | Внутриличностные конфликты |
| 4 | Межличностные конфликты |
| 5 | Конфликты в организации |
| 6 | Конфликты между большими социальными группами |
| 7 | Основы предупреждения конфликтов |
| 8 | Разрешение конфликтов |
| 9 | Информационное противоборство в конфликте |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.04.02 ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭТИКА И ЭТИКЕТ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-3** | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |

**Цель** освоения дисциплины «Профессиональная этика и этикет»:

- формирование у обучающихся социальной и нравственной ориентации в специфике этических проблем в профессиональной сфере; формирование культуры профессионального труда, этического сознания, моральной системы ценностей, знаний делового этикета;
- формирование у обучающихся комплекса знаний о роли этики и этикета в профессиональной деятельности в процессе общения и обслуживания потребителей и (или) туристов;
- выработка у обучающихся знаний о моральных понятиях, входящих в представление о нравственной профессиональной ориентации и воспитанности;

- активизация у обучающихся стремления к самостоятельной работе по совершенствованию этических и этикетных навыков взаимоотношений с различными субъектами профессионального общения;

- ознакомление и усвоение обучающимися системы упражнений, тренингов, формирующих навыки этичного и этикетного профессионального поведения.

**Задачи** дисциплины «Профессиональная этика и этикет»:

- определение места и роли этики, профессиональной этики в комплексе современного гуманитарного, философско-культурологического знания;

- предоставление обучающимся глубоких и систематизированных знаний о деловом этикете и протоколе, деловой и светской беседе, культуре речевого общения и культуре обслуживания; национальных особенностях делового общения;

- ознакомление с этикой взаимоотношений руководителя и подчиненного в современных условиях, рассмотрение этикета деловых переговоров, встреч, телефонных разговоров в процессе обслуживания потребителей и (или) туристов;

- формирование навыков осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | История этических учений. Современный этикет |
| 2 | Деловой этикет. Деловой протокол |
| 3 | Деловая беседа. Светская беседа |
| 4 | Культура делового общения. Принципы делового общения в процессе обслуживания потребителей и (или) туристов |
| 5 | Этика речевой коммуникации |
| 6 | Культура речи. Речевой этикет |
| 7 | Невербальные средства общения |
| 8 | Культура обслуживания. Национальные особенности делового общения |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.05.01 РЕКЛАМНАЯ И PR-ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ОПК-4** | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно- |

| | |
|---|---|
| | телекоммуникационной сети Интернет |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Рекламная и PR-деятельность в туризме и гостеприимстве»:

- сформировать у обучающихся системный комплекс знаний, практических умений и навыков в сфере современных технологий рекламы и связей с общественностью;
- овладение обучающимися знаниями основных принципов, видов и методов PR-деятельности и умениями ее реализовать в индустрии туризма и гостеприимства.

**Задачи** дисциплины «Рекламная и PR-деятельность в туризме и гостеприимстве»:

- дать обучающимся системное представление об общественности и специфике PR-деятельности;
- сформировать систему знаний и умений в области создания и управления коммуникативным пространством;
- заложить основы навыков реализации PR-технологий в индустрии туризма и гостеприимства;
- составить представление о механизме управления PR-деятельностью;
- сформировать у обучающихся умения разрабатывать и реализовывать программу PR-исследования;
- формирование навыков исследования туристского рынка, организации продаж и продвижения;
- формирование навыков разработки и применения технологий обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий;
- формирование навыков проведения мероприятий по продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Маркетинговые коммуникации в туризме и гостеприимстве: содержание и цели |
| 2 | Реклама и PR в туризме и гостеприимстве как элементы маркетинговых коммуникаций |
| 3 | Туристы как целевые аудитории рекламы и PR: особенности потребительского поведения |
| 4 | Реклама в туризме и гостеприимстве, ее сущность и основные элементы |
| 5 | Виды рекламы в туризме и основные инструменты рекламного воздействия |
| 6 | Оценка эффективности рекламного воздействия в сфере туризма |
| 7 | Содержание и цели PR-технологий в туризме и гостеприимстве |
| 8 | PR-технологии в туризме и гостеприимстве |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.05.02 МОТИВАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ УСЛУГ СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СФЕРЫ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Цель** освоения дисциплины «Мотивация потребителей услуг социокультурной сферы»:

- овладение обучающимися теоретико-методологической базой понимания мотивации и оценки потребительских услуг для эффективного решения практических задач;
- формирование представления об основах мотивации потребителей услуг социокультурной сферы;
- анализ требований потребителей услуг на основе классического маркетинга.

**Задачи** изучения дисциплины «Мотивация потребителей услуг социокультурной сферы»:

- способствовать формированию представления об основах мотивации потребительского поведения;
- подготовить обучающихся к пониманию рекламной деятельности как обусловленной мотивации потребительских услуг;
- трансляция представлений о различных социальных проблемах, возникающих у клиента, и способах их решения;
- способствовать формированию у обучающихся представлений о наиболее важных характеристиках мотивации как части маркетинговой стратегии;
- развивать способности обучающихся к критической оценке собственных знаний, уровню освоения методов и приемов мотивации потребительских услуг;
- формирование навыков организации процессов обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Теоретические и методологические аспекты мотивации потребительского |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| | поведения |
| 2 | Мотив и мотивация |
| 3 | Основные теории мотивации |
| 4 | Сущность мотивации потребителя |
| 5 | Мотивация и личность потребителя как основа управления потребительским поведением |
| 6 | Маркетинг и поведение потребителя |
| 7 | Потребители услуг: типологические характеристики |
| 8 | Особенности мотивации и поведения потребителя туристских услуг |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.06.01 ИННОВАЦИИ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** экзамен

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **ОПК-1** | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| **ПКО-3** | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

**Целью** освоения дисциплины «Инновации в туризме и гостеприимстве» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков о сущности инновационной деятельности и типах инноваций, методах их внедрения; анализ целесообразности и эффективности инноваций применительно к индустрии туризма и гостеприимства.

**Задачи** изучения дисциплины «Инновации в туризме и гостеприимстве»:

- сущность и содержание инновационных процессов;

- методы организации, планирования и финансирования инновационной деятельности;
- методы разработки и оценки эффективности инновационных проектов;
- правовые аспекты регулирования инновационной деятельности предприятия;
- применение полученных знаний в области инновационной деятельности для решения практических задач;
- формирование способностей, умений и готовности обучающихся применять знания в инновационной сфере;
- формирование навыков поиска, анализа, отбора технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональной туристской деятельности;
- использование технологических новаций и специализированных программных продуктов в сфере туризма.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Инновации как объект управления |
| 2 | Инновационный маркетинг |
| 3 | Инновационный процесс |
| 4 | Финансирование и оценка эффективности инноваций |
| 5 | Инновации в индустрии туризма и гостеприимства |
| 6 | Технологические инновации в индустрии туризма |
| 7 | Инновационный продукт туристской индустрии и его особенности |
| 8 | Организационные инновации в индустрии туризма |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# Б1.В.ДВ.06.02 РЕСУРСОСБЕРЕЖЕНИЕ В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы: элективная** дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.
**Форма промежуточной аттестации –** экзамен
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-2** | УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>в части<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| **ПКО-1** | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование |

| | |
|---|---|
| | потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |

**Целью** освоения дисциплины «Ресурсосбережение в туризме и гостеприимстве» является формирование у обучающихся компетенций в области рационального, эффективного, экологичного ресурсопользования, ресурсо- и энерогосбережения в профессиональной и образовательной научной и практической деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Ресурсосбережение в туризме и гостеприимстве»:

- раскрытие теоретико-методологических основ дисциплины;
- изучение нормативно-правовых основ ресурсосбережения;
- изучение основных технологий и инноваций ресурсосбережения;
- изучение основ ресурсосбережения природных ресурсов;
- изучение основ ресурсосбережения общественных ресурсов;
- изучение основ ресурсосбережения пространственных ресурсов;
- усвоение основ организации энергосбережения в профессиональной и бытовой деятельности, методов энергосбережения и энергоэффективности;
- формирование культуры ресурсосбережения;
- формирование навыков проектирования объектов туристской деятельности;
- определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы в рамках поставленных задач.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Теоретико-методологические основы ресурсосбережения |
| 2 | Нормативно-правовые основы ресурсосбережения |
| 3 | Ресурсосберегающие технологии и инновации. Культура ресурсосбережения и рационального ресурсопользования. «Зеленая» экономика |
| 4 | Ресурсосбережение природных ресурсов |
| 5 | Ресурсосбережение общественных ресурсов |
| 6 | Ресурсосбережение пространственных ресурсов |
| 7 | Энергосбережение в профессиональной и бытовой деятельности. Методы энергосбережения и энергоэффективности |
| 8 | Ресурсосберегающее проектирование. Управление ресурсосбережением |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
# К.М.01.01 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **2 з.е./54 астр.ч./72 акад.ч.**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** обязательная часть.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **УК-7** | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для |

| | |
|---|---|
| | обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности: |
| | УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма<br>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности<br>УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности |

**Цель** освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

**Задачи** изучения дисциплины «Физическая культура и спорт»:

- формирование осознанного понимания социальной роли физической культуры и спорта в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- овладение целостной системой знаний научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, здоровому образу жизни, физическому самосовершенствованию и самовоспитанию, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, применение здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;
- развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- формирование навыков планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
- соблюдение норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. |
| 2 | Социально-биологические основы физической культуры. |
| 3 | Основы здорового образа жизни студента. |
| 4 | Психофизиологические основы учебного труда и интеллектуальной деятельности. Средства физической культуры в регулировании работоспособности. |
| 5 | Педагогические основы физического воспитания. |
| 6 | Основы общей и специальной физической подготовки. Спортивная подготовка. |
| 7 | Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями. |
| 8 | Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом. |

| № п/п | Наименование разделов (тем) |
|---|---|
| 9 | Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений. |
| 10 | Современное олимпийское движение. |
| 11 | Профессионально-прикладная физическая подготовка. |
| 12 | Физическая культура в профессиональной деятельности. |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
# К.М.01.02 ЭЛЕКТИВНЫЕ КУРСЫ ПО ФИЗИЧЕСКОЙ КУЛЬТУРЕ И СПОРТУ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **246 астр.ч./328 акад.ч. (в зачетные единицы не переводится)**

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:** элективная дисциплина **части, формируемой участниками образовательных отношений**.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| Код | Содержание компетенции, индикатора(ов) |
|---|---|
| **УК-7** | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности: |
| | УК-7.1. Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма<br>УК-7.2. Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности<br>УК-7.3. Соблюдает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности |

**Цель** дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

**Задачи** дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту»:

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, применение здоровьесберегающих технологий для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма;
- развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности обучающихся;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности в быту, в семье и на производстве для достижения жизненных и профессиональных целей;
- формирование навыков планирования своего рабочего и свободного времени для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности
- соблюдение норм здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности.

## Содержание дисциплины

### I. Фитнес-программы

| № раздела, темы | Название раздела, темы |
|---|---|
| 1. | Общефизическая подготовка. |
| 2. | Классическая аэробика. |
| 3. | Пилатес, стретчинг. |
| 4. | Атлетическая гимнастика. |

### II. Настольный теннис

| № раздела, темы | Название раздела, темы |
|---|---|
| 1. | Общефизическая подготовка. |
| 2. | Техника игры в настольный теннис |
| 3. | Стратегия и тактика игры в настольный теннис |
| 4. | Тактика одиночной и парной игры |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
# ФТД.В.01 РАЗВИТИЕ ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА В СЕВЕРО-ЗАПАДНОМ ФЕДЕРАЛЬНОМ ОКРУГЕ

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет **3 з.е./81 астр.ч./108 акад.ч.**
**Место дисциплины в структуре образовательной программы: факультативная** дисциплина.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет
**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции, индикатора(ов)* |
|---|---|
| **ПКО-4** | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |

**Цель** дисциплины «Развитие индустрии туризма и гостеприимства в Северо-Западном федеральном округе» - формирование у обучающихся представлений о современных концепциях и моделях развития туризма в Северо-Западном регионе России,

знакомство со стратегиями, технологиями моделирования развития туристской деятельности в регионе, способствующими развитию международного сотрудничества, созданию и продвижению положительного имиджа Северо-Запада России.

**Задачи** изучения дисциплины «Развитие индустрии туризма и гостеприимства в Северо-Западном федеральном округе»:

- четкое представление о туризме как системном целом;
- понимание влияния туристской деятельности на развитие регионов;
- формирование умений и компетенций в области организации туристской деятельности в регионе, анализа туристско-рекреационного потенциала региона для возможностей туристско-рекреационного моделирования;
- понимание закономерностей и особенностей современной экономической системы и механизмов моделирования экономики изучаемого региона;
- формирование системы объективных знаний о рекреационно-туристском потенциале России и Северо-Западного региона, а также об основных тенденциях его развития и взаимосвязи с социально-культурной, экономической средой;
-формирование навыков поиска, анализа и обработки научной информации в сфере туризма.

## Содержание дисциплины

| *№ п/п* | *Наименование разделов (тем)* |
|---|---|
| 1 | Динамика развития туризма на Северо-Западе России. Туристские ресурсы регионов России**.** |
| 2 | Основные направления и концепции развития туризма в современной России |
| 3 | Общие тенденции и особенности развития туристских ресурсов в Северо-Западном регионе РФ |
| 4 | Туристские ресурсы Большой Петербургии как национальное достояние отечественной и мировой культуры |

# АННОТАЦИИ
# РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

## АННОТАЦИЯ
## РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
## (ТИП ПРАКТИКИ: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА)

**Продолжительность практики – 6 недель (9 зачетных единиц, 324 академических часов или 243 астрономических часа).**
**Место практики в структуре образовательной программы:** Учебная практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части образовательной программы.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой
**Способ проведения:** стационарная, выездная.
**Форма проведения:** дискретно.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции* |
|---|---|
| УК-1 | способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:<br>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов |
| УК-3 | способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| УК-4 | способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |
| УК-5 | способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах:<br>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |
| УК-8 | способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:<br>в части:<br>УК-8.2. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества |

| | |
|---|---|
| | УК-8.3. Выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-6 | ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |
| ОПК-7 | ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>в части:<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |
| ПКО-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>в части:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| ПКО-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |

***Цель практики*** – освоить компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности закрепление и углубление знаний по профилирующим дисциплинам; формирование у обучающихся общего представления об организации работы на предприятиях (учреждениях, организациях) или иных объектов туристской индустрии; анализ факторов внешней среды, влияющих на деятельность предприятия, анализ внутренней среды гостиничного предприятия и качества обслуживания в нем, приобретение начальных практических умений руководства персоналом, использование правил делового этикета при общении в коллективе, исследование услуг и структуры предприятия; применение в практической деятельности стандартов обслуживания; овладение первичными умениями и навыками научно-исследовательской деятельности.

***Задачи практики:***

–изучить объект учебной практики и специфику его работы;

–знакомство студентов с основными открытыми источниками информации, необходимыми для проведения научных исследований в сфере гостеприимства;

–сформировать навыки поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач;

–изучить факторы внешней и внутренней среды предприятия индустрии туризма и ознакомиться с их влиянием на его деятельность;

–развить навыки осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде;

–развить навыки осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах);

– знакомство студентов с различными видами организаций (объектами управления);

– представление в общем виде предмета и содержания гостиничной деятельности;

– знакомство с ролью бакалавра гостиничного дела и спецификой его деятельности в современных организациях гостиничной индустрии;

–профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

## Содержание практики

| *№ п/п* | *Наименование разделов практики* |
|---|---|
| 1 | Техника безопасности на рабочем месте |
| 2 | Ознакомление с предприятием гостиничного профиля с элементами научно-исследовательской деятельности |
| 3 | Внешняя среда гостиничного предприятия |
| 4 | Внутренняя среда гостиничного предприятия |
| 5 | Отчетный этап |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
# (ТИП ПРАКТИКИ: ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

**Продолжительность практики – 4 недели (6 зачетных единиц, 216 академических часа или 162 астрономических часа).**

**Место практики в структуре образовательной программы:** Учебная практика относится к Блоку 2 «Практики» части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Способ проведения:** стационарная, выездная.

**Форма проведения:** дискретно.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции* |
|---|---|
| УК-1 | способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:<br>в части<br>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи |

| | |
|---|---|
| | УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов |
| УК-2 | способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| УК-3 | способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| УК-4 | способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):<br>в части<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |
| УК-5 | способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах:<br>в части<br>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |
| УК-6 | способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни<br>в части:<br>УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей |
| УК-8 | способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:<br>в части:<br>УК-8.2. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества<br>УК-8.3. Выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>в части<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>в части:<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-3 | ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |

| | |
|---|---|
| | ОПК-3.2 Обеспечивает требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с международными и национальными стандартами |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области<br>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>в части:<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |
| ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности:<br>ОПК-8.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий<br>ОПК-8.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности |
| ПКО-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>ПКО-3.1 Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| ПКО-4 | ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности<br>ПКО-4.2 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПКО-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| ПКР-1 | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПРК-4 | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |

Цель производственной (проектно-технологической) практики студентов - формирование профессиональных умений и навыков, приобретение практических навыков работы в профильной организации индустрии гостеприимства на должностях, соответствующих профилю получаемого студентом образования.

Практика направлена на решение следующих задач:

- приобретение практических навыков работы с документацией;
- формирование основных профессиональных навыков в области сбора информации о состоянии гостиничного рынка;
- ознакомление с системой управления, а также с основными технико-экономическими характеристиками и показателями управленческой деятельности в пределах соответствующей базы практики;
- приобретение практических навыков управления службами предприятия индустрии гостеприимства;
- расширение представления студентов о месте и роли будущих бакалавров в решении управленческих задач, стоящих перед предприятиями индустрии гостеприимства;
- приобретение навыков анализа менеджмента конкретной организации и навыков сбора и обработки статистического материала, необходимого для выполнения задания; участие в организации, планировании и совершенствовании деятельности служб предприятия индустрии гостеприимства и разработке мероприятий по повышению эффективности их деятельности;
- накопление экономико-статистических данных для дальнейшей работы, в том числе, выполнения выпускной квалификационной работы, формирование объекта научных исследований для выполнения выпускной квалификационной работы.

Обучающийся при прохождении практики решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***Проектная деятельность:***

- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание практики

| *№ п/п* | *Наименование разделов практики* |
|---|---|
| 1 | Общая характеристика предприятия индустрии гостеприимства |
| 2 | Внешняя среда предприятия индустрии гостеприимства |
| 3 | Производственно-технологическая деятельность предприятия индустрии гостеприимства |
| 4 | Информационно-коммуникативные технологии предприятия индустрии гостеприимства |
| 5 | Отчетный этап |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
# (ТИП ПРАКТИКИ: ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)

**Продолжительность практики – 8 недель (12 зачетных единиц, 432 академических часа или 324 астрономических часа).**

**Место практики в структуре образовательной программы:** Учебная практика относится к Блоку 2 «Практики» части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы.

**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой

**Способ проведения:** стационарная, выездная.

**Форма проведения:** дискретно.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции* |
|---|---|
| УК-1 | способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:<br>в части<br>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов |
| УК-2 | способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| УК-3 | способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| УК-4 | способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):<br>в части<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |
| УК-5 | способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах:<br>в части<br>УК-5.2. Учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения<br>УК-5.3. Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач |
| УК-6 | способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни<br>в части: |

| | |
|---|---|
| | УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при достижении поставленных целей |
| УК-8 | способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов:<br>в части:<br>УК-8.2. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества<br>УК-8.3. Выявляет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, нарушений техники безопасности на рабочем месте; оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности и принимает меры по ее предупреждению |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>в части:<br>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ОПК-2.3 Осуществляет контроль деятельности объектов сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-4 | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части<br>ОПК-4.1 Осуществляет маркетинговые исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, потребителей, конкурентов |
| ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>в части<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>в части<br>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области<br>ОПК-6.3 Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями |
| ОПК-7 | способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>в части<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |
| ПКО-1 | ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение<br>ПКО-1.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале<br>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-3 | ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>в части:<br>ПКО-3.2 Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |
| ПКО-4 | ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности: |

| | |
|---|---|
| | ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПКР-1 | ПКР-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности<br>ПКО-5.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы |
| ПКР-1 | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |

***Цель практики*** – формирование профессиональных умений и навыков, приобретение практических навыков работы в профильной организации индустрии гостеприимства на должностях, соответствующих профилю получаемого студентом образования.

Практика направлена на решение следующих задач:

– приобретение практических навыков работы с документацией;

– формирование основных профессиональных навыков в области сбора информации о состоянии гостиничного рынка;

– ознакомление с системой управления, а также с основными технико-экономическими характеристиками и показателями управленческой деятельности в пределах соответствующей базы практики;

– приобретение практических навыков управления службами предприятия гостеприимства;

– расширение представления студентов о месте и роли будущих бакалавров в решении управленческих задач, стоящих перед предприятиями индустрии гостеприимства;

– приобретение навыков анализа менеджмента конкретной организации и навыков сбора и обработки статистического материала, необходимого для выполнения задания; участие в организации, планировании и совершенствовании деятельности служб предприятия индустрии гостеприимства и разработке мероприятий по повышению эффективности их деятельности.

Обучающийся при прохождении практики решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***Организационно-управленческая деятельность:***

– организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;

– ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание практики

| *№ п/п* | *Наименование разделов практики* |
|---|---|
| 1 | Общая характеристика предприятия индустрии гостеприимства |
| 2 | Внешняя среда предприятия индустрии гостеприимства |
| 3 | Организационная структура управления предприятия индустрии гостеприимства |
| 4 | Особенности управления производством услуг предприятия индустрии гостеприимства |
| 5 | Управление маркетингом предприятия индустрии гостеприимства |
| 6 | Управление персоналом предприятия индустрии гостеприимства |
| 7 | Отчетный этап |

# АННОТАЦИЯ
# РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
# ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА
# (ТИП ПРАКТИКИ: ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА)

**Продолжительность практики – 4 недели (6 з.е., 162 астр. ч., 216 акад.ч.).**
**Место практики в структуре образовательной программы:** Учебная практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части образовательной программы.
**Форма промежуточной аттестации –** зачет с оценкой
**Способ проведения:** стационарная, выездная.
**Форма проведения:** дискретно.

**Компетенции обучающегося, формируемые в процессе освоения дисциплины:**

| *Код* | *Содержание компетенции* |
|---|---|
| УК-1 | способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач:<br>в части<br>УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие<br>УК-1.2. Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи<br>УК-1.3. Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов<br>УК-1.4. Аргументирует свои выводы, в том числе с применением философского понятийного аппарата |
| УК-2 | способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений:<br>УК-2.1. Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением поставленной цели<br>УК-2.2. Определяет целевые этапы и основные направления работы, выбирает оптимальные |

| | |
|---|---|
| | способы решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений<br>УК-2.3. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы |
| УК-3 | способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде:<br>УК-3.1. Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели<br>УК-3.2. При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды, осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды<br>УК-3.3. Умеет работать в команде; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других<br>УК-3.4 Соблюдает установленные нормы и правила командной работы |
| УК-4 | способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах):<br>в части<br>УК-4.2. Осуществляет устную и письменную деловую коммуникацию на русском и иностранном языках<br>УК-4.3. Представляет свою точку зрения при деловом общении |
| ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания:<br>в части<br>ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>в части<br>ОПК-3.1 Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон |
| ОПК-4 | Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ОПК-4.2 Формирует каналы сбыта услуг сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет |
| ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-5.1 Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ОПК-6.1 Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности:<br>в части:<br>ОПК-7.2 Соблюдает требования охраны труда и техники безопасности в подразделениях предприятий избранной сферы деятельности |
| ПКО-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания:<br>ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнеспроцессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-2.3 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ПКО-3 | Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере:<br>в части:<br>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя |

| | |
|---|---|
| ПКО-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности:<br>в части:<br>ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности |
| ПКО-5 | Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса:<br>в части:<br>ПКО-5.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности |
| ПКО-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности:<br>ПКО-6.1 Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности<br>ПКО-6.2 Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКО-6.3 Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности |
| ПКР-1 | Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений:<br>ПКР-1.1 Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.2 Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания<br>ПКР-1.3 Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений<br>ПКР-1.4 Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений |
| ПКР-4 | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:<br>в части:<br>ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания |

Целями производственной (преддипломной) практики студентов являются формирование профессиональных умений и навыков, закрепление и развитие общепрофессиональных и профессиональных компетенций, углубленных практических навыков работы; проведение практики на рабочих местах в профильной организации индустрии гостеприимства; предоставление студенту работы (или возможности работы в качестве дублера) на основных должностях работников индустрии гостеприимства по профилю получаемого образования, сбор и анализ практического материала для подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

Практика направлена на решение следующих задач: обобщение материалов, накопленных обучающимся за предыдущие периоды обучения, овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия индустрии гостеприимства; получение целостного представления о деятельности предприятия индустрии гостеприимства; закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения производственной практики; приобретение навыков самостоятельного решения производственных задач, формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Обучающийся при прохождении практики решает следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***Организационно-управленческая деятельность:***

– организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания;

– ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций

сферы гостеприимства и общественного питания;

– руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

***Проектная деятельность:***

– проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

– участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

## Содержание практики

| № п/п | Наименование разделов практики |
|---|---|
| 1 | Подготовительный этап, в том числе исследовательская работа |
| 2 | Производственный этап |
| 3 | Аналитический этап |
| 4 | Отчетный этап |